

**PEPECHAMPS** \$290.00  
*Una pizza clásica pero de buena masa ¡Siempre!. Lleva Pomodoro, mozzarella, champiñones y pepperoni.*

**FORTACHONA** \$310.00  
*La fortachona tiene esos sabores mexicanos que nos encantan. Pimientos, chile güero, tocino, longaniza de Valladolid, cebolla morada y queso mozzarella. Básicamente una pizza de "alambre" que sabemos amarás.*

**EL CALZONE** \$290.00  
*El calzone es básicamente una pizza en forma de empanada, esté lo rellenamos de ragú de res que se cocina por varias horas, queso mozzarella y Pomodoro.*

### **LAS BLANCAS – BASE CREMOSA DE AJO CONFITADO**

**MR. CAIMITO** \$285.00  
*Esta es la pizza de la casa, es como si fuera un desayuno que no quieres que se acabe nunca. Lleva tocino, salami, tomate cherry y yemas en término medio para que las chopees con tu cornicione.*

**LA DE QUESOS** \$285.00  
*La favorita de muchas caimitolovers. Lleva como base pesto de pistaches y se le pone queso de cabra, queso crema con nuez praliné, mozzarella, Grana Padano y espinaca.*

**LA DE PAPA** \$290.00  
*Pizza de papas rebanadas con cebolla blanca asada y láminas de tocino de cerdo. Se le agrega Grana Padano y aceite de ajo para resaltar todos sus sabores.*

**MORTADELA DE PISTACHE** \$370.00  
*Su base es de pesto y crema de ajo confitado, mozzarella de búfala, mortadella de pistache, arugula, espinacas y pistaches.*

**LA MONCHOSA** \$340.00  
*Salchicha italiana, champiñón, tocino, crema de ajo confitado, queso mozzarella y parmesano rallado.*

**HONGUITO** \$310.00  
*El portobello y el champiñón los cocinamos con vino tinto y mezclamos con queso crema, se le agregan setas fileteadas y champiñones. Se decora con arúgula.*