

Hamburguesas & Sándwiches & Bocadillos

Hamburguesa sola	4,8
Hamburguesa con queso	5
Hamburguesa vegetal (tomate, lechuga, cebolla)	5,9
Hamburguesa Milagros(vegetal + bacon y queso)	6
Sándwich mixto (jamón y queso)	4,5
Sándwich mixto ventana (con huevo)	5,6
Sándwich vegetal (mahonesa, tomate, lechuga, espárragos)	5,7
Sándwich Milagros (bacon, queso, tortilla, tomate, mahonesa, bonito)	6,4
Sándwich California (jamón york, queso, tortilla, tomate, mahonesa, lechuga y espárragos)	6,4
Bocadillo de Rabas	11
Bocadillo de pechuga de pollo a la plancha / lomo queso / tortilla francesa con ingrediente	10
Bocadillo de jamón ibérico	12,9
Patatas tejanas con salsa barbacoa	5,5

Para los peques

Nº1 Lomo, huevo y patatas	11
Nº2 Nuggets, huevo y patatas	11
Nº3 Salchichas, huevo y patatas	11
Nº4 Pechuga de pollo, huevo y patatas	12
Pasta con tomate	10
Arroz a la cubana	10
Sopa de fideo	6,5
Puré de verduras	6,5
Pizza	9,5

Menú Degustación Mingo

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.

40€

HOTEL SPA MILAGROS GOLF



MOGRO, CANTABRIA



@HOTELMILAGROSGOLF

¡Bienvenidos!



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

Entrantes

Anchoas "de Mingo" sobadas a mano	17,9
Boquerones "de Mingo" con aceite de ajo	13,4
Wok de verduritas frescas con jamón	14
Tabla de quesos	15
Medallones de pulpo a la brasa	22,8
Delicias calientes "Milagros Golf"	16,5
Rabas de calamar del cantábrico	12
Croquetas caseras de jamón ibérico	10
Gambas Orly	10,5
Tacos vegetales de pulpo, langostinos y verduritas con cebolla crujiente	15,5
Curry rojo de gambas con verduritas salteadas y arroz	14,8
Gua-bao de cochinita pibil, mezclum de lechugas y mahonesa de chimichurri	16,5

Ensaladas

Ensalada de tomate de Cantabria y láminas de ventresca "de Mingo"	14
Ensalada de jamón ibérico y foie con vinagreta de frutos secos	15
Ensalada templada de langostinos braseados, salmón y mango	15

Cuchara

Pochas con almejas, rape y langostinos	15,8
Sopa de pescado con su fondo marino	13

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	15
Arroz con almejas	15
Arroz negro meloso de cachón en tinta con sus crujientes y ali-oli	15
Risotto de sinfonía de hongos y setas	15

Mariscos

Bogavante a la plancha o cocido	55/kg
Nécora a la plancha o cocida	30/kg
Langosta a la plancha o cocida	s/m
Almejas en salsa verde , marinera o sartén	21
Gambas frescas a la plancha	21

Pescados

Medallones de rape a la plancha con refrito de calamar	19,9
Lomo de bacalao braseado	18,6
Brocheta de rape con langostinos y tomatitos	16,5
Chipirones a la plancha con ali-oli de curry	16,4
Tacos de bacalao en tempura sobre guisito meloso de callos	17

Carnes

Medallón de solomillo a la plancha	20,5
Entrecote de res con guarnición	20,5
Taco de costilla asado a baja temperatura y deshuesada lacada con barbacoa	17
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso de cabra	20
Brocheta de solomillo con salsa de Oporto	16,5

Momento dulce

Torrija de brioche caramelizada	6,5
Coulant de chocolate	6
Torrija de sobao I.G.P Cantabria	6
Brownie de chocolate blanco y fresas	5,5
Tarta de queso cremosa al horno	6
Arroz con leche cremoso caramelizado	5,5
Tarta tatin	6
Semi esfera de mango con núcleo de frambuesa	6

Sugerencias del Chef



CROQUETAS MELOSAS DE CACHÓN CON ALI-OLI
14€

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA
DE MANGO Y AGUACATE
16€

PROVOLONE ASADO, CHUTNEY DE TOMATE
Y ACEITE DE ALBAHACA CON PAN DE CRISTAL
13,50€

STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTAS DE PAN
17,50€

TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE,
BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA
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

22,50€

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

11,50€

BOCARTES DEL CANTÁBRICO EN TEMPURA, HUEVO
CAMPERO Y EMULSIÓN DE PIPARRAS

16€

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

17,80€

SOLOMILLO RELLENO DE QUESO, JAMÓN IBÉRICO
EN SALSA DE OPORTO

18€

ENSALADILLA DE VENTRESCA CREMOSA
CON CARPACCIO DE PULPO

15€