

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€
- Sopa de chocolate blanco con frutosrojos y helado 5€
- Tiramisú casero 5€

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€

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€

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

22€

Sugerencias del Chef



ENSALADA DE CECINA Y QUESO DE CABRA
CON CHUTNEY DE MANZANA

14€

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

14€

CARPACCIO DE LANGOSTINOS, ALIÑO DE LIMA
Y EMULSIÓN KIMCHIE

16€

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

17€

SAMM DE RAPE MARINADO CRUJIENTE
CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

15€

SOLOMILLO RELLENO DE QUESO, JAMÓN IBÉRICO
EN SALSA DE OPORTO

17€