





Molinito



Tinto de verano



Limoncello



Mojito cubano

Mocktails

Cocteles sin alcohol

Sparkling de rosas	Extracto de pera, manzana y pétalos de rosas, acompañado de pera.	\$ 19.000
Basil lemonade	Mango, limonaria, albahaca, zumo de limón.	\$ 20.000
Limonada de rosas	con lychee.	\$ 20.000
Soda de frutos rojos		\$ 12.000
Soda michelada		\$ 9.000
Sodas Hatsu		\$ 8.000

Cocktails

Gin tonic	Ginebra, tónica.	\$ 26.000
Gin fizz	Ginebra, soda, limón.	\$ 25.000
Margarita	Tequila triple sec, limón.	\$ 25.000
Tequila sunrise	Tequila, zumo de naranja, granadina.	\$ 23.000
Molinitotiki	Gin, frutos rojos, sirope de jengibre, limón.	\$ 27.000
Julep de frutos rojos	Ginebra, tónica, sirope de frutos rojos.	\$ 24.000
White lady	Ginebra, triple sec, limón.	\$ 25.000
Mojito cubano	Ron blanco, yerba buena, limón.	\$ 22.000
Mojito de fresa	Ron blanco, fresa.	\$ 22.000
Cuba libre	Ron, gaseosa negra.	\$ 20.000
Daiquiri de fresa	Ron, triple sec, fresa.	\$ 27.000
Daiquiri clásico	Ron, triple sec, limón.	\$ 26.000
Sex on te beach	Vodka, licor de melón, jugo de naranja, granadina.	\$ 23.000
Padrino	Whisky, licor de almendras.	\$ 25.000
Copa de vino de la casa	Vino tinto, blanco y/o rose.	\$ 19.000
Tinto de verano		\$ 22.000
Sangría personal	Vino tinto, frutas.	\$ 24.000
Sangría roja x 4	Clásica de vino tinto con manzana y piña.	\$ 65.000
Sangría blanca x 4	Vino blanco con melón, manzana y pera.	\$ 65.000
Sangría rosada x 4	Vino rose y paleta de salpicón.	\$ 68.000



Molinito

Limonada de yerbabuena frappe

Alegría

Jugo de papaya

Sorbete de mora

Copón de guanábana

Frutos del bosque

Molinito en un vaso

Limonada zen (yerba buena y jengibre, endulzado con cereza)	\$ 12.000
Limonada de coco	\$ 16.000
Limonada cerezada	\$ 12.000
Limonada de panela con jengibre	\$ 10.000
Limonada de yerba buena frappe	\$ 10.000
Alegría (maracuyá, mango y piña)	\$ 11.000
Naranja natural	\$ 10.000
Frutos del bosque (Fresa, cereza y mora)	\$ 12.000
Copón de guanábana	\$ 11.000
Granizado de limón	\$ 10.000
Granizado de naranja	\$ 10.000
Granizado de lulo	\$ 10.000
Granizado de maracuyá	\$ 10.000
Jugo de papaya	\$ 9.000
Sorbete de mora	\$ 12.000
Sorbete de melón	\$ 12.000

Cervezas

Stella Artois	\$ 14.000
Club Colombia Dorada - Negra - Roja	\$ 8.000
Agulla light	\$ 7.000
Corona	\$ 12.000
Heineken	\$ 9.000

A white plate featuring a variety of appetizers including sliced cured meats, cheese cubes, mussels, and rolled-up vegetables, garnished with a drizzle of sauce.

• Antipasto artesanal

A black cast-iron skillet filled with three types of chorizo sausages, small potatoes, and lime wedges, with a small white bowl of pickled onions on the side.

Trilogía de chorizos

A red ceramic plate with sliced pancetta, a fresh salad, lime wedges, and small potatoes, accompanied by a small white bowl of pickled onions.

Pancetta de cerdo

Entradas Frías

Antipasto artesanal Berenjena, pimentón amarillo, carpaccio de lomito, mozzarella aromatizada.	\$ 24.000
Ceviche mixto Molinito Pescado blanco, pulpo y camarón siempre en fresca combinación con nuestra leche de tigre.	\$ 38.000
Trilogía de carpaccios De salmón, lomito y pulpo, oliva, pan francés.	\$ 44.000
Coctel de camarones Delicioso coctel con salsa golf, tomate y camarones.	\$ 39.000
Carpaccio de lomito parmigiana Lomito fino madurado en aceite de oliva, rúgula y escamas de parmesano.	\$ 36.000
Carpaccio de pulpo maya Tajaditas de pulpo con infusión de cilantro, limón y oliva.	\$ 42.000

Entradas Calientes

Albondigas y arepitas	\$ 24.000
Chicharrones fazenda Exquisitos chicharrones con yuca.	\$ 20.000
Arepitas (8 und.) Acompañadas con tártara.	\$ 12.000
Chorizos ahumado pamplonés Chorizos ahumado de pamplona, con arepitas.	\$ 22.000
Pastellitos de garbanzo (6 und.) Con ají.	\$ 14.000
Trilogía de chorizos Chorizo artesanal, pamplonés y de cerdo, con papa criolla, cebollitas ocañeras.	\$ 36.000



Sopita caribeña



Molinito



Ensalada cobb



Ensaladas

Ensalada de aguacate

Aguacate, lechuga, tomate, cebolla y vinagreta MoliniTo.



\$ 24.000

Ensalada Cobb

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

\$ 30.000

Ensalada César

Crotones de pan, lechugas, pollo.



\$28.000

Vegetales al wok con pollo o calamar

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

\$ 38.000



Cremas y Sopas

Sopita caribeña

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

\$ 32.000

Crema de pollo

Trocitos de pechuga de pollo en crema blanca.

\$ 22.000



Crema de tomate

Con dados de queso mozzarella.

\$ 20.000

Sopa de vegetales

Vegetales frescos con pollo.



\$ 24.000

Fettuccine frutti de mare

Paella marinera

Penne a la crema

Molinito

Pastas y Arroces

Espaghetti marinera

Con calamar, camarón y almeja.

\$ 62.000

Fettuccine a la albahaca con camarones

Con pistou de tomate en aceite de oliva.

\$ 50.000

Penne a la crema

Con langostinos, jamón serrano, queso crema al vino blanco.

\$54.000

Espaghetti siciliana

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

\$ 34.000

Espaghetti con pollo en salsa italiana

\$ 34.000

Paella marinera (personal)

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

\$ 45.000

Paella valenciana (personal)

Con pollo, cerdo y chorizo.

\$ 42.000

Fettuccine frutti de mare

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

\$ 70.000

Risotto di mare

Con camarones, calamares y pescado blanco.

\$60.000

Molinillo

Fiesta de mariscos

Salmón encostrado
en semillas de ajonjolí
blanco y negro

Langostinos San Miguel



Pescados y Mariscos

Langostinos San Miguel Chorizo de cerdo y tortilla española, chips de arracacha.		\$ 86.000
Langostinos en mantequilla de hierbas Puré de papa criolla, cremoso aguacate y tomate.		\$ 86.000
Langostinos thermidor Langostinos en salsa blanca gratinados.		\$ 98.000
Langostinos Molinito Langostinos con miel, mostaza francesa y vino blanco.		\$ 95.000
Pulpo a la parrilla Con puré de papa y chimichurri de mango.		\$ 78.000
Salmón a las finas hierbas		\$ 60.000
Pescado blanco a la plancha		\$ 34.000
Pescado blanco al malecón En salsa criolla con camarones.		\$ 54.000
Pescado blanco vatel Con champiñones y camarones, gratinado.		\$ 60.000
Pescado blanco marinera En salsa marinera con frutos del mar.		\$ 68.000
Pescado blanco lacado en aceite aromatizado Con vegetales mediterráneos.		\$ 38.000
Mero y langostinos en vinagreta de almendras En aderezo de almendras y confit de limón, con arroz al puerro, uvas pasas y habas frescas.		\$ 78.000
Salmón encostrado en semillas de ajonjolí blanco y negro Con stir fry de vegetales, aderezo de salsa de soya, bolita de risotto y parmesano.		\$ 65.000
Fiesta de mariscos Frutos del mar y pescado blanco al ajillo en llama de brandy y papa dorada.		\$ 110.000
Cazuela marinera Crema marinera con camarones, almeja, pulpo, calamar, pescado blanco y langostino.		\$ 80.000
Bisque de camarones Nuevo Sopa cremosa a partir de un coulis de mariscos con camarones salteados.		\$ 65.000



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	\$ 44.000
Hamburguesa de la granja Carne al carbón (180 g), queso cheddar, huevo frito, cebolla caramelizada, lechuga, tomate salsas.	\$ 28.000
Hamburguesa molino rojo Pan brioche, tres cortes de carne, mermelada de tocineta, cremoso de guacamole, cebolla roja encurtida ligeramente picante y queso cheddar.	\$ 32.000
Hamburguesa Molinito Carne al carbón (180 g), queso, jamón, ensalada, papa frita.	\$ 26.000
Chata sellada en 2 pimientos bañada con vino tinto Cascos de papa y tomate, cebolla y aguacate.	\$ 60.000
Punta de lomito a la pimienta Trozo de lomito asado a la pimienta	\$ 65.000
Lomo enchaquetado Carne de lomo fino envuelto en tocineta, a la brasa.	\$ 70.000
Punta de anca a las finas hierbas Corte abierto de punta de anca al carbón, marinada con hierbas y especias.	\$ 58.000
Punta de anca Corte de carne asada al carbón.	\$ 56.000
Babe beef Carne de lomo fino asado al carbón.	\$ 56.000
Corazón de lomo a la dijon Centro de lomito marinado a la mostaza.	\$ 48.000
Churrasco Corte mariposa de lomo ancho asado al carbón.	\$ 56.000
Bife chorizo Corte de lomo ancho asado al carbón.	\$ 60.000
Lomito de cerdo Dos medallones de lomito de cerdo asado al Carbón.	\$ 48.000
Punta de anca de cerdo (fazenda) Corte generoso de punta al carbón.	\$ 49.000
Costilla de cerdo Generosa porción de costilla, asada al carbón, en salsa BBQ.	\$ 48.000
Pollo al limón Porción de pollo sin hueso a la brasa en salsa de limón.	\$ 39.000



Picada maremónica

Melinito

New york en costra de café

Carne Angus importada

New york en costra de café \$ 90.000

Asado al carbón con reducción de especias milenarias y aceite de oliva.

Picanha \$ 77.000

Conocida como punta gorda (350 gramos) muy apetecida ya que proviene del extremo con mayor marmoleo.

New york \$ 80.000

Corte del lomo trasero (350 gramos) de la res y se caracteriza por una capa de grasa externa que le aporta mucho sabor.

Entrañita \$ 75.000

(300 gramos) corte de gran ternera , músculo interno del angus, gran jugosidad.

Picadas

Picada maremonte \$ 96.000

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

Picada Molinito al carbón \$ 88.000

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

Picada pampilonita \$ 58.000

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

Picada especial (2 personas) \$ 52.000

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



Pepper steak



Cabrito al carbón



Filet mignon

Molinito



Carnes a la plancha

Lomo Molinito

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

\$ 52.000

Lengua a la portuguesa

En reducción de salsa roja y alcaparras.

\$ 48.000

Filet mignon

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

\$ 56.000

Pepper steak

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

\$ 57.000

Lomo de cerdo bridado con queso y espinaca

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

\$ 48.000

Bondiola de cerdo Nuevo

Corte de carne de excelente sabor y textura, acompañado de papa soufflé.

\$ 46.000

Rabo de toro Nuevo

Estofado típico español de corte de rabo de res en reducción lenta al vino tinto, acompañado de arroz de jazmín.

\$ 62.000

Pollo Molinito

Filete de pechuga rellena de jamón y queso, bañada en salsa blanca con champiñones.

\$ 42.000

Paseo colombiano

Cabrito en salsa

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

\$ 56.000

Cabrito al carbón

Cocinado en dos tiempos y terminado al carbón.

\$ 56.000

Mute Cucuteño (domingos)

En su preparación más autóctona, acompañado de arepitas.

\$ 22.000

Típico Cucuteño (domingos)

Mute cucuteño, yuca frita, carne asada y ensalada.

\$ 42.000



Menú infantil

Espaguettis a la boloñesa	\$ 28.000
Espaquettis con pollo en salsa blanca	\$ 28.000
Mini babe con papa frita	\$ 28.000
Deditos de pollo con papa frita	\$ 26.000
Filete de pechuga con papa frita	\$ 28.000

Postres

Cheesecake de frutos rojos Cremoso de queso con galleta crocante, salsa de frutos rojos y romero.	\$ 15.000
Postre pieruccini Bizcochuelo bañado en deliciosa mezcla de dulces, licores y cubierto de caramelo.	\$ 15.000
Imperial Exquisito postre de bizcochuelo con dulce de leche, cubierto de espumilla.	\$ 15.000
Quesillo En su miel.	\$ 14.000
Fiesta de postres Molinito Tres de nuestros deliciosos postres.	\$ 32.000



12
The MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12
100%
PURE MALT, MATURED

12
The MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12
100%
PURE MALT, MATURED

The MACALLAN
12
100% PURE MALT, MATURED
THE MACALLAN DISTILLERS LTD.

5 010314 048907

Licores

BOTELLA

TRAGO

Whisky Macallan triple cask

Whisky Jack Daniel's 750

Whisky Jack Daniel's honey

Whisky Glenfddick 12 años

Buchanans 18 años

Buchanans Master

Buchanans 12 años

Old Parr

Tequila José Cuervo reposado o silver

Tequila Patron reposado

Tequila Patrón silver

Tequila Jimador reposado

Tequila Jimador blanco

Tequila 1800 silver

Tequila 1800 reposado

Ginebra Hendrick's

Ginebra Mom

Ginebra Bulldog

Ginebra Tanqueray

Aguardiente Antioqueño

Ron Caldas

Vodka Absolut



Molinito
restaurante
mediterranea parrilla y bar

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

 **311 24 21 021**

 **607 573 0122**

 **molinito_restaurante@hotmail.com**

 **molinitorest**

 **@molinitorest**

 **molinitorest**

