



Pepper steak

Cabrito al carbón

Fillet mignon

Molinito

Carnes a la plancha

Lomo Molinito

Medallón de lomo fino sobre un lecho de fettuccine a la albahaca.



\$ 35.000

Lengua a la portuguesa

En reducción de salsa roja y alcaparras.



\$ 32.000

Filet mignon

Medallones de centro de lomito fino con tocineta, en salsa de champiñones.



\$ 38.000

Pepper steak

Lomo fino a las tres pimientas en reducción de bourbon y vino tinto, con arroz aromatizado en mantequilla de puerros.



\$ 38.000

Lomo de cerdo bridado con queso y espinaca

A la mostaza en reducción de pimienta y vino tinto, puré de papa amarilla con champiñón.



\$ 30.000

Paseo colombiano

Cabrito en salsa

Guisado de cabro cucuteño, acompañado de arroz y yuca frita.



\$ 34.000

Cabrito al carbón

Cocinado en dos tiempos y terminado al carbón



\$ 34.000

Mote Cucuteño (domingos)

En su preparación más autóctona, acompañado de arepas.



\$ 14.000

Típico Cucuteño (domingos)

Mote cucuteño, yuca frita, carne asada y ensalada.



\$ 28.000