



Molinito

Limonada de
verbabuena
frappe

Alegría











Jugo de papaya

Sorbete de mora

Copón de guanábana

Frutos del bosque

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
Alegría (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

A white plate featuring a variety of appetizers including grilled chorizo slices, mussels, and rolled-up vegetables, garnished with a drizzle of sauce and lemon wedges.

• Antipasto artesanal

A black cast-iron skillet filled with a variety of grilled chorizos, small potatoes, and lime wedges, served with a side of pickled radishes in a small white bowl.

Trilogía de chorizos

A red plate featuring slices of cooked pancetta, a small salad with lettuce and purple cabbage, and several whole lemons, served with a side of pickled onions in a small white bowl.

Pancetta de cerdo

The logo for Molinito, featuring a stylized red 'X' above the word 'Molinito' in a bold, red, sans-serif font.

Molinito

Entradas Frías

Ceviche mixto Molinito Nuevo

Pescado blanco, pulpo y camarón siempre en fresca combinación con nuestra leche de tigre.

\$ 28.000

Coctel de camarones

Delicioso coctel con salsa golf, tomate y camarones.

\$ 26.000

Entradas Calientes

Albondigas y arepitas

\$ 12.000

Chicharrones fazenda

Exquisitos chicharrones con yuca.

\$ 13.000

Arepitas (8 und.)

Acompañadas con tártara.

\$ 7.000

Chorizos ahumado pamplonés

Chorizos ahumado de pamplona, con arepitas.

\$ 17.000

Pastelitos de garbanzo (6 und.)

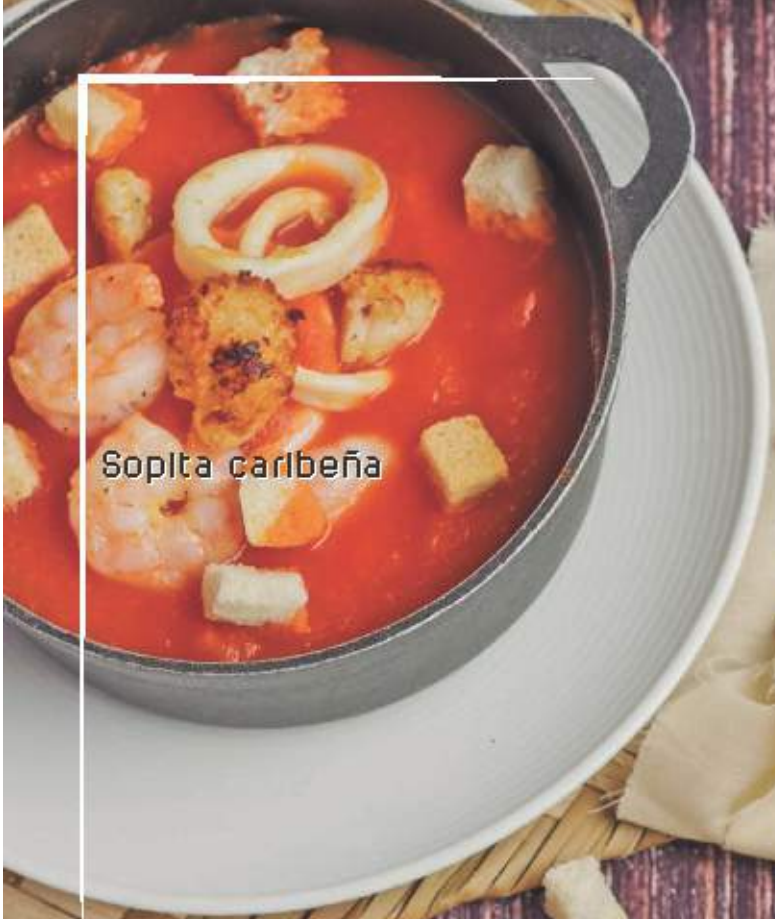
Con ají.

\$ 9.000

Trilogía de chorizos

Chorizo artesanal, pamplonés y de cerdo, con papa criolla, cebollitas ocañeras.

\$ 22.000



Sopita caribeña



Molinito



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

Molinito

Fiesta de mariscos

Salmon encostrado
en semillas de ajonjolí
blanco y negro

Langostinos San Miguel



Pescados y Mariscos

Langostinos en mantequilla de hierbas

Puré de papa criolla, cremoso aguacate y tomate.

\$ 48.000

Langostinos thermidor

Langostinos en salsa blanca gratinados.

\$ 58.000

Langostinos Molinito

Langostinos con miel, mostaza francesa y vino blanco.

\$ 58.000

Salmón a las finas hierbas

Pescado blanco a la plancha

\$ 39.000

Pescado blanco al malecón

En salsa criolla con camarones.

\$ 39.000

Pescado blanco vatel

Con champiñones y camarones, gratinado.

\$ 45.000

Pescado blanco marinera

En salsa marinera con frutos del mar.

\$ 48.000

Pescado blanco lacado en aceite aromatizado

Con vegetales mediterráneos.

\$ 29.000

Salmón encostrado en semillas de ajonjolí blanco y negro

Con stir fry de vegetales, aderezo de salsa de soya, bolita de risotto y parmesano.

\$ 40.000

Fiesta de mariscos

Frutos del mar y pescado blanco al ajillo en flama de brandy y papa dorada.

\$ 62.000

Cazuela marinera

Crema marinera con camarones, almeja, pulpo, calamar, pescado blanco y langostino.

\$ 50.000



Chata sellada en 2 pimentas
bañada con vino tinto



Lomo enchaquetado


Molinito

Parrilla

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



Tomahawk



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



Cabrillo al carbón



Filet 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 pimientos en reducción de bourboun 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
Espaguettis 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

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
Agulla light	\$ 5.000
Corona	\$ 10.000
Peroni	\$ 7.000
Heineken	\$ 8.000
Gaseosa	\$ 4.000
Mr tea	\$ 4.000
Agua	\$ 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	

Califícanos en:



Síguenos en:



[molinitorest](#)



[@molinitorest](#)



[molinitorest](#)



Molinito

restaurante
mediterranea parrilla y bar

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

☎ 5730122 - 5834968

🌐 molinito_restaurante@hotmail.com