



CAN SIMONETA
GASTRONOMIC

DISFRUTE DEL MENU DEGUSTACION DEL 2023

nueva Sala Gastronomica de
CAN SIMONETA con NUESTRO MENU

”
origen

ORIGEN" : la experiencia gastronomica del
Mexiterraneo por el equipo de David
Moreno y Edgar Rodriguez, la decoracion
del artista Mallorquin Andreu Maimo y los
Vinos & Servicio a cargo de Nene Garcia &
Pere Gost seran los protagonistas.

ESPACIO LIMITADO

MENU ORIGEN 120 €
MARIDAJE 80€

Año Mexiterraneo donde David Moreno & Edgar Rodriguez
presentan su forma de entender el Mediterraneo y la Raices
Mexicanas en el nuevo Menu Origen a traves de platillos
ambientados en recetas Prehispanicas unidas al producto del
Mediterraneo y Mallorca.

RESERVA TU MESA

CAN SIMONETA

Restaurante

A LA CARTE

ENTRANTES

Burrata de Trufa, Pipián Verde y Anchoa

Pipas de Calabaza | Lima | Cilantro | Anchoa

21.00

Guacamole con Tortilla de Maíz azul

Totopos | Granada | Frutos Secos

18.00

Ceviche Negro con Vieiras y Caviar Beluga

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Tosta de Atún Rojo Balfegó

Guacamole | Jalapeño | Crema ácida

25.00

Steak Tartare sobre Tuétano a la Brasa

Alcaparrón | Cebolla encurtida

28.00

Jamón Gran Reserva Joselito (80grs)

Focaccia de Toamte seco

38.00

ENTRANTES CALIENTES

Taco de maíz con Solomillo de Ternera al Pastor y Piña ahumada

Solomillo de Ternera & Piña asada

26.00

"Tetela" de Maiz rellena de queso Mahones , Maíz dulce y chile Poblano

Salsa de Quelites | Crema ácida

18.00

Aguachile de Pulpo a la Brasa

Chile Pasilla | Alioli de Jalapeño

24.00



Taco "Baja California"

Gallo San Pedro Frito | Chucrut de Col | Chipotle

26.00

Arroz de Gamba Roja con Guisante Lágrima

Camarones fritos | Alioli de Perejil

32.00

NUESTROS PESCADOS

Pargo a la Talla con Ensalada Mexicana

Tortillas de maíz | Adobo verde | Adobo rojo

34.00

Lenguado al Kamado glaseado con salsa Macha de Tamarindo

Guiso de Maíz | Cacahuete | Salsa de Lima y Guindilla

36.00

Filete de Lubina a la Brasa

Recado Negro | Apionabo | Piña

36.00

Rodaballo Al Horno Estilo Mexicano (2 pax) con Currys

Patató | Coliflor

80.00

Producto de Mercado (Langosta, Gamba Roja, Ostras)

Reservar 24 h antelación

NUESTRAS CARNES

Cochinita Pibil

Tortilla de Maíz | Cebolla encurtida | Cilantro

32.00

Solomillo de Ternera al "Kamado"

Setas | Chipotle | Mantequilla noisette

36.00

Cordero con Coliflor y Mole almendrado

Pasas | Comino

34.00

Servicio de mesa

Pan artesanal, mantequilla casera y aceite de oliva de la Finca Can Simoneta

5.00



CAN SIMONETA
GASTRONOMIC

ENJOY THE 2023 TASTING MENU

The new Gastronomic Room of
CAN SIMONETA with OUR MENU ORIGEN "

"

origen

ORIGEN" : the gastronomic experience of the
Mexiterraneo by the team of David Moreno,
the decoration of the Mallorcan artist
Andreu Maimo and Wines & Service by
Nene Garcia & Pere Gost.

LIMITED SPACE

MENU ORIGEN 120 €
WINE PAIRING 80 €

The Year of the Mexiterraneo where David Moreno & Edgar
Rodriguez
present their way of understanding the Mediterranean and
the Mexican roots in the new Menu Origen
through 14 dishes based on Pre-Hispanic recipes combined
with the products of the Mediterranean and Mallorca.

RESERVE YOUR TABLE

CAN SIMONETA

Restaurante

A LA CARTE

STARTERS

Burrata cheese, Truffel, Pipián Verde & Anchovy

Pumpkin seeds | Lime | Coriander | Anchovy

21.00

Guacamole with blue corn Tortilla

Totopos | Pomegranate | Nuts

18.00

"Ceviche Negro" with Scallops and Beluga Caviar

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Corn-Tosta of Red Tuna Balfego

Guacamole | Jalapeño | Crème Fraîche

25.00

Steak Tartare on grilled Marrow bone

Capers | pickled red Onion

28.00

Iberian Bellota Ham Gran Reserva Joselito (80grs)

Homemade Focaccia with dry Tomato

36.00

W A R M S T A R T E R S

Corn Taco with Beef tenderloin and smoked Pineapple

Guacamole | Guajillo | Axiote

26.00

"Tetela" with Mahon cheese, sweet Corn and Poblano-Chili

Chard sauce | Sour cream

18.00

Grilled octopus Aguachile

Pasilla chili | Jalapeño Mayo

24.00



Taco "Baja California"

John Dory | Cabbage sauerkraut | Chipotle | Pico de Gallo

26.00

Rice with red Prawns and teardrop pea

Fried baby prawns | Parsley Alioli

32.00

O U R F I S H

Red Snapper a la Talla with Mexican salad

Corn Tortillas | Adobo green | Adobo red

34.00

Sole filet in Kamado grilled and glazed with Tamarindo-Macha sauce

Stew of Corn | Peanuts | Lime-Chili Sauce

36.00

Grilled-Seabassfillet

Recado Negro | Celeriac | Pineapple

36.00

Turbot Mexican Style. 2 pax

Baby potatoes | Cauliflower | Celeriac puree

80.00

Baked wild John Dory Fish with garlic. 2 pax

Potatoes and Vegetables (min. 2 people) |

P.S.M. based on availability

To pre order (Lobster, Red Prawn, Oysters...

24 h before ! Contact us

O U R M E A T S

Cochinita Pibil

Corn Tortilla | Pickled Onion | Coriander

32.00

Sirloin steak on the Kamado Grill

Mushrooms | Chipotle-Chili | Noisette butter

36.00

Lamb with Cauliflower and Almond-Mole

Raisins | Cumin

34.00

Table Service

Artisan bread, homemade butter and olive oil from "Finca Can Simoneta".

5.00



CAN SIMONETA

GASTRONOMIC

GENIESSEN SIE DAS DEGUSTATIONSMENÜ 2023

Der neue Gastronomieraum des
CAN SIMONETA mit UNSEREM MENÜ
ORIGEN "

"

origen

ORIGEN" die gastronomische Erfahrung des
Mediterraneo durch das Team von David
Moreno, die Dekoration des mallorquinischen
Künstlers Andreu Maimo, Weine & Service von
Nene Garcia & Pere Gost werden die
Protagonisten sein.

LIMITIERTE PLÄTZE

MENÜ ORIGEN 120 €
WEINBEGLEITUNG 80 €

Das Jahr des Mediterraneo, in dem David Moreno & Edgar
Rodriguez
ihre Art, das Mittelmeer und die mexikanischen Wurzeln zu
interpretieren, präsentieren durch Gerichte, die auf
vorspanischen Rezepten basieren, kombiniert mit Produkten
des Mittelmeeres und Mallorcas.

RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

CAN SIMONETA

Restaurante

A LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

Burratakäse, Trüffel, Pipian Verde & Anchovis Pipas

Kürbiskerne | Limette | Koriander | Anchovis

21.00

Guacamole mit blauer Mais Tortilla

Totopos | Granatapfel | Nüsschen

18.00

"Ceviche Negro" mit Jakobsmuscheln und Beluga Kaviar

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Mais-Tosta von rotem Thunfisch Balfego

Guacamole | Jalapeño | Crème Fraîche

25.00

Steak Tartar auf gegrilltes Knochenmark

Kapers | Rote Zwiebeln

28.00

Iberischer Schinken Gran Reserva Joselito (80grs)

Hausgemachte Focaccia mit getrocknete Tomaten

38.00

W A R M E V O R S P E I S E N

Mais Taco mit Rinderfilet al Pastor und geäucherte Ananas

Guacamole | Guajillo | Axiote

26.00

"Tetela" mit Mahonkäse, Sussmais und Poblano-Chili

Mangold Sauce | Sauercreme

18.00

Gegrillter Oktopus Aguachile

Pasilla-Chili | Jalapeño Mayo

24.00



Taco "Baja California"

Sankt Petersfisch | Sauerkraut | Chipotle-Chili | Pico de Gallo

26.00

Reis mit Rote Garnelen und Tränenerbsen

Frittierte Baby-Garnelen | Petersilian Alioli

32.00

U N S E R F I S C H

Rotbrasse a la Talla mit Mexicanischer Salat

Mais Tortillas , Adobo grün , Adobo rot

34.00

Seezungefilet in Kamado gegrilltes mit Tamarindo-Macha Sauce"

Maiseintopf | Erdnusse | Limetten-Chili Sauce

36.00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Recado Negro | Sellerie | Ananas

36.00

Steinbutt Mexicanische Art. 2 pax

Kleinekartoffeln | Blumenkohl | Selleriepüree

80.00

Gebackener wilder Sankt Petersfisch mit Knoblauch. 2 pax

Gebackener wilder Sankt Petersfisch mit Knoblauch. 2 pax

P.S.M je nach Verfügbarkeit

Auf Vorbestellung (Hummer, Rote Garnel, Austern...)

24 Stunden im Voraus reservieren

U N S E R F L E I S C H

Cochinita Pibil

Mais Tortilla | Gewürz Zwiebel | Koriander

32.00

Rinderfilet vom Kamado Grill

Pilze | Chipotle-Chili | Nussbutter

36.00

Lamm mit Blumenkohl und Mandel-Mole

Rosinen | Kreuzkümmel

34.00

Tischservice

Handgemachtes Brot, Butter und Olivenöl von der Finca Can Simoneta

5.00