



Nuestro Chef Fernando Reigadas y todo su equipo
desean que disfruten de nuestra carta.
¡Que aproveche!


Y ADEMÁS LAS SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRANTES

Anchoas "de Mingo" sobadas a mano	22,00
Rabas de calamar del cantábrico	15,00
Gambas Orly	14,00
Croquetas caseras de jamón ibérico	14,00
Gua-bao de cochinita pibil, lechuguitas y mahonesa de chimichurri (unidad)	5,00
Tacos vegetales de pulpo, langostinos, verduritas con cebolla crujiente	17,00
Croquetas de cachón con ali-oli	15,00
Medallones de pulpo a la brasa	24,00
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de mango y aguacate	16,00
Pastel de cabracho, salsa de cava y polvo de aceitunas negras	15,00

ENSALADAS

Ensalada de bacalao, setas y patata con su pil-pil	15,00
Ensalada templada de langostinos braseados, salmón y mango	16,00
Tartar de tomate, aguacate, burrata y emulsión de albahaca	15,00



ARROCES

Paella de marisco

16,00

Paella mixta

16,00

Paella de bogavante

29,00

*Precio por persona/ Mínimo 2 personas

*Paellas por encargo hasta las 13:00

Arroz caldoso con bogavan

29,00

Arroz meloso de calamares y langostinos

16,00

Arroz con almejas

16,00

Arroz negro de cachón en tinta y salsa ali-oli

16,00

Risotto de sinfonía de hongos y setas

15,00



MENÚ MINGO

Anchoas de Mingo sobadas a mano

Láminas de bonito con cebolla
caramelizada y pimientos de Isla

Arroz caldoso con bogavante

Torrija brioche caramelizada
con helado

Vino Tinto Rioja Reserva
Agua mineral y café

(Mínimo 2 personas)

Precio por persona: 39,00

Anchoas de Mingo sobadas a mano

Láminas de bonito con cebolla caramelizada
y pimientos de Isla

Arroz caldoso con bogavante

Brocheta de solomillo braseada

Torrija brioche caramelizada
con helado

Vino Tinto Rioja Reserva
Agua mineral y café

(Mínimo 2 personas)

Precio por persona: 45,00





MARISCOS

Bogavante a la plancha o cocido	68,00/Kg.
Nécora a la plancha o cocida	38,00/Kg.
Langosta a la plancha o cocida	s/m
Almejas en salsa verde , marinera o sartén	21,00
Gambas frescas a la plancha	22,00

CUCHARA


Pochas con almejas, rape y langostinos	16,00
Sopa de pescado con su fondo marino	14,00

PESCADOS

Medallones de rape a la plancha con refrito de calamar	21,00
Lomo de bacalao braseado con verduritas salteadas al wok	20,00
Brochetas de rape con langostinos y tomatitos	18,00
Chipirones a la plancha con ali-oli de curry	18,00
Tacos de bacalao en tempura sobre guisito meloso de callos	18,00
Lomo de merluza rellena de mouse de cabracho en salsa de cigalitas	20,00

CARNES

Medallón de solomillo a la plancha	24,00
Entrecote de res con guarnición	24,00
Taco de ibérico deshuesado asado a baja temperatura y lacado con barbacoa	19,00
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra	20,00
Brochetas de solomillo con salsa de Oporto	18,00





PARA LOS PEQUES

Nº1 Lomo, huevo y patatas	13,00
Nº2 Nuggets, huevo y patatas	12,00
Nº3 Salchichas, huevo y patatas	12,00
Nº4 Pechuga de pollo, huevo y patatas	13,00
Pasta con tomate	10,00
Arroz a la cubana	11,00
Sopa de fideo	7,00
Puré de verduras	7,00
Pizza	11,00



HAMBURGUESAS, SÁNDWICHES & BOCADILLOS

Hamburguesa sola	5,00
Hamburguesa con queso	6,00
Hamburguesa vegetal (hamburguesa de carne, tomate, lechuga, cebolla)	7,00
Hamburguesa Milagros (vegetal + bacon y queso)	8,00
Sándwich mixto (jamón y queso)	5,00
Sándwich mixto ventana (con huevo)	6,00
Sándwich vegetal (mahonesa, tomate, lechuga, espárragos)	6,00
Sándwich Milagros (bacon, queso, tortilla, tomate, mahonesa, bonito)	7,00
Sándwich California (jamón york, queso, tortilla, tomate, mahonesa, lechuga espárragos)	7,00
Bocadillo de Rabas	16,00
Bocadillo pechuga de pollo plancha-lomo queso-tortilla francesa con ingrediente	14,00
Bocadillo de jamón ibérico	15,00
Patatas tejanas con salsa barbacoa	7,00

MOMENTO DULCE

Torrija de brioche caramelizada	7,00
Torrija de sobao I.G.P Cantabria	7,00
Brownie de chocolate blanco y fresas	6,00
Tarta de queso cremosa al horno	7,00
Parfait pasiego de orujo y miel	6,00
Tarta tatín	7,00
Coulant de chocolate (20 minutos preparación)	7,00

COMIDA 13:00 a 15:45
CENA 19:45 a 22:45

PAN 1,70€
PARA LLEVAR 1€

IVA INCLUIDO - PRECIOS INDICADOS EN €