



Mocktails

Cocteles sin alcohol

Basil lemonade	Mango, limonaria, albahaca, zumo de limón.	\$ 24.000
Limonada de rosas	con lychee.	\$ 25.000
Soda de frutos rojos		\$ 18.000
Soda michelada		\$ 10.000
Sodas Hatsu		\$ 14.000

Cocktails

Gin tonic	Ginebra, tónica.	\$ 30.000
Margarita	Tequila triple sec, limón.	\$ 30.000
Mojito cubano	Ron blanco, yerbabuena, limón.	\$ 27.000
Mojito de fresa	Ron blanco, fresa.	\$ 28.000
Copa de vino de la casa	Vino tinto, blanco y/o rose.	\$ 20.000
Tinto de verano		\$ 26.000
Sangría personal	Vino tinto, frutas.	\$ 27.000
Sangría roja x 4	Clásica de vino tinto con manzana y piña.	\$ 85.000
Sangría blanca x 4	Vino blanco con melón, manzana y pera.	\$ 85.000
Sangría rosada x 4	Vino rose y paleta de salpicón.	\$ 90.000

Cervezas

Stella Artois		\$ 16.000
Club Colombia	Dorada - Negra - Roja - Trigo	\$ 12.000
Aguila light		\$ 10.000
Corona		\$ 16.000
Heineken		\$ 12.000

Molinito en un vaso

Limonada de coco	\$ 20.000
Limonada cerezada	\$ 18.000
Limonada de panela con jengibre	\$ 15.000
Limonada de yerbabuena frappe	\$ 15.000
Alegría (maracuyá, mango y piña)	\$ 16.000
Naranja natural	\$ 15.000
Frutos del bosque (Fresa, cereza y mora)	\$ 18.000
Granizado de limón	\$ 15.000
Granizado de naranja	\$ 15.000
Granizado de lulo	\$ 15.000
Granizado de maracuyá	\$ 15.000

Entradas Frías

Ceviche de chicharrón Con cebolla roja, maduritos y pimentón en nuestra leche de tigre.	\$ 28.000
Ceviche mixto Molinito Pescado blanco, pulpo y camarón siempre en fresca combinación con nuestra leche de tigre.	\$ 45.000
Coctel de camarones Delicioso coctel con salsa golf, tomate y camarones.	\$ 49.000
Carpaccio de lomito parmigiana Lomito fino madurado en aceite de oliva, rúgula y escamas de parmesano.	\$ 45.000

Entradas Calientes

Albondigas Italianas (5 und.) Res y cerdo en salsa pomodoro, con ricota batida y parmesano.	\$ 30.000
Chicharrones fazenda Exquisitos chicharrones con yuca.	\$ 26.000
Arepitas (8 und.) Acompañadas con tártara.	\$ 16.000
Chorizo ahumado pamlonés Chorizos ahumados de pamplona, con arepitas.	\$ 28.000
Pastelitos de garbanzo (6 und.) Con ají.	\$ 18.000

Cremas y Sopas

Crema de pollo Trocitos de pechuga de pollo en crema blanca.	\$ 28.000
Crema de tomate Con dados de queso mozzarella.	\$ 28.000
Sopa de vegetales Vegetales frescos con pollo.	\$ 30.000

Ensaladas

Ensalada rusa con camarones Verduras, papa, camarones y mayonesa de la casa.	\$ 34.000
Ensalada de aguacate Aguacate, lechuga, tomate, cebolla y vinagreta MoliniTo.	\$ 28.000
Ensalada Cobb Pollo, jamón, queso, maíz, tomate, huevo, aguacate, lechuga y parmesano.	\$ 34.000
Ensalada César Crotones de pan, lechugas, pollo.	\$ 34.000
Vegetales al wok con pollo o calamar Trocitos de (pollo o calamares) con vegetales salteados, al wok.	\$ 40.000

Para compartir

Parrillada venus (3 personas) \$ 140.000
Chunchulla, ubre, bondiola, matahambre, punta de anca, papa criolla.

Picada maremonte (3 personas) \$ 130.000
Camarones rebozados, calamares, robalo, lomo de res, pollo, papa frita y yuca, patacones, tomate y cebolla grille.

Picada Molinito al carbón (3-4 personas) \$ 120.000
Churrasco, pollo al limón, chorizos ahumados, ensalada, papa frita y yuca.

Picada pamplonita \$ 78.000
Lomo de cerdo envuelto en tocineta, camarones rebozados, queso apanado y papa a la francesa.

Picada especial (2 personas) \$ 70.000
Sobrebarriga, chicharroncitos, carne de res, pollo, papa frita y cebollita.

Carnes al sartén y la plancha

Entrecote Paris \$ 65.000
Corte de carne de res tajado, en mantequilla aromatizada, acompañada de cascotes de papa y ensalada de rugula y tomate.

Lomo Molinito \$ 64.000
Medallón de lomo fino sobre un lecho de fettuccine a la albahaca.

Lengua a la portuguesa \$ 55.000
En reducción de salsa roja y alcaparras.

Filet mignon \$ 70.000
Medallones de centro de lomito fino con tocineta, en salsa de champiñones.

Pepper steak \$ 65.000
Lomo fino a las tres pimientos en reducción de bourboun y vino tinto, con arroz aromatizado en mantequilla de puerros.

Lomo de cerdo bridado con queso y espinaca \$ 55.000
A la mostaza en reducción de pimienta y vino tinto, puré de papa amarilla con champiñón.

Pollo Molinito \$ 50.000
Filete de pechuga rellena de jamón y queso, bañada en salsa blanca con champiñones.

Parrilla

Lomito al trapo 250 g Hecho en brasas con sal y oregano.	\$ 56.000
Chata sellada en 2 pimientos bañada con vino tinto Cascos de papa y tomate, cebolla y aguacate.	\$ 70.000
Punta de lomito a la pimienta Trozo de lomito asado a la pimienta.	\$ 88.000
Lomo enchaquetado Carne de lomo fino envuelto en tocineta, a la brasa.	\$ 90.000
Punta de anca a las finas hierbas Corte abierto de punta de anca al carbón, marinada con hierbas y especias.	\$ 70.000
Punta de anca Corte de carne asada al carbón.	\$ 66.000
Babe beef Carne de lomo fino asado al carbón.	\$ 69.000
Churrasco Corte mariposa de lomo ancho asado al carbón.	\$ 64.000
Bife chorizo Corte de lomo ancho asado al carbón.	\$ 74.000
Punta de anca de cerdo (fazenda) Corte generoso de punta al carbón.	\$ 62.000
Costilla de cerdo Generosa porción de costilla, asada al carbón, en salsa BBQ.	\$ 60.000
Pollo al limón Porción de pollo sin hueso a la brasa en salsa de limón.	\$ 50.000

Carne Angus importada

Picanha Conocida como punta gorda (350 gramos) muy apetecida ya que proviene del extremo con mayor marmoleo.	\$ 130.000
New york Corte del lomo trasero (350 gramos) de la res y se caracteriza por una capa de grasa externa que le aporta mucho sabor.	\$ 130.000
Rib Eye Corte premium de res, extraído del lomo alto de la res, con cascots de papa y ensalada	\$ 130.000

Sandwiches y Hamburguesas

Hamburguesa de la granja

Carne al carbón (160 g), queso cheddar, huevo frito, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, salsas.

\$ 36.000

Hamburguesa molino rojo

Pan brioche, tres cortes de carne, mermelada de tocineta, cremoso de guacamole, cebolla roja encurtida ligeramente picante y queso cheddar.

\$ 38.000

Hamburguesa Molinito

Carne al carbón (160 g), queso, jamón, ensalada, papa frita.

\$ 34.000

Steak sandwich

Finas lonjas de lomito, queso cheddar, tomate fresco, cebolla caramelizada chimichurri de la casa, en pan baguette de masa madre.

\$ 37.000

Pastas y Arroces

Espaghetti marinera

Con calamar, camarón y almeja.

\$ 76.000

Fettuccine a la albahaca con camarones

Con pistou de tomate en aceite de oliva.

\$ 68.000

Penne a la crema

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

\$ 66.000

Espaghetti siciliana

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

\$ 42.000

Espaghetti con pollo en salsa italiana

\$ 42.000

Paella marinera (personal)

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

\$ 49.000

Paella valenciana (personal)

Con pollo, cerdo y chorizo.

\$ 47.000

Fettuccine frutti de mare

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

\$ 85.000

Risotto di mare

Con camarones, calamares y pescado blanco.

\$ 70.000

Canelonnis de queso y espinaca

En dos salsas, pomodoro y salsa blanca.

\$ 39.000

Raviolis de la nonna

Pasta rellena de pâte de carne y alcaparras en salsa napolitana.

\$ 40.000

Paseo colombiano

Cabrito en salsa

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

\$ 64.000

Cabrito al carbón

Cocinado en dos tiempos y terminado al carbón

\$ 64.000

Mute Cucuteño (domingos)

En su preparación más autóctona, acompañado de arepitas.

\$ 26.000

Típico Cucuteño (domingos)

Mute cucuteño, yuca frita, carne asada y ensalada.

\$ 46.000

Pescados y Mariscos

Langostinos San Miguel

Chorizo de cerdo y tortilla española, chips de arracacha.

\$ 90.000

Langostinos en mantequilla de hierbas

Puré de papa criolla, cremoso aguacate y tomate.

\$ 95.000

Langostinos thermidor

Langostinos en salsa blanca gratinados.

\$ 110.000

Langostinos Molinito

Langostinos con miel, mostaza francesa y vino blanco.

\$ 110.000

Pulpo a la parrilla

Con puré de papa y chimichurri de mango.

\$ 85.000

Salmón a las finas hierbas

\$ 78.000

Pescado blanco a la plancha

\$ 40.000

Pescado blanco al malecón

En salsa criolla con camarones.

\$ 72.000

Pescado blanco vatel

Con champiñones y camarones, gratinado.

\$ 72.000

Pescado blanco marinera

En salsa marinera con frutos del mar.

\$ 84.000

Pescado blanco lacado en aceite aromatizado

Con vegetales mediterráneos.

\$ 44.000

Salmón encostrado en semillas de ajonjolí blanco y negro

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

\$ 78.000

Fiesta de mariscos

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

\$ 120.000

Cazuela marinera

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

\$ 90.000

Menú infantil

Espaguetis a la boloñesa	\$ 34.000
Espaguetis con pollo en salsa blanca	\$ 30.000
Mini babe con papa fritas	\$ 30.000
Deditos de pollo con papa frita	\$ 28.000
Filete de pechuga con papa frita	\$ 30.000


Postres

Cheesecake de frutos rojos Cremoso de queso con galleta crocante, salsa de frutos rojos y romero.	\$ 20.000
Postre pieruccini Bizcochuelo bañado en deliciosa mezcla de dulces, licores y cubierto de caramelo.	\$ 20.000
Imperial Exquisito postre de bizcochuelo con dulce de leche, cubierto de espumilla.	\$ 20.000
Quesillo En su miel.	\$ 18.000
Fiesta de postres Molinito Tres de nuestros deliciosos postres.	\$ 39.000



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

 311 242 1021 **Reservas**  316 874 3185

 molinito_restaurante@hotmail.com

 [molinitorest](#)

 [@molinitorest](#)

 [molinitorest](#)

