

# MILAGROS GOURMET & DIVERTIDO

Tacos vegetales de pulpo, langostinos y verduritas con cebolla crujiente	14€
Curry rojo de gambas con verduritas salteadas y arroz	14€
Gua-bao de cochinita pibil, mezclum de lechugas y mahonesa de chimichurri	16€
Ensalada de zamburiñas, bombones de foie y vinagreta de mango y aguacate	15€
Arroz negro meloso de cachón en tinta con sus crujientes y ali-oli	15€
Risotto de sinfonía de hongos y setas	15€
Tacos de bacalao en tempura sobre guisito meloso de callos	15€
Taco de costilla asado a baja temperatura y deshuesada lacada con barbacoa	16€

## Momento dulce

- Torrija de brioche caramelizada con helado 6€
- Coulant de chocolate con helado 6€
- Torrija de sobao I.G.P Cantabria con helado 6€
- Brownie de chocolate blanco y fresas con helado 5€
- Tarta de queso cremosa al horno con helado 5€
- Arroz con leche cremoso caramelizado con helado 5€
- Tarta Tatín de manzana con helado 6€
- Pirámide cremosa de mango, crumble de cacao y helado de albaricoque 5€
- Sopa de chocolate blanco con frutosrojos y helado 5€
- Tiramisú casero 5€
- Semi esfera de ferrero con helado 6€

## Menú Mingo

Anchoas de Mingo sobadas mano  
Láminas de bonito con cebolla caramelizada y pimientos de isla  
Arroz caldoso con bogavante  
Taco de solomillo braseado  
Torrija de brioche caramelizada con helado  
Vino Tinto Rioja Reserva, Agua mineral y café  
\*Mínimo 2 personas. Precio por persona.

39€

# HOTEL SPA MILAGROS GOLF

MOGRO, CANTABRIA  @HOTELMILAGROSGOLF

## ¡Bienvenidos!



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

# MILAGROS TRADICIÓN

## Entrantes

Anchoas "de Mingo" sobadas a mano	17€
Boquerones "de Mingo" con aceite de ajo	13€
Wok de verduritas frescas con jamón	13€
Tabla de quesos	14€
Medallones de pulpo a la brasa	20€
Chipirones a la plancha con ali-oli de curry	15€
Almejas en salsa verde , marinera o sartén	20€
Delicias calientes "Milagros Golf"	16€
Rabas de calamar del cantábrico	11€
Croquetas caseras de jamón ibérico	9€
Gambas Orly	9€
Patatas tejanas con salsa barbacoa	5€

## Ensaladas

Ensalada de tomate de Cantabria y láminas de ventresca "de Mingo"	14€
Ensalada de jamón ibérico y foie con vinagreta de frutos secos	14€
Ensalada templada de langostinos braseados, salmón y mango	14€

## Mariscos

Langosta a la plancha o cocida	95€/kg
Nécora a la plancha o cocida	30€/kg
*Por encargo	
Gambas frescas a la plancha	19€
Bogavante a la plancha o cocido	55€/kg

## Cuchara

Pochas con almejas, rape y langostinos	15€
Sopa de pescado con su fondo marino	12€

## Arroces

Arroz caldoso con bogavante	29€
Paella de marisco	15€
Paella mixta	15€
Paella de bogavante	29€
*Precio por persona/ Mínimo 2 personas	
*Paellas por encargos hasta las 13.00h	
Arroz meloso de calamares y langostinos	14€
Arroz con almejas	14€

## Pescados

Medallones de rape a la plancha con refrito de calamar	19€
Lomo de bacalao braseado	17€
Suprema de merluza asada	17€
Brocheta de rape con langostinos y tomatitos	15€

## Carnes

Medallón de solomillo a la plancha	19€
Entrecote de res con guarnición	20€
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra	18€
Brocheta de solomillo con salsa de Oporto	15€

## Para los peques

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

## Hamburguesas & Sandwiches & Bocadillos

Hamburguesa sola	4,70€
Hamburguesa con queso	4,90€
Hamburguesa vegetal (tomate, lechuga,cebolla)	5,70€
Hamburguesa Milagros(vegetal + bacon y queso)	5,90€
Sandwich mixto (jamón y queso)	4,50€
Sandwich mixto ventana (con huevo)	5,50€
Sandwich vegetal (mahonesa,tomate,lechuga,espárragos)	5,70€
Sandwich Milagros (bacon, queso,tortilla, tomate, mahonesa, bonito)	6,20€
Sandwich California (jamón york, queso, tortilla, tomate,mahonesa, lechuga y espárragos)	6,20€
Bocadillo de Rabas	9€
Bocadillo de pechuga de pollo a la plancha / lomo queso / tortilla francesa con ingrediente	8€
Bocadillo de jamón ibérico	11€

# Sugerencias del Chef



CROQUETAS MELOSAS DE CACHÓN CON ALI-OLI  
14€

ENSALADITAS CÉSAR DE BOCADO CON  
POLLO CRUJIENTE Y PARMESANO RALLADO  
14€

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA  
DE MANGO Y AGUACATE  
15€

PROVOLONE ASADO, CHUTNEY DE TOMATE  
Y ACEITE DE ALBAHACA CON PAN DE CRISTAL  
13€

STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTAS DE PAN  
16€

PASTEL DE CABRACHO, SALSA DE CAVA  
Y POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS

10€  
ENSALADA DE CECINA Y QUESO DE CABRA  
CON CHUTNEY DE MANZANA

14€

CARPACCIO DE LANGOSTINOS, ALIÑO DE LIMA  
Y EMULSIÓN KIMCHIE  
16€

# Sugerencias del Chef



JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO  
CON TOSTA DE PAN Y TOMATE NATURAL  
22€

SOLOMILLO RELLENO DE QUESO, JAMÓN IBÉRICO  
EN SALSA DE OPORTO  
17€

GUA-BAO DE SEPIA CON ANILLAS DE CHIPIRON  
FRITAS EN AOVE Y EMULSIÓN DE CEBOLLINO Y AJOS  
16€

ENSALADILLA CREMOSA CON VENTRESCA DE  
TEMPORADA Y CAPARCCIO DE PULPO  
15€

LOMO DE MERLUZA RELLENA DE MOUSSE DE  
CABRACHO EN SALSA DE CIGALITAS  
17€

ENSALADA DE BURRATA, PESTO DE CALABACÍN,  
JAMÓN IBÉRICO Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS  
14€

BURTITO DE LANGOSTINOS Y VERDURITAS AL WOK  
15€

SAMM DE RAPE MARINADO CRUJIENTE  
CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO  
15€