

¡Bienvenidos!

COMIDA 13H00 - 16H00
CENA 19H45-22H45



Nuestro Chef Fernando Reigadas y todo su equipo desea que les guste nuestra carta

Entrantes

Anchoas "de Mingo" sobadas a mano	20,00
Anchoas "de Mingo" sobadas a mano "Serie 10° Aniversario"	22,00
Wok de verduritas frescas	14,00
Tabla de quesos	15,00
Medallones de pulpo a la brasa	22,80
Delicias calientes "Milagros Golf"	16,50
Rabas de calamar del cantábrico	12,00
Croquetas caseras de jamón ibérico	10,00
Gambas Orly	10,50
Tacos vegetales de pulpo, langostinos, verduritas con cebolla crujiente	15,50
Gua-bao de cochinita pibil, lechuguitas y mahonesa de chimichurri	16,50
Croquetas de cachón con ali-oli	14,00
Provolone asado, chutney de tomate y aceite de albahaca	13,50
Pastel de cabracho, salsa de cava y polvo de aceitunas negras	14,00
Jamón ibérico cortado a cuchillo con tostas de pan y tomate natural	22,50
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de mango y aguacate	16,00

Ensaladas

Ensalada de tomate de Cantabria y láminas de ventresca "de Mingo"	14,00
Ensalada templada de langostinos braseados, salmón y mango	15,00
Carpaccio de langostinos, aliño de lima y emulsión de kimchie	16,00
Ensalada tibia jamón ibérico, zamburiñas braseadas, guacate, mango	15,00
Tartar de tomate, aguacate, burrata y aceite de albahaca	14,00

Arroces

Arroz caldoso con bogavante 29,00

Paella de marisco 15,00

Paella mixta 15,00

Paella de bogavante 29,00

*Precio por persona/ Mínimo 2 personas

*Paellas por encargos hasta las 13.00h

Arroz meloso de calamares y langostinos 15,00

Arroz con almejas 15,00

Arroz negro meloso de cachón en tinta y salsa ali-oli 15,00

Risotto de sinfonía de hongos y setas 15,00

Menú Mingo

Anchoas de Mingo sobadas 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

37€

Anchoas de Mingo sobadas 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

43€

Mariscos

Bogavante a la plancha o cocido	65/kg
Nécora a la plancha o cocida	35/kg
Langosta a la plancha o cocida	s/m
Almejas en salsa verde , marinera o sartén	21,00
Gambas frescas a la plancha	21,00

Cuchara

Pochas con almejas, rape y langostinos	15,80
Sopa de pescado con su fondo marino	13,00

Pescados

Medallones de rape a la plancha con refrito de calamar	19,90
Lomo de bacalao braseado	18,60
Brocheta de rape con langostinos y tomatitos	16,50
Chipirones a la plancha con ali-oli de curry	16,40
Tacos de bacalao en tempura sobre guisito meloso de callos	17,00
Lomo de merluza rellena de mouse de cabracho en salsa de cigalitas	17,80

Carnes

Medallón de solomillo a la plancha	20,50
Entrecote de res con guarnición	20,50
Taco costilla a baja temperatura y deshuesada lacada con barbacoa	17,00
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra	20,00
Brocheta de solomillo con salsa de Oporto	16,50
Solomillo relleno de queso y jamón ibérico en salsa Oporto	20,00

Para los peques

Nº1 Lomo, huevo y patatas	11,00
Nº2 Nuggets, huevo y patatas	11,00
Nº3 Salchichas, huevo y patatas	11,00
Nº4 Pechuga de pollo, huevo y patatas	12,00
Pasta con tomate	10,00
Arroz a la cubana	10,00
Sopa de fideo	6,50
Puré de verduras	6,50
Pizza	9,50

Hamburguesas, Sándwiches & Bocadillos

Hamburguesa sola	4,80
Hamburguesa con queso	5,00
Hamburguesa vegetal (tomate, lechuga, cebolla)	5,90
Hamburguesa Milagros(vegetal + bacon y queso)	6,00
Sándwich mixto (jamón y queso)	4,50
Sándwich mixto ventana (con huevo)	5,60
Sándwich vegetal (mahonesa, tomate, lechuga, espárragos)	5,70
Sándwich Milagros (bacon, queso, tortilla, tomate, mahonesa, bonito)	6,40
Sándwich California (jamón york, queso, tortilla, tomate, mahonesa, lechuga espárragos)	6,40
Bocadillo de Rabas	11,00
Bocadillo pechuga de pollo plancha-lomo queso-tortilla francesa con ingrediente	10,00
Bocadillo de jamón ibérico	12,90
Patatas tejanas con salsa barbacoa	5,50

Momento dulce

Torrija de brioche caramelizada	6,50
Torrija de sobao I.G.P Cantabria	6,00
Brownie de chocolate blanco y fresas	5,50
Tarta de queso cremosa al horno	6,00
Parfait pasiego de orujo y miel	6,00
Tarta tatin*	6,00
Coulant de chocolate*	6,00
*20 MINUTOS PREPARACIÓN	6,00