

los chilaquiles

Base de frijoles, plátano frito, crema, cebolla y queso de hoja.

Elige tu proteína y salsa:



Proteínas

Cochinita pibil

Cocinada en horno de leña durante 12 horas.

\$225.00

Pollo

Pechuga deshebrada.

\$180.00

Huevo

2 piezas, revueltos o estrellados.

\$180.00



Salsas

Roja

Tomate y chiles secos.

Verde

Tomatillos, calabaza y chile serrano.

NUEVA SALSA

Mole

De piñones y almendras, dulce con toques picantes.

\$225.00



Mole de San Pedro Atopcan "La ciudad del mole".

Chilaquiles rojos con cochinita pibil



RECOMENDACIÓN
DE CAIMITO

Platillos mexicanos



NUEVO PLATILLO

Enchiladas de mole

3 piezas

Mole de piñón con almendra de San Pedro Atopcan. Van rellenas de pollo, llevan crema y queso de hoja como acostumbramos en Tabasco.

\$225.00

Enchiladas verdes

Rellenas de pollo con rajas y gratinadas con mozzarella. Llevan crema y aguacate.

\$215.00

Enfrijoladas caimito

Rellenas de momo con queso de hebra, bañadas en salsa de frijol, aguacate, crema y huevo estrellado.

La salsa macha va aparte.

\$205.00

POSTRES DE LA

Srta. Pimienta



Helados

Chocolate, stracciatella, dulce de leche.

\$65.00

Bola extra: \$59.00
Sabor a elegir



Affogatos

Chocolate, stracciatella, dulce de leche.

Con helados de la casa

\$125.00



Tiramisú

Hecho en casa

Con bizcocho de vainilla, crema mascarpone y nuez.

\$175.00



Flan de la casa

Desde La Cevichería a Salón Caimito.

\$115.00

Conoce La Cevichería Tabasco

f La Cevichería Tabasco @ lacevicheriatabasco d lacevicheriatabasco



PIMIENTA