



CAN SIMONETA

Restaurante

ENTRANTES FRÍOS

Burrata Trufada con Pipian Verde y Anchoas

Tomates Cherry | Maíz Azul | Semillas de Calabaza

18,00

Guacamole con Torreznos y Totopos

Pico de Gallo | Frutos secos | Jalapeño

21,00

Aguachile verde de Lubina con Aguacate y chile Serrano

Lima | Pepino | Cilantro

25,00

Steak Tartare sobre Tuétano a la Brasa

Encurtidos | Cebolla Roja | Emulsión de Huevo

25,00

Tostada de Pulpo Mallorquín con Aguachile negro

Pepino | Lima | Crema Ácida

26,00

Jamón Ibérico Gran Reserva Joselito (80grs)

Pan de cristal | Tomate | Aceitunas

38,00

ENTRANTES CALIENTES

Taco de Maíz con Solomillo de Ternera al Pastor

Guacamole | Piña Ahumada | Axiote

26,00

Quesadilla de pintada con Queso Mahonés

Guajillo | Queso Fresco | Quelites

18,00

Taco Baja “California”

Gallo de San Pedro | Chucrut | Chilpotle

26,00

Carabinero con Salsa de Habanero y Gorditas de maíz

Salsa Holandesa | Habanero Verde | Maíz

32,00

Arroz meloso de Gambas con Guisantes Lágrima

Gamba Curada | Cítricos | Chile Ahumado

32,00

PESCADOS

“Huachinango a la talla” con Ensalada Mexicana

Pargo | Adobo verde | Adobo rojo

36,00

Lenguado al Kamado glaseado con Salsa de Tamarindo

Guiso de Maíz | Cacahuets | Lima y Guindilla

38,00

Lubina al Pastor con Puré de Piña Asada

Axiote | Maíz Amarillo | Mayonesa de Chilpotle

36,00

Rodaballo con salsa de Curry mexicano 2 prs

Patató | Zanahorias | Citronela

80,00

Producto de Mercado (Gallo de San Pedro, Langosta,
Gamba roja, Ostras,...)

Reservar con 24 h de antelación

CARNES

Pintada con Mole Negro

Almendra | Foie | Alcachofa

32,00

Cerdo Negro al Pibil

Tortilla de Maíz | Guacamole | Cebolla Encurtida

34,00

Solomillo de Ternera al Kamado Grill

Maíz | Setas | Miel de Agave

38,00

Cordero lechal Mallorquín

Queso Feta | Pistachos | Especias

34,00

Servicio de mesa

Pan Artesanal, Mantequilla Casera y Aceite de Oliva de Mallorca

5,00

SWEET TIME

Flor de maíz | Naranja | Almendra de Mallorca 

Naranja | AOVE | Almendra

12,00

Margarita de Mango

Lima | tequila | Chilpotle

14,00

Fresas & Crema

Fresas | Vainilla | Crema Ácida

12,00

Chocolate Mexicano | Café | Avellanas

Café | Avellanas | Cajeta

14,00

Selección de Quesos Nacionales

Cabra | Oveja | Vaca

21,00



CAN SIMONETA
Restaurante

ENG

COLD STARTERS

Truffled Burrata with green Pipián and Anchovies

Cherry Tomatoes | Blue corn | Pumpkin Seeds

18,00

Guacamole with Pork Cracklings and Corn Totopos

Pico de Gallo | Dried fruits | Jalapeño

21,00

Green Sea Bass Aguachile with Avocado and Serrano Chili

Lime | Cucumber | Coriander

25,00

Steak Tartare on Grilled Marrow Bone

Pickles | Red Onions | Egg Emulsion

28,00

Octopus Toast with Black Aguachile

Cucumber | Lime | Sour Cream

26,00

Iberian Ham Gran Reserva Joselito (80grs)

Cristal bread | Tomato | Olives

38,00

WARM STARTERS

Corn Taco with beef Tenderloin al Pastor

Guacamole | Smoked Pineapple | Axiote

26,00

Guinea Fowl Quesadilla with Mahon Cheese

Guajillo | Fresh Cheese | Quelites

18,00

Taco Baja “California”

John Dory | Chucrut | Chilpotle-Chili

26,00

Carabinero with Habanero Sauce and Corn Gorditas
with cheese

Hollandaise Sauce | Green Habanero | Corn

32,00

Shrimp Rice with Peas Tears and Citrus

Cured shrimp | Citrus | Smoked Chilli

32,00

FISH

“Huachinango a la Talla” with Mexican Salad

Snapper | Adobo Verde | Adobo Rojo

36,00

Sole Filet in Kamado Grilled and Glazed with
Tamarindo Sauce

Stew of Corn | Peanuts | Lime-Chili Sauce

38,00

Sea Bass al Pastor with Pineapple Puree

Axiote | Yellow corn | Chili

36,00

Turbot with Mexican Curry Sauce 2 Pers.

Potatoes | Carrots | Citronella

80,00

Market product (John Dory, Lobster, Red Prawn, Oysters...)

Reserve 24 hours in advance

MEATS

Majorcan Black Pork Pibil

Corn Tortilla | Guacamole | Pickled onion

34,00

Sirloin Steak on the Kamado Grill

Corn | Mushroom | Agave Honey

38,00

Mallorcan Suckling Lamb

Feta Cheese | Pistachios | Spicies

34,00

Guinea Fowl with Black Mole

Almond | Foie | Artichoke

32,00

Table service

Artisan Bread, Homemade Butter and Olive Oil from Mallorca

5.00

SWEET TIME

Corn Flower, Orange, Almond from Mallorca 

Orange | Aove | Almond

12,00

Mango Margarita

Lime | Tequila | Chilpotle

14,00

Strawberries & Cream

Strawberries | Vanilla | Sour Cream

12,00

Mexican Chocolate Coffee |

Hazelnut | Cajeta

14,00

National Cheese Selection

Goat | Sheep | Cow

21,00



CAN SIMONETA

Restaurante



DEU

KALTE VORSPEISEN

Getrüffelter Burrata mit Grüner Pipián und Sardellen

Kirschtomaten | Blauer Mais | Kürbiskerne

18,00

Guacamole mit Schweinegrieben und Maistotopos

Pico de Gallo | Trockenfrüchte | Jalapeño

21,00

Grüner Wolfsbarsch-Aguachile mit Avocado und Serrano-Chili

Limette | Gurke | Koriander

25,00

Steak Tartar auf Gegrilltem Knochenmark

Eingelegtes | Rote Zwiebel | Ei-Emulsion

28,00

Oktopus Mais Tostada mit Schwarzer Aguachile

Gurke | Limette | Sauerrahm

26,00

Iberischer Schinken Gran Reserva Joselito (80grs)

Kristalbröt | Tomate | Oliven

38,00

WARME VORSPEISEN

Mais-Taco mit Rinderfilet al Pastor

Guacamole | Geräucherter Ananas | Axiote

26.00

Perlhuhn-Quesadilla mit Mahon-Käse

Guajillo | FrischKäse | Quelites

18.00

Taco “ Baja California ”

Sankt Petersfish | Sauerkraut | Chilpotle

26,00

Carabinero mit Habanero-Sauße und Maisgorditas mit Käse

Hollandeise Sauße | Grüner Habanero | Mais

32,00

Garnelen Reis mit Tränerebsen

Geheilte Garnelen | Zitrus | Geräuchertes Chili

32,00

FISCH

“Huachinango a la talla” mit Mexikanischem Salat

Schnapper | Adobo verde | Adobo rojo

36,00

Seezungefilet in Kamado Gegrillt mit Tamarindo Süüße

Maiseintopf | Erdnüsse | Limetten-chili Süüße

38,00

Wolfsbarsch al Pastor mit Gebratene Ananaspüree

Axiote | Gelber Mais | Chilpotle-Chili-Mayonnaise

36,00

Steinbutt Mexikanische Curry säüße 2 Pers.

Kartoffel | Karotten | Citronella

80,00

Auf Vorbestellung (Sanktpetersfisch, Hummer, Rote Garnelen, Austern...)

Reservieren Sie 24 Stunden im Voraus

FLEISCH

Perlhuhn mit Schwarze Mole

Mandel | Foie | Artischocke

32,00

Schwarzes Mallorquinisches Schwein Pibil

Mais Tortilla | Guacamole | Eingelegte Zwiebel

32,00

Rinderfilet vom Kamado grill

Mais | Pilze | Agavenhonig

38.00

Mallorquinisches Milchlamm

Feta Käse | Pistazien | Gewürze

34.00

Tischservice

Handwerklich hergestelltes Brot, hausgemachte Butter und Olivenöl aus Mallorca

5.00

SWEET TIME

Maisblüte | Orange | Mandel aus Mallorca 

Orange | Aove | Mandel

12,00

Mango-Margarita

Limette | Tequila | Chilpotle

12,00

Erdbeeren & Creme

Erdbeeren | Vanille | Sauercreme

14,00

Mexikanische Schokolade

Kaffe | Haselnuss | Cajeta

14,00

Nationale Käse Auswahl

Ziege | Schaf | Kuh

21,00