



PARA COMPARTIR

TUÉTANOS CON PAN	\$230.00
<i>Tuétanos asados acompañados del pesto de la casa y salsa de tomatillos para que embarres en tu pan brioche.</i>	
LA COLIFLOR QUE SABE A ESQUITE	\$250.00
<i>Los esquites fueron la principal inspiración para crear este platillo. Asamos la coliflor con mayo de guajillo, después agregamos queso de hoja típico de Tabasco, chile piquín y pepita de calabaza tostada. Es un imperdible de Salón Caimito.</i>	
PAPA POP	\$230.00
<i>Es una croqueta gorda de papa mezclada con tocino de pavo, mozzarella y chile dulce empanizada con panko y servida con una salsa golosa de queso cheddar amarillo. Este platillo sabe a Navidad.</i>	
ARANCINIS	\$240.00
<i>Croquetas de risotto rellenas de mozzarella acompañadas de aderezo de siracha. Este platillo es típico de Sicilia, Italia. La orden es de 3 piezas bien servidas para compartir en lo que llega tu pizza.</i>	
ACEITUNAS EN TEMPURA CON JOCOQUE Y SHERMULA DE TANDOORI	\$200.00
<i>Las aceitunas van rellenas y están marinadas con una shermula de tandoori masala, las freímos en tempura de cerveza y se acompañan de jocoque. "La shermula" es el chimichurri del Medio Oriente.</i>	
HUMMUS	\$250.00
<i>El hummus es un platillo típico del Medio Oriente. Es una crema de garbanzos mezclada con especias árabes, Tahini, ajo y jugo de limón. En Salón Caimito lo servimos con aceite de jengibre, ajo negro y nuestra focaccia de masa madre. Ideal para compartir y abrir el apetito.</i>	
FALAFEL	\$200.00
<i>El falafel es otro platillo del Medio Oriente que es buenísimo, saludable y además vegano. Son croquetas de garbanzos con hierbabuena y perejil liso que se empanizan y frien. Nosotros lo servimos con tzatziki de betabel. Una mezcla de Grecia con Oriente Medio.</i>	
EL BRÓCOLI QUE SABE A SUSHI	\$230.00
<i>Brócoli asado al grill que sabe a sushi. Se acompaña con mayo de ajo negro, tampoico, salsa macha de teriyaki y polvo de togarashi.</i>	
MAC AND CHEESE CON TOCINO	\$290.00
<i>Este mac and cheese es tan #FOODPORN que no dejarás de comerlo y gozarlo.</i>	
QUESO BRIE CON MERMELADA DE CHABACANO Y JAMÓN SERRANO	\$435.00
<i>El queso brie lo horneamos junto con la mermelada de chabacano y chipotle. Se sirve con almendras tostadas, jamón serrano y pan brioche. Un platillo ideal para compartir y acompañar con un vino de la casa.</i>	