

Plato de frutas

Papaya, melón, sandía y plátano.
Granola, yogurt de coco y miel floral.
(Va aparte)

\$175.00



Hechos de **pan brioche**,
elaborados en casa.

Res 🐄

Milanesa de res empanizada y gratinada con queso cheddar, frijoles refritos, cebolla curtida y mayonesa de ajo.

\$175.00

Pollo 🐔

Pechuga de pollo empanizada con panko y ajonjolí, aderezo de chipotle y salsa de tamarindo de Las Salsas de la Chef.

\$170.00

Molletes

Frijoles refritos, queso de hebra y pico de gallo.

\$135.00

Dale más
sabor a tu
mollete

Extras

- Jamón \$65.00
- Longaniza de Valladolid \$65.00
- Carne ahumada de Temozón \$70.00
- Huevo revuelto con mantequilla \$50.00

Sandos

Jamón y queso 🧀

Jamón y queso con mayonesa de guajillo. Acompañado de chicharrón del parque.

\$165.00

♦ Panuozzos ♦

Cochinita pibil

Preparado en horno de leña con recados yucatecos. Se sirven con guacamole, cebolla curtida con chile piquín.

Salsa negra de habanero aparte
\$185.00

Jamón serrano

Queso mozzarella, pesto de pistache, tomate y

\$195.00

Queso de puerco

Queso de puerco del famoso **Guillo de Frontera**, mozzarella de búfala de los Lenruz, tomate, aderezo de chile y zanahoria en vinagre que preparamos en casa.

\$225.00

★ RECOMENDACIÓN DE CAIMITO Y LA CHEF

¡Sabías que!

Los panuozzos son la versión napolitana del panini.



Panuozzos de Salón Caimito

♦ margarita



las
FAVORITAS
de los Caimilovers

Nuestras famosas pizzas napolitanas

Pepperoni

Base de salsa pomodoro de tomate San Marzano, queso mozzarella y **mucho pepperoni**.

\$305.00

Margarita

Base de salsa pomodoro de tomate San Marzano, albahaca criolla, mozzarella de búfala de Lenruz (**producto tabasqueño**).

\$289.00

Recuerda

Nuestra menú de pizzas napolitanas comienza a partir de la 1:00 pm.

Agradecemos su comprensión

