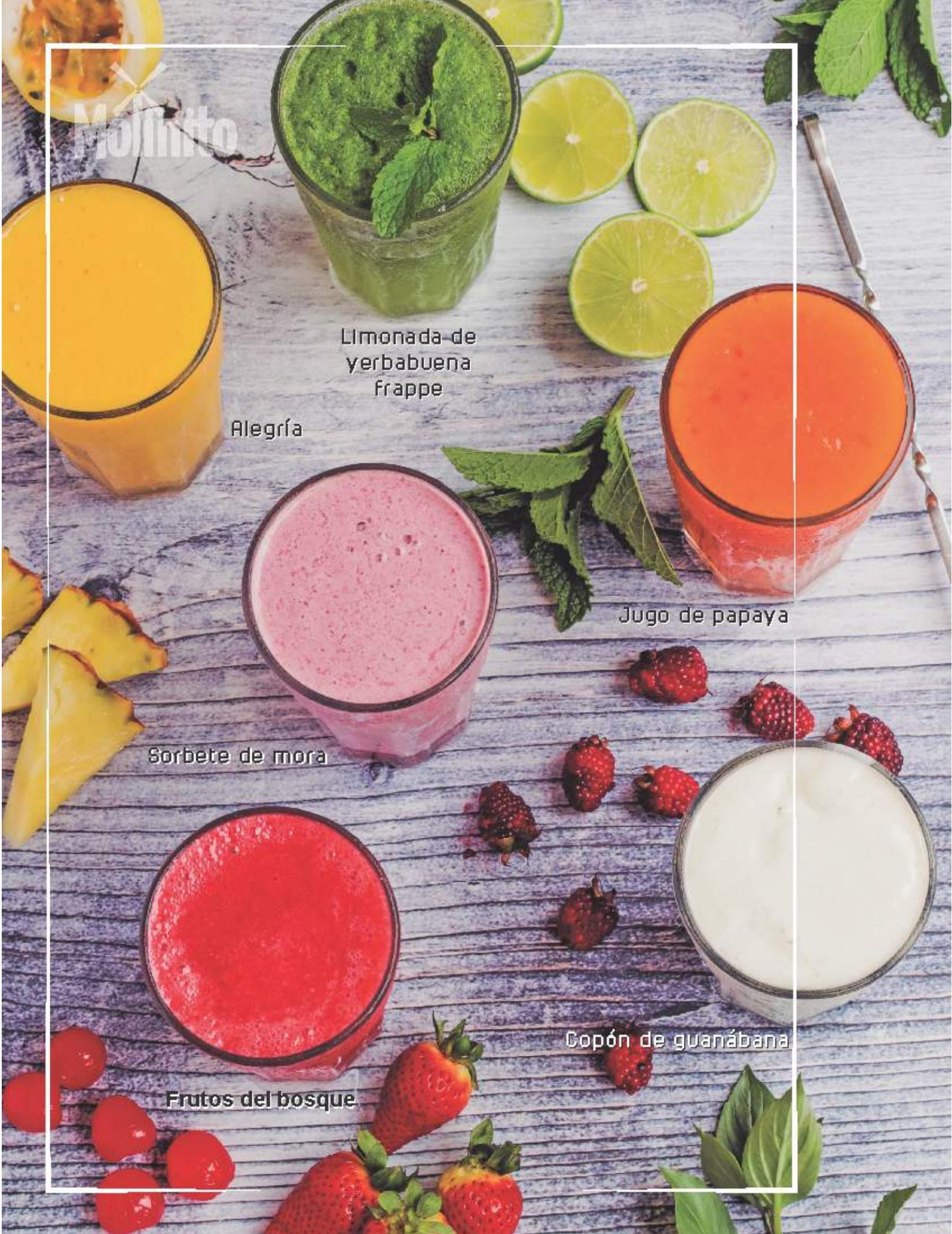




Mojito



Limonada de
yerbabuena
frappe

Alegría

Jugo de papaya

Sorbete de mora

Frutos del bosque

Copón de guanábana

Molinito en un vaso

Limonada de rosas con lychee	\$ 12.000
Soda de Frutos rojos	\$ 8.000
Soda michelada	\$ 6.000
Limonada zen (yerbabuena y jengibre, endulzado con cereza)	\$ 7.000
Alegria (maracuyá, mango y piña)	\$ 8.000
Limonada de coco	\$ 9.500
Limonada cerezada	\$ 8.000
Limonada de panela con jengibre	\$ 6.000
Naranja natural	\$ 8.000
Frutos del bosque (Fresa, cereza y mora)	\$ 8.000
Limonada de yerbabuena frappe	\$ 7.000
Copón de guanábana	\$ 8.000
Granizado de limón	\$ 7.000
Granizado de naranja	\$ 7.500
Granizado de lulo	\$ 7.500
Granizado de maracuyá	\$ 8.000
Jugo de papaya	\$ 6.500
Sorbete de mora	\$ 7.000
Sorbete de melón	\$ 7.000

Antipasto artesanal

Trilogía de chorizos

Molinito

Pancetta de cerdo

Entradas Frías

Ceviche mixto Molinito Nuevo \$ 28.000
Pescado blanco, pulpo y camarón siempre en fresca combinación con nuestra leche de tigre.

Coctel de camarones \$ 26.000
Delicioso coctel con salsa golf, tomate y camarones.

Entradas Calientes

Albondigas y arepitas \$ 12.000

Chicharrones fazenda \$ 13.000
Exquisitos chicharrones con yuca.

Arepitas (8 und.) \$ 7.000
Acompañadas con tártara.

Chorizos ahumado pamplonés \$ 17.000
Chorizos ahumado de pamplona, con arepitas.

Pastelitos de garbanzo (6 und.) \$ 9.000
Con ají.

Trilogía de chorizos \$ 22.000
Chorizo artesanal, pamplonés y de cerdo, con papa criolla, cebollitas ocañeras.

Molinito

Sopita caribeña

Ensalada cobb

Ensaladas

Ensalada de aguacate

Aguacate, lechuga, tomate, cebolla y vinagreta MoliniTo.

\$ 19.000

Ensalada Cobb

Pollo, jamón, queso, maíz, tomate, huevo, aguacate, lechuga y parmesano.

\$ 22.000

Ensalada césar

Crotones de pan, lechugas, pollo.

\$ 17.000

Vegetales al wok con pollo o calamar

Trocitos de (pollo o calamares) con vegetales salteados, al wok.

\$ 26.000

Cremas y Sopas

Bouillabaisse

Sopa mediterránea de calamar, camarón, mero, salmón y pescado blanco.

\$ 28.000

Sopita caribeña

Deliciosa sopa marina, con tropezones de pescado, calamar y camarón.

\$ 20.000

Crema de pollo

Trocitos de pechuga de pollo en crema blanca.

\$ 15.000

Crema de tomate

Con dados de queso mozzarella.

\$ 16.000

Sopa de vegetales

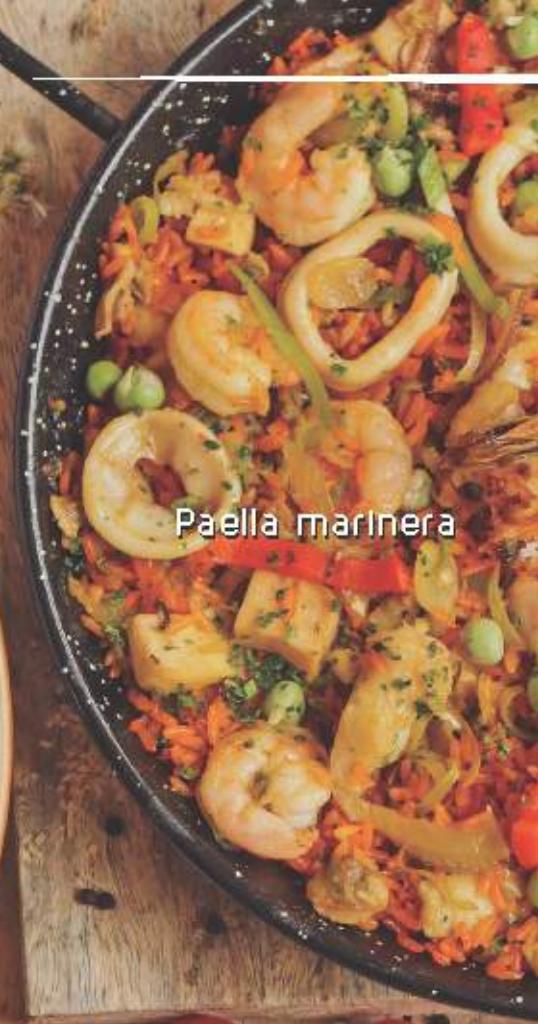
Vegetales frescos con pollo.

\$ 16.000

Fettuccine frutti de mare



Paella marinera



Penne à la crema



Molinito



Pastas y Arroces

Espaghetti marinera

Con calamar, camarón y almeja.

\$ 39.000

Fettuccine a la albahaca con camarones

Con pistou de tomate en aceite de oliva.

\$ 34.000

Penne a la crema

Con langostinos, jamón serrano, queso crema al vino blanco

\$ 40.000

Espaghetti siciliana

En mantequilla con jamón, tocineta, parmesano en salsa blanca.

\$ 26.000

Espaghetti con pollo en salsa italiana

\$ 26.000

Paella marinera (personal)

Mariscos - pescado y vegetales en arroz con aceite de oliva.

\$ 28.000

Paella valenciana (personal) Nueva

Con pollo, cerdo y chorizo.

\$ 24.000

Fettuccine frutti de mare

Langostino, pulpo, camarón, calamar en mantequilla y vino blanco, aceitunas verdes y negras.

\$ 38.000

Mojito

Salmón encostrado
en semillas de ajonjolí
blanco y negro

Fiesta de mariscos

Langostinos San Miguel

Pescados y Mariscos

Langostinos en mantequilla de hierbas	\$ 48.000
Puré de papa criolla, cremoso aguacate y tomate.	
Langostinos thermidor	\$ 58.000
Langostinos en salsa blanca gratinados.	
Langostinos Molinito	\$ 58.000
Langostinos con miel, mostaza francesa y vino blanco.	
Salmón a las finas hierbas	\$ 39.000
Pescado blanco a la plancha	\$ 28.000
Pescado blanco al malecón	\$ 39.000
En salsa criolla con camarones.	
Pescado blanco vatel	\$ 45.000
Con champiñones y camarones, gratinado.	
Pescado blanco marinera	\$ 48.000
En salsa marinera con frutos del mar.	
Pescado blanco lacado en aceite aromatizado	\$ 29.000
Con vegetales mediterráneos.	
Salmón encostrado en semillas de ajonjolí blanco y negro	\$ 40.000
Con stir fry de vegetales, aderezo de salsa de soya, bolita de risotto y parmesano.	
Fiesta de mariscos	\$ 62.000
Frutos del mar y pescado blanco al ajillo en llama de brandy y papa dorada.	
Cazuela marinera	\$ 50.000
Crema marinera con camarones, almeja, pulpo, calamar, pescado blanco y langostino.	

Chata sellada en 2 pimientas
bañada con vino tinto

Lomo enchaquetado

Molnito

Parrilla

Lomito al trapo 250 g	\$ 32.000
Hecho en brasas con sal y oregano	
Lomito al trapo 350 g	\$ 42.000
Hamburguesa de la granja	\$ 24.000
Carne al carbón (160 g), queso cheddar, huevo frito, cebolla caramelizada, lechuga, tomate salsas.	
Hamburguesa molino rojo	\$ 25.000
Pan brioche, tres cortes de carne, mermelada de tocineta, cremoso de guacamole, cebolla roja encurtida ligeramente picante y queso cheddar.	
Hamburguesa Molinito	\$ 20.000
Carne al carbón (160 g), queso, jamón, ensalada, papa frita.	
Chata sellada en 2 pimientos bañada con vino tinto	\$ 42.000
Cascos de papa y tomate, cebolla y aguacate.	
Punta de lomito a la pimienta	\$ 40.000
Trozo de lomito asado a la pimienta	
Lomo enchaquetado	\$ 42.000
Carne de lomo fino envuelto en tocineta, a la brasa.	
Punta de anca a las finas hierbas	\$ 40.000
Corte abierto de punta de anca al carbón, marinada con hierbas y especias.	
Punta de anca	\$ 38.000
Corte de carne asada al carbón.	
Babe beef	\$ 38.000
Carne de lomo fino asado al carbón.	
Corazón de lomo a la dijon	\$ 32.000
Centro de lomito marinado a la mostaza.	
Churrasco	\$ 37.000
Corte mariposa de lomo ancho asado al carbón.	
Bife chorizo	\$ 40.000
Corte de lomo ancho asado al carbón.	
Lomito de cerdo	\$ 32.000
Dos medallones de lomito de cerdo asado al Carbón.	
Punta de anca de cerdo (fazenda)	\$ 38.000
Corte generoso de punta al carbón.	
Costilla de cerdo	\$ 36.000
Generosa porción de costilla, asada al carbón, en salsa BBQ.	
Pollo al limón	\$ 28.000
Porción de pollo sin hueso a la brasa en salsa de limón.	

Tomahawk

Molinito



De la parrilla Para compartir

Posta de punta de anca

650 gramos. Recomendada para 4 personas.
Con dos acompañamientos de su elección.

\$ 94.900



Picada maremonte



Molinito

New york en costra de café



Picadas

Picada maremonte \$ 68.000

Camarones rebozados, calamares, robalo, lomo de res, pollo, papa frita y Yuca, patacones, tomate y cebolla grille.

Picada Molinito al carbón \$ 54.000

Churrasco, pollo al limón, chorizos ahumados, ensalada, papa frita y Yuca.

Picada pamplonita \$ 32.000

Lomo de cerdo envuelto en tocineta, camarones rebozados, queso apanado y papa a la Francesa.

Picada especial (2 personas) \$ 32.000

Sobrebarriga, chicharroncitos, carne de res, pollo, papa frita y cebollita.

Pepper steak



Cabrito al carbón



Fillet mignon



Molinillo

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

Mute Cucuteño (domingos)

En su preparación más autóctona, acompañado de arepitas.

\$ 14.000

Típico Cucuteño (domingos)

Mute cucuteño, yuca frita, carne asada y ensalada.

\$ 28.000



Espaguettis a la boloñesa



Menú infantil



Espaguettis a la boloñesa \$ 17.000

Espaquetts con pollo en salsa blanca \$ 18.000

Mini babe con papa frita \$ 16.000

Deditos de pollo con papa frita \$ 16.000

Filete de pechuga con papa frita \$ 16.000



Molinito





Cheesecake
de frutos rojos

Postre pieruccini

Postres

Cheesecake de frutos rojos

Cremoso de queso con galleta crocante, salsa de frutos rojos y romero.

\$ 10.000

Postre pieruccini

Bizcochuelo bañado en deliciosa mezcla de dulces, licores y cubierto de caramelo.

\$ 10.000

Imperial Imperial

Exquisito postre de bizcochuelo con dulce de leche, cubierto de espumilla.

\$ 10.000

Quesillo

En su miel.

\$ 9.000

Lovers

La más romántica unión de brownie de chocolate y bizcochuelo, con dulce de leche.

\$ 12.000

Fiesta de postres Molinito

Tres de nuestros deliciosos postres.

Lovers

\$ 18.000



Molinito

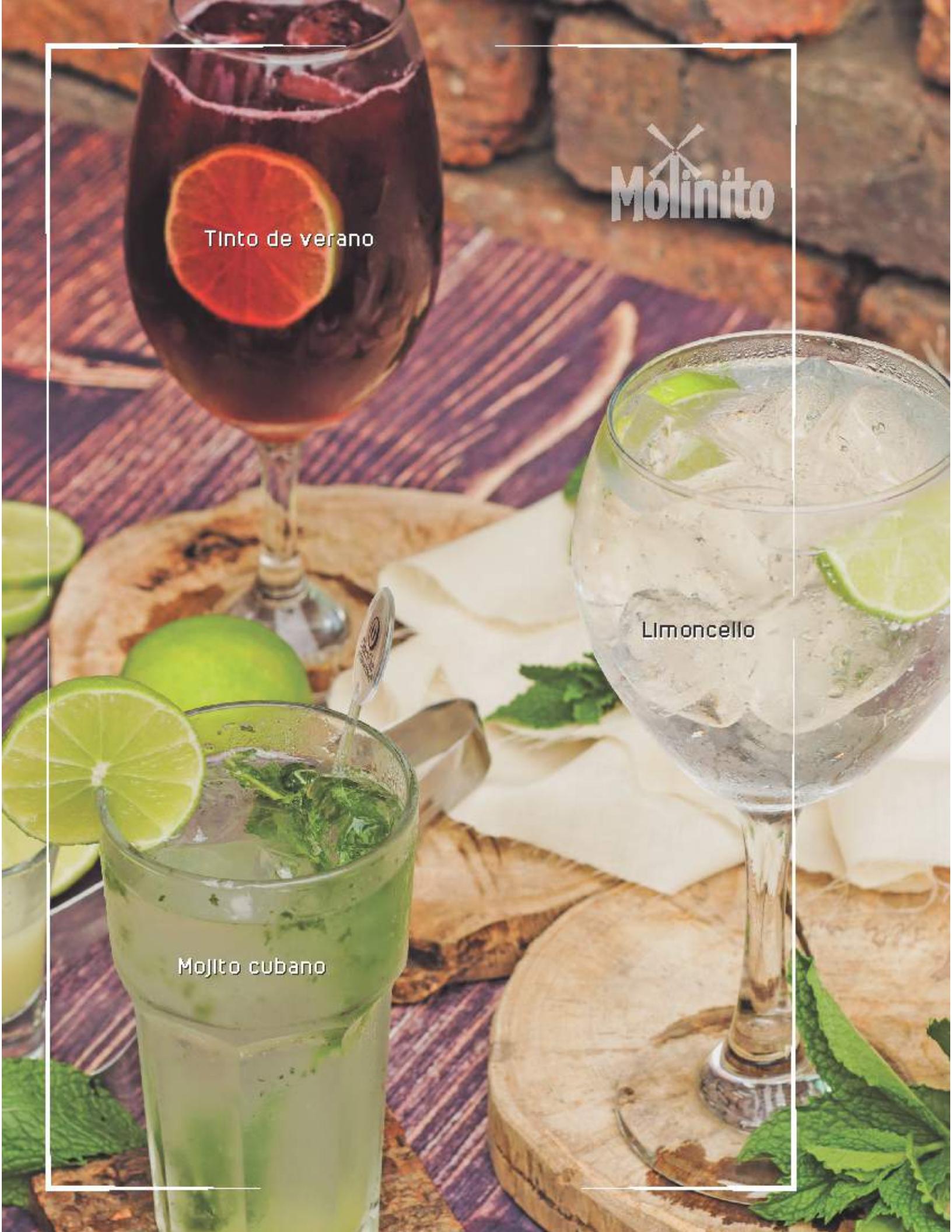
Quesillo

Molinito

Tinto de verano

Limoncello

Mojito cubano



Bebidas

Cocteles

Tinto de verano	\$ 18.000
Copa de vino de la casa	\$ 15.000
Sangría personal	\$ 16.000
Julep de frutos rojos	\$ 22.000
Mojito cubano	\$ 17.000
Limoncello	\$ 16.000
Cuba libre	\$ 16.000
Margarita	\$ 18.000
Sangría roja x 4 (clásica de vino tinto con manzana y piña)	\$ 56.000
Sangría blanca x 4 (vino blanco con melón, manzana y pera)	\$ 56.000
Sangría rosada x 4 (vino rosado con albahaca y paletas de salpicón)	\$ 60.000

Cervezas y otros

Club Colombia Dorada - Negra - Roja	\$ 6.000
Aguila light	\$ 5.000
Corona	\$ 10.000
Peroni	\$ 7.000
Heineken	\$ 8.000
Gaseosa	\$ 4.000
Mr tea	\$ 4.000
Aqua	\$ 4.000
Ginger	\$ 4.000
Tónica	\$ 4.000

Licores

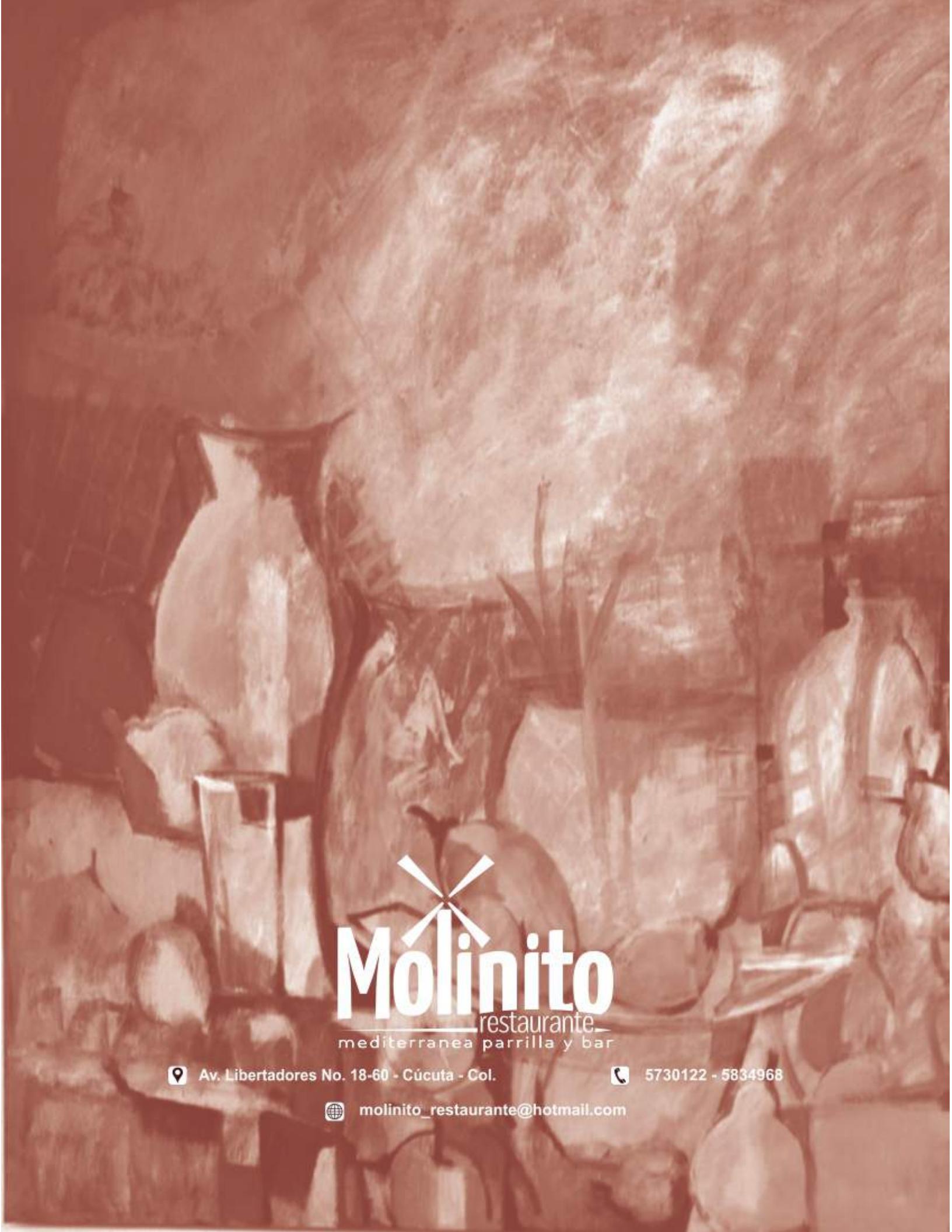
	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
Jack Daniel's	\$ 220.000		\$ 17.000
Glenfddick 12 años	\$ 230.000		\$ 17.000
Jack Daniel's Honey	\$ 230.000		\$ 17.000
Buchanans 12 años	\$ 200.000		\$ 18.000
Old Parr 12 años	\$ 200.000		\$ 18.000
Vodka Absolut	\$ 140.000		\$ 15.000
Tequila José Cuervo	\$ 140.000		\$ 15.000
Ron Caldas	\$ 100.000	\$ 50.000	\$ 12.000
Ron Bacardi	\$ 110.000		
Aguardiente Antioqueño	\$ 80.000		\$ 8.000
Aguardiente Antioqueño light		\$ 40.000	

Calificanos en:



Siguenos en:

- molinitorest
- @molinitorest
- molinitorest



Molinito

restaurante
mediterranea parrilla y bar

📍 Av. Libertadores No. 18-60 - Cúcuta - Col.

📞 5730122 - 5834968



molinito_restaurante@hotmail.com