

MARISCOS

TOSTADAS POLÉMICAS	\$160.00
<i>El toque de La Cevi no puede faltar en Salón Caimito. Estas son 4 tostaditas de atún marinado en Ponzu servidas con aderezo Don Bencho (de Las Más Salsas), ajonjolí, salsa de aguacate y ajo negro.</i>	
CEVICHE PERUANO	\$350.00
<i>Un tributo a Perú y su Ceviche de pescado. El de Salón Caimito es de róbalo que curtimos en jugo de limón y servimos con su clásica leche de tigre, camote horneado, lechuga, maíz y ají de habanero.</i>	
TARTAR DE SALMÓN	\$335.00
<i>Salmón en tártara, le agregamos aguacate y se sirven con tostadas de maíz.</i>	
CAMARONES JUMBO AL GRILL	\$290.00
<i>4 camarones asados en carbón con mantequilla de chiles secos. Al final le agregamos mayonesa de ajo negro y chips de ajo.</i>	
PULPO AL PESTO	\$380.00
<i>Pulpo marinado en hierbas locales y asado en carbón de Comalcalco. Se acompaña con puré de papa suave, platanitos fritos y pesto de pistache. Este platillo hizo popular al restaurante LA CEVICHERÍA TABASCO de nuestra Chef Lupita Vidal.</i>	

CARNES

EL POLÉMICO ESCALOPE VIENÉS	\$250.00
<i>Por su técnica básicamente SI es una milanesa, no a la que estamos acostumbrados en México por sus guarniciones. Es un platillo típico de Austria que se conoce como - Wiener Schnitzel -. Se hace de filete de ternera y se aplana con mazo, después se empaniza y se fríe. Su guarnición son papas fritas y limón amarillo.</i>	
ALBÓNDIGAS GRATINADAS Y SPAGHETTI	\$350.00
<i>Albóndigas de carne magra molida con tocino y especias de la casa servidas sobre spaghetti con Pomodoro gratinadas con queso parmesano.</i>	
AHUMADO DE TOP SIRLOIN	\$350.00
<i>Top Sirlon mezclado con pimientos, cebolla, xcatik, champiñones, longaniza de Valladolid, crema de ajo y queso mozzarella, se cubre con el pan de masa madre y se hornea por algunos minutos en nuestro horno de piedra.</i>	
TACOS DE RIB EYE	\$235.00
<i>100 gr de cubos de rib eye asados al carbón servido con frijoles, salsa molcajete y guacamole (3 piezas).</i>	
CHAMORRO HORNEADO Y PAPITAS CAMBRAY CONFITADAS	\$350.00
<i>Chamorro de cerdo horneado en cocción lenta y bañado en salsa de horneado tabasqueño, lo servimos con papas cambray confitadas en manteca y cebolla curtida.</i>	