



SIMONE

JAZZIST - FOREST - ROOFTOP

ENTRADAS

Papas fritas a la francesa o en cascós	\$14.000
Dedos de queso mozzarella	\$19.000
• Con mermelada de guayaba con o sin picante.....	\$21.000
Albóndigas napolitanas	\$26.000
Champiñones al ajillo	\$26.000
Montaditos Caprese	\$24.000
Burrata	\$32.000
Burrata con jamón Serrano	\$44.000
Pulpo tartar	\$34.000
Gambas al ajillo	\$34.000

PLATOS FUERTES

Sopa Mexicana	\$32.000
Deliciosa preparación con un toque de picante, a base de tomate, cubos de pollo, tortillas, aguacate, maíz y queso.	
Baby Beef	\$48.000
Corte grueso, premium, de solomito de res. Acompañado de cascós de papas fritas y ensalada.	
Salmón	\$44.000
Filete de salmón con un toque de hierbas y vino blanco. Acompañado de cascós de papas fritas y vegetales salteados.	
Costillas San Luis	\$44.000
Costillas de cerdo tipo San Luis. Acompañadas de cascós de papas fritas y ensalada. Puedes pedir las así: BBQ, BBQ Sailor Jerry, ó BBQ Jack Daniels.	
Chicharrones	\$43.000
Exquisita preparación de chicharrones glaseados; con papas criollas derretidas con queso mozzarella y ensalada. Pídelos con la salsa que más te guste: Tamarindo, BBQ, BBQ Jack Daniels, ó BBQ Sailor Jerry.	
Eggplant Chicken	\$44.000
Suprema de pollo horneada, rellena de berenjena, queso provolone, espinaca y nueces. Bañado en salsa pesto y acompañado de papas fritas en cascós. Pídelo con Vegetales salteados ó Taboule.	
Salmón Marinero	\$65.000
Corte de salmón en una espectacular salsa marinera de frutos del mar. Acompañado de arroz con coco, patacón y ensalada.	
Pita Burrata	\$43.000
Pan pita horneado con duxelle de setas y berenjena, con queso provolone. Cubierto de una fresca y deliciosa ensalada, preparada con tomates, champiñones y hojas marinadas y burrata.	
Pita Burrata con Jamón Serrano	\$55.000
Lomito Tataki	\$58.000
Corte grueso, premium, de solomito de res con costra de chia y ajonjolí. Sobre mix de hojas y lechugas, canchas, tomates baby y queso de búfala. Con reducción de balsámico.	
Tuna Tataki	\$48.000
Atún fresco, encostrado con ajonjolí, con una deliciosa ensalada mix de hojas y lechugas, aguacate, canchas y tomates. Todo en aceite de aguacate.	
Ensalada Simone	\$36.000
Variedad de hojas y lechugas, tomates secos y queso de búfala, con un espectacular marinado de tomates, setas y aceitunas.	
Ensalada Simone con Serrano	\$48.000
Ensalada de Pulpo	\$48.000
Pulpo al ajillo, con una espectacular ensalada de tomates, canchas y aguacate.	
Fettuccine Marinero	\$48.000
Pasta fettuccine en salsa marinera con frutos del mar. Queso parmesano y pan.	
Fettuccine con Pollo y Pesto	\$37.000
Pasta fettuccine en salsa pesto con julianas de pollo. Queso parmesano y pan.	
Arroz Marinero	\$48.000
Exquisita preparación de arroz caldoso, con frutos del mar. Patacón y ensalada.	
Hamburguesa Clásica	\$36.000
250 g. de punta de anca de res; tocineta, cebollas y champiñones caramelizados. Queso cheddar, tomate y lechuga. Con papas a la francesa tipo premium.	

MALTEADAS

Simone	\$16.900
Helado, Licor 43, café espresso y yerbabuena.	
Café	\$10.900
Helado y café espresso.	
Chocolate	\$13.900
Helado y chocolate.	
Oreo	\$12.900
Helado, chocolate y galletas Oreo.	
Vainilla	\$11.900
Helado y vainilla.	
Moka	\$12.900
Helado, café espresso y chocolate.	
Brownie	\$14.900
Helado y brownie.	
Yerbabuena	\$12.900
Helado y yerbabuena fresca.	
Lychee	\$14.900
Helado y lychees.	

INFUSIONES FRÍAS

Infusión Simone Fría	\$8.800
Previamente preparada con: Flor de jamaica, canela, anís, jengibre y menta.	

INFUSIONES CALIENTES

Infusión Simone Caliente	\$7.800
Previamente preparada con: Flor de jamaica, canela, anís, jengibre y menta.	
Aromática de frutas deshidratadas	\$8.500
Deliciosa preparación de frutas deshidratadas y yerbabuena, con una base previamente aromatizada.	
Aromática Sencilla	\$4.500
Té Negro en agua	\$5.500
Té Negro en leche	\$6.000

JUGOS NATURALES

Mandarina	\$11.200
Naranja	\$9.500
Fresa y Frutos Rojos en agua	\$11.200
en leche	\$12.200
En agua	\$9.500

Lulo, Mora, Piña, Mango maduro, Maracuyá, Tomate de Árbol y Guayaba Feijoa	\$10.500
En leche	\$10.500

JUGOS MEZCLADOS

Tomate de árbol con naranja	\$11.500
Piña con yerbabuena	\$11.500
Maracuyá con fresa	\$12.500
Piña con jengibre	\$11.900

GASEOSAS Y AGUA

Gaseosas	\$6.000
Coca Cola tradicional y Zero.	
Soda Bretaña	\$6.000
Soda Bretaña michelada	\$8.000
Botella de agua	\$6.000
Botella de agua con gas	\$6.500

CERVEZAS

Stella Artois	\$11.200
Corona	\$11.200
Apóstol Bock (negra)	\$11.500
Apóstol Helles (clara)	\$11.500
Apóstol Dubbel (roja)	\$11.500
Marzen (ámbar)	\$11.500
Nacionales	\$7.000
Club Colombia, Aguila y Pilsen.	
+ Michelada	\$1.500

SANGRÍAS

Tinto, Blanco o Rosé	
COPA - JARRA PARA 4 - JARRA PARA 8	
\$23.000.....	\$85.000.....\$170.000
Rosé de Lychees	
COPA - JARRA PARA 4 - JARRA PARA 8	
\$25.000.....	\$90.000.....\$170.000

POSTRES

Red Velvet	\$12.800
Brownie con Helado	\$13.900
Biscocho de Chocolate con Helado	\$16.900
Cheese Cake	\$11.500
Copa de helado	\$13.000

CAFÉS CALIENTES

Tinto	\$3.000
Espresso sencillo	\$4.400
Espresso doble	\$8.100
Americano	\$7.900
Café espresso doble y agua.	
Cappuccino	\$7.500
Café espresso, crema y leche. Vainilla y canela.	
Cappuccino con licor	\$13.500
Café espresso, crema y leche. Amaretto, Baileys Whisky ó Brandy.	
Irlandés	\$12.900
Café espresso, crema de leche, whisky y crema.	
Macchiato	\$6.500
Café espresso y crema.	
Carajillo	\$13.500
Café americano y licor. Ron, Whisky o Brandy.	
Mokaccino	\$7.900
Café espresso, chocolate negro, crema y leche. Canela y vainilla.	
Mokaccino con licor	\$13.900
Café espresso, chocolate negro, crema y leche. Canela y vainilla. Amaretto, Baileys, Whisky, Brandy.	
Café Simone caliente	\$13.900
Espresso doble, Licor 43, crema.	
Latte caliente	\$7.000
Café espresso, crema y leche.	

CAFÉS FRÍOS

Café helado	\$7.900
Café espresso doble y hielo.	
Café Simone Frío	\$14.900
Café espresso, Licor 43 y hielo.	
Latte Frío	\$8.000
Café espresso, crema, leche y hielo.	
Café Moka frío	\$12.900
Helado, café espresso y chocolate Hershey´s.	
Café Opera	\$12.900
Espresso, helado.	
Café Réquiem	\$16.900
Jugo natural de naranja, espresso, Vodka Absolut y hielo.	
Cappuccino frío	\$8.500
Espresso corto, hielo, leche, crema, canela y vainilla.	

SODAS SABORIZADAS

Naranja y jengibre	\$10.900
Lychee	\$14.000
Frutos rojos	\$13.500
Frutos amarillos	\$13.500
Uvas y Cerezas Marraschino	\$14.000
Lychee y Uvas	\$14.500

LIMONADAS

Lychee	\$13.900
Natural	\$8.500
Fresa	\$13.000
Jengibre	\$10.500
Coco	\$13.900
Mango Biche Michelada	\$12.500
Cimarrona	\$12.500
Preparada con breñaña, se sirve michelada.	

VINO POR COPAS

.....	\$20.000
Tinto Malbec	
Rosé Malbec	
Blanco Torrontés	

VINO TINTO Y BLANCO POR MEDIAS

	VALOR
Finca Las Moras Malbec	\$58.000

Santa Carolina Reservado	
Cabernet Sauvignon.....	\$55.000

Gato Negro	
Cabernet Sauvignon.....	\$50.000

Santa Carolina Reservado	
Sauvignon Blanc.....	\$55.000

VINO TINTO POR BOTELLA

	CEPA	VALOR
Intis	Malbec.....	\$80.000
Misiones de Rengo	Merlot.....	\$100.000
Santa Carolina Reservado	Carmenere.....	\$95.000
Santa Carolina Reservado	Cabernet Sauv.....	\$95.000
Trapiche Fino	Malbec.....	\$104.000
Finca Las Moras	Malbec.....	\$104.000
Trapiche Reserva	Pinot Noir.....	\$140.000
Castillo de Molina	Merlot.....	\$150.000

VINO ROSADO POR BOTELLA

	CEPA	VALOR
Santa Carolina Reservado	Cabernet Sauv.....	\$95.000
Misiones de Rengo	Cabernet Sauv.....	\$100.000
Trapiche Fino	Malbec.....	\$104.000
Finca Las Moras	Syrah.....	\$104.000

VINO BLANCO POR BOTELLA

	CEPA	VALOR
Intis	Chardonnay.....	\$80.000
Don Simón	Airén.....	\$90.000
Trapiche Fino	Torrontés.....	\$104.000
Finca Las Moras	Chardonnay.....	\$104.000

LICORES

	MARCA	COPA	MEDIA BOT.
Vodka	Absolut	\$16.000.....	\$130.000
	Con jugo de naranja.....	\$20.000.....	\$140.000
Whisky	Buchanan´s	\$16.000.....	\$145.000
Whisky	Old Parr	\$16.000	
Whisky	Jack Daniels	\$18.000	
Whisky	Glenfiddich	\$18.000	
Whisky	Monkey Shoulder	\$19.000	
Whisky	Glenlivet 12 años	\$22.000	
Tequila	1800	\$23.000	
Tequila	Milagro	\$19.000	
Tequila	30 - 30	\$19.000	
Brandy	Domecq	\$11.000	
Ron	Sailor Jerry	\$15.000	
Ron	Medellín 3 años	\$8.000.....	\$60.000
Ron	Medellín 8 años	\$10.000.....	\$90.000
Ron	Viejo de Caldas	\$11.000	
Ron	Parce	\$13.000	
Aguardiente	Antioqueño	\$8.000.....	\$60.000

OTROS

	COPA
Jägermeister	\$15.000
Licor 43	\$15.000
Amaretto	\$14.000
Baileys	\$14.000
Campari	\$14.000
Dubonnet	\$15.000

COCTELES

Cosmopolitan	\$28.000
New Orleans	\$27.000
Mojito Bacardí	\$27.000
Mojito Sailor Jerry	\$28.000
Margarita Tradicional	\$26.000
Mint Margarita	\$27.000
Margarita Strawberry	\$28.000
Lychee Margarita	\$28.000
Vodka Absolut Martini	\$28.000
Negroni	\$32.000
Gin Tonic Gordons	\$32.000
Gin Tonic Tanqueray	\$34.000
Gin Tonic Hendricks	\$39.000
Martini	\$33.000
Sweet Martini	\$35.000



RESERVAS
+57 310 343 0323
+57 (4) 204 0404
EXT. 1024

simonecafecolombo@gmail.com

Nuestro Horario

LUNES A SÁBADO:
 11:30 AM - 10:00 PM

COLOMBO AMERICANO, SEDE CENTRO, PISO 10,
 CRA. 45 # 53-24 (EL PALO CON MARACAIBO) MEDELLÍN

Simone Café Colombo.....

@simonecafecolombo.....

@colombo_cafe.....

Simonecafecolombo.....