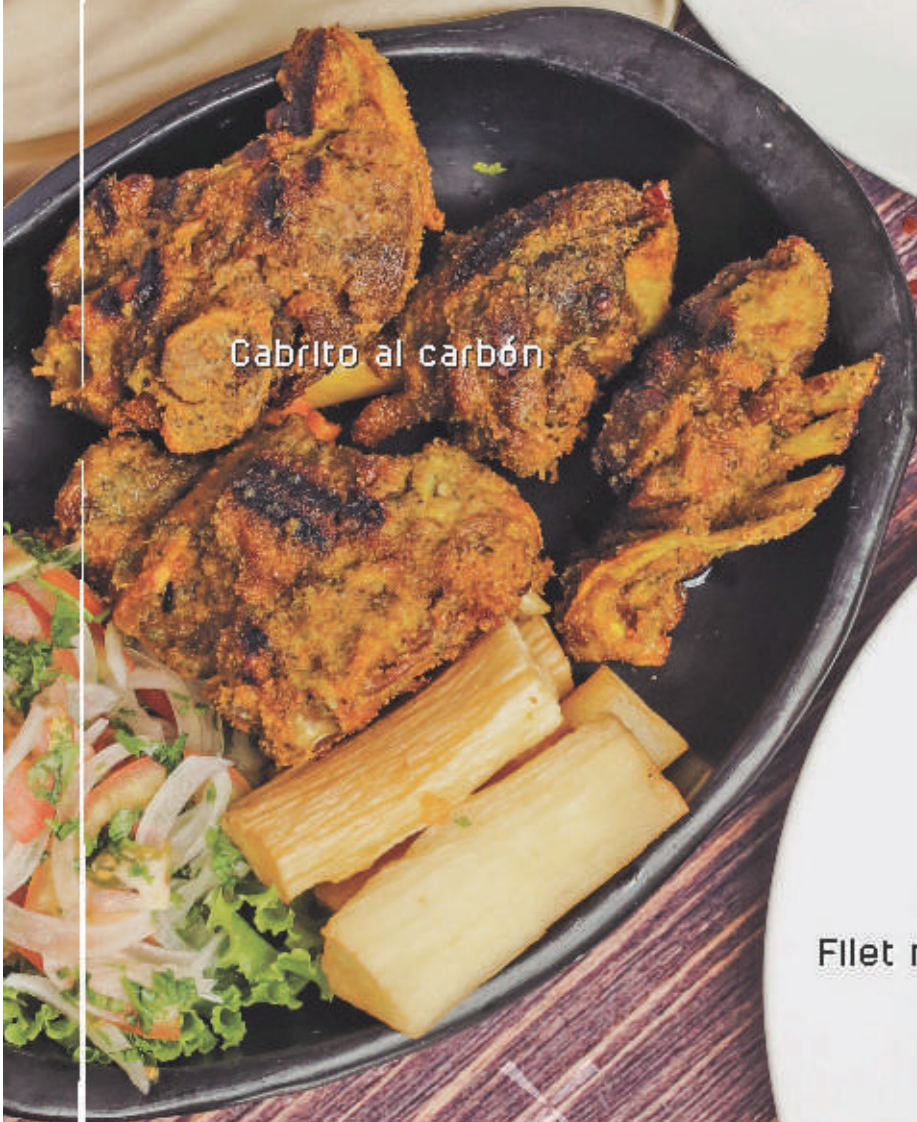




Pepper steak



Cabrito al carbón



Filet mignon

Molinito



# Carnes a la plancha

## Lomo Molinito

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

\$ 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

## 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

## 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