


Antipasto artesanal

A white plate featuring a variety of appetizers including grilled salmon, mussels, scallops, and vegetables, garnished with a drizzle of sauce.



Trilogía de chorizos

A black skillet containing three types of chorizo sausages, small potatoes, and lime wedges, served with a side of pickled radishes.



Pancetta de cerdo

A red plate featuring slices of cured pork belly (pancetta), citrus segments, and a small salad, served with a side of pickled onions.



Molinito

The logo for Molinito, featuring a stylized 'X' symbol above the brand name.

# Entradas Frías

<b>Antipasto artesanal</b>	\$ 18.000
Berenjena, pimentón amarillo, carpaccio de lomito, mozzarella aromatizada.	
<b>Ceviche mixto Molinito</b> <span>Nuevo</span>	\$ 28.000
Pescado blanco, pulpo y camarón siempre en fresca combinación con nuestra leche de tigre.	
<b>Trilogía de carpaccios</b>	\$ 24.000
De salmón, lomito y pulpo, oliva, pan francés.	
<b>Coctel de camarones</b>	\$ 26.000
Delicioso coctel con salsa golf, tomate y camarones.	
<b>Carpaccio de lomito parmigiana</b>	\$ 22.000
Lomito fino madurado en aceite de oliva, rúgula y escamas de parmesano.	
<b>Carpaccio de pulpo maya</b>	\$ 30.000
Tajaditas de pulpo con infusión de cilantro, limón y oliva.	

# Entradas Calientes

<b>Albondigas y arepitas</b>	\$ 12.000
<b>Chicharrones fazenda</b>	\$ 13.000
Exquisitos chicharrones con yuca.	
<b>Arepitas</b> (8 und.)	\$ 7.000
Acompañadas con tártara.	
<b>Chorizos ahumado pamplonés</b>	\$ 17.000
Chorizos ahumado de pamplona, con arepitas.	
<b>Pastelitos de garbanzo</b> (6 und.)	\$ 9.000
Con ají.	
<b>Morcillas de cerdo</b> <span>Nuevo</span>	\$ 12.000
Morcilla artesanal con papa criolla.	
<b>Trilogía de chorizos</b> <span>Nuevo</span>	\$ 22.000
Chorizo artesanal, pamplonés y de cerdo, con papa criolla, cebollitas ocañeras.	
<b>Pancetta de cerdo</b> <span>Nuevo</span>	\$ 25.000
Con papa criolla y cebolla encurtida.	