

Antipasto artesanal



Trilogía de chorizos



Pancetta de cerdo



Molinito

Entradas Frías

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

Entradas Calientes

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