

BIENVENIDOS

**Nuestro Chef Fernando Reigadas y su equipo
han preparado una selección de platos
donde tradición y creatividad se encuentran en cada bocado
¡Que aproveche!**

SUGERENCIAS DEL CHEF

Tacos de langostinos crunch con guacamole, chutney de piña y salsa de yogur y menta (4 unidades)	17,00
Wok de verduritas con salsa teriyaki y láminas de jamón ibérico	15,00
Lingote de corderito lechal deshuesado con jugo de su asado	19,00
Costilla de ternera melosa cocinada a baja temperatura con su jugo reducido	20,00
Ensaladilla cremosa, ventresca de nuestra conservera y huevo de " gallinas felices"	16,00
Bocartes del Cantábrico en tempura con huevo y emulsión de encurtidos	18,00

ENTRANTES

Anchoas "de Mingo" sobadas a mano	23,00
Rabas de calamar del cantábrico	16,00
Flores de alcachofa a la plancha con lascas de jamón ibérico	16,00
Croquetas caseras de jamón ibérico 12 Unidades	16,00
Croquetas caseras de jamón ibérico 6 Unidades	8,00
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 emulsión de ajos tostados y curry 8 Unidades	16,00
Croquetas de cachón con emulsión de ajos tostados y curry 4 Unidades	8,00
Medallones de pulpo a la brasa, patata panadera y aceite de pimentón ahumado	24,00
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de mango y aguacate	18,00
Pastel de cabracho, salsa de cava y polvo de aceitunas negras	15,00

ENSALADAS

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



ARROCES

Paella de marisco	17,00
Paella mixta	17,00
Paella de bogavante	29,00
*Precio por persona/ Mínimo 2 personas	
*Paellas por encargo hasta las 13:00	
Arroz con bogavante (precio por persona/mínimo 2 personas)	29,00
Arroz meloso de calamares y langostinos	17,00
Arroz con almejas	17,00
Arroz negro de cachón en tinta y salsa ali-oli	17,00
Risotto de sinfonía de hongos y setas	17,00
Arroz meloso de carrillera ibérica con emulsión de trufa	17,00

MARISCOS

Bogavante a la plancha o cocido	85,00/Kg.
Nécora a la plancha o cocida	45,00/Kg.
Langosta a la plancha o cocida	s/m
Almejas en salsa verde , marinera o sartén	21,00
Gambas frescas a la plancha	25,00

MENÚ MINGO

Anchoas de Mingo sobadas a mano
con tosta de sobao pasiego
y manteca de anchoas

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: 40,00

Anchoas de Mingo sobadas a mano
con tosta de sobao pasiego
y manteca de anchoas

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: 46,00



CUCHARA

Pochas con almejas, rape y langostinos	16,00
Sopa de pescado con su fondo marino	15,00

PESCADOS

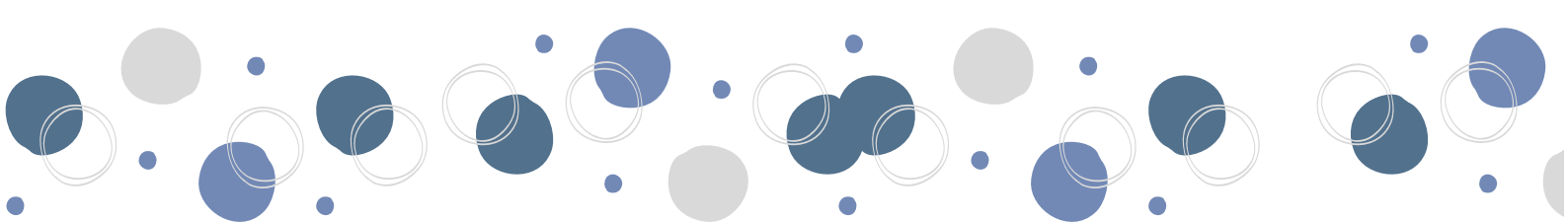
Medallones de rape a la plancha con guisito de calamar	22,00
Lomo de bacalao braseado con verduritas de temporada salteadas al wok	20,50
Brochetas de rape con pesto rojo, langostinos y tomatitos braseados	19,00
Chipirones a la plancha, confitura de cebolla y ali-oli de curry	18,00
Tacos de bacalao en tempura sobre estofado meloso de callos	19,00
Lomo de merluza rellena de mouse de cabracho en salsa de cigalitas	20,50

CARNES

Medallón de solomillo a la plancha	24,50
Entrecote de res con guarnición	25,00
Taco de ibérico deshuesado asado a baja temperatura y lacado con barbacoa	20,00
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra	20,00
Brochetas de solomillo con salsa de Oporto	18,00
Steak Tartar de ternera con tostas de pan crujiente	19,50

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	7,00
Tarta tatín	7,00
Coulant de chocolate (20 minutos preparación)	7,00
SUGERENCIA: "Caramelitos" de leche frita con helado	7,00





PARA LOS PEQUES

Nº1 Lomo, huevo y patatas	13,50
Nº2 Nuggets, huevo y patatas	12,50
Nº3 Salchichas, huevo y patatas	12,50
Nº4 Pechuga de pollo, huevo y patatas	13,50
Pasta con tomate	10,00
Arroz a la cubana	11,50
Sopa de fideo	7,00
Puré de verduras	7,00
Pizza	11,00

HAMBURGUESAS, SÁNDWICHES & BOCADILLOS

Hamburguesa sola	6,00
Hamburguesa con queso	7,00
Hamburguesa vegetal (hamburguesa de carne, tomate, lechuga, cebolla)	8,00
Hamburguesa Milagros (vegetal + bacon y queso)	9,00
Sándwich mixto (jamón y queso)	5,00
Sándwich mixto ventana (con huevo)	6,50
Sándwich vegetal(mahonesa, tomate, lechuga, espárragos)	6,50
Sándwich Milagros (bacon, queso, tortilla, tomate, mahonesa, bonito)	7,50
Sándwich California (jamón york, queso, tortilla, tomate, mahonesa, lechuga espárragos)	7,50
Bocadillo de Rabas	17,00
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

PAN	1,70€ / UNIDAD
PAN SIN GLÚTEN	2,70€ /UNIDAD
ENVASE PARA LLEVAR	1,00€ / UNIDAD

SERVICIO DE COMIDA DE 13:00 A 15:30

SERVICIO DE CENA DE 19:45 A 22:30

IVA INCLUIDO - PRECIOS INDICADOS EN €

SOLO SE REALIZARA UN COBRO POR MESA

ABRIL 2026