

# ¡Bienvenidos!



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

COMIDA 13H00 - 15H45  
CENA 19H45-22H45

## SUGERENCIAS DEL CHEF

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Ensalada templada de bacalao, setas, patata y su pil-pil</b>                       | <b>14,00</b> |
| <b>Steak-tartar de ternera con tostas de pan crujiente</b>                            | <b>19,00</b> |
| <b>Provolone asado con chutney de tomate, aceite de albahaca, tostas de pan payes</b> | <b>14,00</b> |
| <b>Carpaccio de pulpo marinado con emulsión de kimchie y manzana smith</b>            | <b>16,00</b> |
| <b>Wok de verduritas con salsa teriyaki y láminas de jamón ibérico</b>                | <b>15,00</b> |
| <b>Flores de alcachofa de temporada a la plancha con jamón ibérico</b>                | <b>16,00</b> |
| <b>Lingote de corderito lechal deshuesado con jugo de su asado</b>                    | <b>18,00</b> |
| <b>Saam de rape marinado, frito de guacamole y emulsión de piparras</b>               | <b>17,00</b> |
| <b>Croquetas cremosas de queso de cabra con confitura de tomate de Isla</b>           | <b>12,00</b> |
| <b>Costilla de ternera asada en sus jugos a baja temperatura</b>                      | <b>18,50</b> |

## Entrantes

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Anchoas "de Mingo" sobadas a mano</b>  | <b>22,00</b> |
| <b>Medallones de pulpo a la brasa</b>   | <b>23,00</b> |
| <b>Delicias calientes "Milagros Golf"</b>   | <b>16,50</b> |
| <b>Rabas de calamar del cantábrico</b>  | <b>13,50</b> |
| <b>Croquetas caseras de jamón ibérico</b>   | <b>12,00</b> |
| <b>Gambas Orly</b>  | <b>12,00</b> |
| <b>Tacos vegetales de pulpo, langostinos, verduritas con cebolla crujiente</b>        | <b>15,50</b> |
| <b>Gua-bao de cochinita pibil, lechuguitas y mahonesa de chimichurri (4 unidades)</b> | <b>16,50</b> |
| <b>Croquetas de cachón con ali-oli</b>  | <b>14,00</b> |
| <b>Pastel de cabracho, salsa de cava y polvo de aceitunas negras</b>                  | <b>14,00</b> |
| <b>Zamburiñas a la plancha con vinagreta de mango y aguacate</b>                      | <b>16,00</b> |

## Ensaladas

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Ensalada de tomate de Cantabria y láminas de ventresca "de Mingo"</b> | <b>15,00</b> |
| <b>Ensalada templada de langostinos braseados, salmón y mango</b>        | <b>15,50</b> |
| <b>Tartar de tomate, aguacate, burrata y aceite de albahaca</b>          | <b>15,00</b> |

## Arroces

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Arroz caldoso con bogavante</b> | <b>29,00</b> |
| <b>Paella de marisco</b>           | <b>16,00</b> |
| <b>Paella mixta</b>                | <b>16,00</b> |
| <b>Paella de bogavante</b>         | <b>29,00</b> |

**\*Precio por persona/ Mínimo 2 personas**

**\*Paellas por encargos hasta las 13H00**

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Arroz meloso de calamares y langostinos</b>        | <b>16,00</b> |
| <b>Arroz con almejas</b>                              | <b>15,00</b> |
| <b>Arroz negro de cachón en tinta y salsa ali-oli</b> | <b>16,00</b> |
| <b>Risotto de sinfonía de hongos y setas</b>          | <b>15,00</b> |

## Menú Mingo

**Anchoas de Mingo sobadas a mano**

\*\*\*\*

**Láminas de bonito con cebolla  
caramelizada y pimientos de isla**

\*\*\*\*

**Arroz caldoso con bogavante**

\*\*\*\*

**Torrija de brioche caramelizada  
con helado**

\*\*\*\*

**Vino Tinto Rioja Reserva**

**Agua mineral y café**

**Mínimo 2 personas.**

**Precio por persona 38,00**

**Anchoas de Mingo sobadas a mano**

\*\*\*\*

**Láminas de bonito con cebolla  
caramelizada y pimientos de isla**

\*\*\*\*

**Arroz caldoso con bogavante**

\*\*\*\*

**Brocheta de solomillo braseado**

\*\*\*\*

**Torrija de brioche caramelizada  
con helado**

\*\*\*\*

**Vino Tinto Rioja Reserva**

**Agua mineral y café**

**Mínimo 2 personas.**

**Precio por persona 44,00**

## Mariscos

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bogavante a la plancha o cocido</b>            | <b>68/kg</b> |
| <b>Nécora a la plancha o cocida</b>               | <b>38/kg</b> |
| <b>Langosta a la plancha o cocida</b>             | <b>s/m</b>   |
| <b>Almejas en salsa verde , marinera o sartén</b> | <b>21,00</b> |
| <b>Gambas frescas a la plancha</b>                | <b>21,00</b> |

## Cuchara

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Pochas con almejas, rape y langostinos</b> | <b>16,00</b> |
| <b>Sopa de pescado con su fondo marino</b>    | <b>14,00</b> |

## Pescados

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Medallones de rape a la plancha con refrito de calamar</b>             | <b>20,50</b> |
| <b>Lomo de bacalao braseado</b>   | <b>19,00</b> |
| <b>Brochetas de rape con langostinos y tomatitos</b>                      | <b>17,50</b> |
| <b>Chipirones a la plancha con ali-oli de curry</b>                       | <b>17,00</b> |
| <b>Tacos de bacalao en tempura sobre guisito meloso de callos</b>         | <b>17,00</b> |
| <b>Lomo de merluza rellena de mouse de cabracho en salsa de cigalitas</b> | <b>19,00</b> |

## Carnes

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Medallón de solomillo a la plancha</b>                                | <b>23,50</b> |
| <b>Entrecote de res con guarnición</b>                                   | <b>22,50</b> |
| <b>Taco costilla a baja temperatura y deshuesada lacada con barbacoa</b> | <b>18,00</b> |
| <b>Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra</b>      | <b>20,00</b> |
| <b>Brochetas de solomillo con salsa de Oporto</b>                        | <b>17,50</b> |

### Para los peques

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| N°1 Lomo, huevo y patatas             | 11,00 |
| N°2 Nuggets, huevo y patatas          | 11,00 |
| N°3 Salchichas, huevo y patatas       | 11,00 |
| N°4 Pechuga de pollo, huevo y patatas | 12,00 |
| Pasta con tomate                      | 10,00 |
| Arroz a la cubana                     | 10,00 |
| Sopa de fideo                         | 7,00  |
| Puré de verduras                      | 7,00  |
| Pizza                                 | 10,00 |

### Hamburguesas, Sándwiches & Bocadillos

|  |       |
|--|-------|
| Hamburguesa sola   | 5,00  |
| Hamburguesa con queso  | 5,50  |
| Hamburguesa con vegetales (tomate, lechuga, cebolla)                                       | 6,00  |
| Hamburguesa Milagros (vegetal + bacon y queso)   | 6,50  |
| Sándwich mixto (jamón y queso)   | 4,50  |
| Sándwich mixto ventana (con huevo)   | 5,60  |
| Sándwich vegetal<br>(mahonesa, tomate, lechuga, espárragos)                                | 5,70  |
| Sándwich Milagros<br>(bacon, queso, tortilla, tomate, mahonesa, bonito)                    | 6,50  |
| Sándwich California<br>(jamón york, queso, tortilla, tomate, mahonesa, lechuga espárragos) | 6,50  |
| Bocadillo de Rabas   | 14,50 |
| Bocadillo pechuga de pollo plancha-lomo queso-tortilla francesa<br>con ingrediente         | 12,00 |
| Bocadillo de jamón ibérico   | 15,00 |
| Patatas tejanas con salsa barbacoa   | 6,20  |

### Momento dulce

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Torrija de brioche caramelizada      | 7,00 |
| Torrija de sobao I.G.P Cantabria     | 6,50 |
| Brownie de chocolate blanco y fresas | 6,00 |
| Tarta de queso cremosa al horno      | 6,90 |
| Parfait pasiego de orujo y miel      | 6,00 |
| Tarta tatin*                         | 6,00 |
| Coulant de chocolate*                | 6,50 |
| *20 MINUTOS PREPARACIÓN              | 6,50 |

\*Precio del pan 1,60 \*Todos los precios tienen el IVA incluido