

# BAR MINGALARIO

## FRIO

	Tapa	Plato
Ensaladilla rusa	2'50	9'00
Atún con salmorejo	3'00	8'00
Melva con pimientos asados	2'50	9'00
Melva con patatas aliñadas	2'50	9'00
Salmorejo	3'00	6'00

## CHARCUTERIA

Jamón ibérico de bellota		18'00
Caña de lomo de bellota		18'00
Lomito ibérico de bellota		18'00
Salchichón ibérico		12'00
Queso manchego		12'00
Surtido ibérico		18'00
Tabla de la casa (jamón con salmorejo)		8'00
Tabla de anchoas con alioli		10'00
Tabla huevos de codorniz, mechada, pate		10'00
Tabla de sobrasada ibérica con miel caña		6'00
Tabla de sardinas vinagre con salmorejo		8'00

## VERDURAS

Espinacas con garbanzos	2'50	7'00
Pisto con huevo	3'00	8'00
Alcachofas al Pedro Ximenez	3'00	9'00
Alboronias	3,00	8,00

## SUGERENCIAS DEL CHEF

Migas serranas	3'00	7'00
Milhojas de mechada con queso de cabra	3'50	
Montadito del chef (carrillada, cebolla y roquefort)	3'00	

# BAR MINGALARIO

## PESCADO

	Tapa	Plato
Boquerones fritos	2'50	10'00
Chocos fritos	3,00	10'00
Bacalao gratinado	4'50	14'00
Gambas al ajillo		10'00
Ventresca de atún al brandy	3'50	12'00
Bacalao salsa naranja	4'50	14'00
Pavias caseras	3,00	12,00
Pincho de atún	3,50	
Brocheta de mero al cava	3,50	
Albondigas de choco y gambas	3,50	10,00
Patitas de calamar	3,00	9,00

## CARNE

Solomillo de cerdo al whisky	3'00	12'00
Solomillo de cerdo al Pedro Ximenez	3'00	12'00
Carrillada de cerdo	3'00	12'00
Croquetas caseras	2'50	10'00
Cochinillo confitado	4'50	15'00
Hamburguesa de buey 200 Gr		6'00
Foie con salsa de mandarina	4,00	

## MONTADITOS

Pringa		2'50
Filete con jamón		2'50
Gambas con alioli		2'50
Salmón con queso fresco		2'50
Bacalao con salmorejo		2'50
Mini serranito		2'50
Mini hamburguesa de buey		2'50
Presal con jamón		3'50
Almadrabitito ( atún plancha, mojama, pimiento rojo)		3'50



## CHARCUTERIA

Jamón ibérico de bellota	18
Caña de lomo ibérica de bellota	18
Lomito ibérico de bellota	18
Salchichón ibérico	12
Queso manchego (alérgenos:lácteos)	12
Surtido ibérico (alérgenos : lácteos)	18
Mojama de atún (alérgeno: pescado)	16

## TABLAS DE PAN DE PUEBLO

De la casa , jamón con salmorejo. (alérgenos: gluten)	8
De anchoas con alioli. (alérgenos: gluten, huevo, pescado)	10
De carne mechada con paté y huevos de codorniz.(alérgenos: gluten, huevo, lácteo)	10
De sobrasada con miel ( alérgenos: gluten, lácteo)	6

## VERDURAS

Espinacas con garbanzos (alérgenos: gluten, lácteos)	7
Pisto con huevo (alérgenos: huevo)	8
Friturillas de verduras con langostinos ( alérgenos: gluten,huevo y crustáceos)	8
Alcachofas plancha al Pedro Ximenez (alérgenos: frutos secos, SO2, sulfitos)	9
Alcachofas confitadas con jamón y langostinos ( alérgenos: crustáceos )	14

## BAR MINGALARIO



### ENSALADAS

Ensalada de ahumados (alérgenos: pescado, lácteo)	10
Ensalada de la casa ( alérgenos: pescado, lácteo)	8
Ensalada de queso de cabra con nueces (alérgenos: lácteo, frutos secos)	10
Ensalada de aguacate con langostinos ( alérgenos: crustáceos)	10
Tacos de atún con salmorejo ( gluten, lácteos, pescado)	8

### HUEVOS Y REVUELTOS

Huevos rotos con langostinos y jamón (alérgenos: gluten, huevo, crustáceo)	10
Revuelto de habitas baby (alérgenos: huevo)	10
Huevos fritos con chorizo patatas y jamón ( alérgenos: gluten, huevo, lácteo)	8

### SUGERENCIAS DEL CHEF

Salmorejo (alérgenos: gluten)	6
Migas serranas (alérgenos: gluten, lácteo, huevo)	7
Croquetas caseras (alérgenos: gluten, lácteo, huevo)	10
Mousse de pato con reducción de Pedro Ximenez ( gluten, lácteo, huevo)	8
Habitas baby con jamón	10



## PESCADOS

Boquerones fritos (alérgenos: gluten, pescado)	10
Chocos fritos (alérgenos: gluten, molusco)	10
Pavías caseras (alérgenos: gluten, lácteo, pescado, SO2 sulfitos)	12
Gambas al ajillo (alérgenos: crustaceos)	10
Lomo de bacalao gratinado (alérgenos: pescado, huevo)	14
Lomo de bacalao con salsa de naranja (alérgenos: lácteo, pescado)	14
Calamar plancha (alérgenos: moluscos )	S/P/M
Ventresca de atún al brandy (alérgenos: pescado)	12'00
Puntillitas con huevo y pimientos (alérgenos: gluten, molusco, huevo)	12,00
Pata de pulpo a la brasa ( alérgenos : moluscos)	18,00



## CARNES

Carrillada de cerdo (alérgenos: gluten, SO2 sulfitos)	12
Solomillo de cerdo al whisky (alérgenos: gluten, lácteo)	12
Solomillo de cerdo al Pedro Ximenez (alérgenos: gluten, SO2 sulfitos, frutos secos)	12
Presa ibérica (alérgenos: gluten)	15
Cochinillo confitado (alérgenos: gluten)	16
Solomillo de ternera (alérgenos: gluten)	18
Entrecot de ternera (alérgenos:gluten)	17
Paletilla de cordero (alérgenos: gluten)	26
Chuletillas de cordero (alérgenos: gluten)	12
Lomo alto de vaca rubia gallega ( alérgenos :gluten)	27
Rabo de toro ( alérgenos: gluten )	15
Costillar de retinto ( alérgenos: gluten)	18
Cuarto de cochinillo al horno	55
Entrecot de presa (alérgenos: gluten)	18
Chuletas de cerdo Iberico ( alérgenos: gluten)	15

Las carnes las pueden saborear a la plancha o a la brasa

Servicio de pan y picos 0,60 €

# BAR MINGALARIO



## BODEGA

### VINOS BLANCOS

	D.O	UVA	
Castillo San Diego	Cadiz	Palomino	15
Maestrante	Cadiz	Palomino	15
Flor de Vetus	Rueda	Verdejo	15
Barbadillo VI ( fizzante)	Cadiz	Moscato	15

### VINOS TINTOS

Damana 5 (roble)	R.Duero	Tempranillo	16
Finca Resanso (roble)	R.Duero	Tempranillo	17
Flor de Vetus (roble)	Toro	Toro	16
Izadi (crianza)	Rioja	Tempranillo	16
Ramón Bilbao (crianza)	Rioja	Tempranillo	16
Yllera (crianza)	Castilla León	Tempranillo	16
Arzuaga (crianza)	R.Duero	Tempranillo	27
Marques de Riscal (reserva)	Rioja	Tempranillo, graciano, mazuelo	23
Museum (reserva)	Cigales	Tempranillo	19
Pago del Zancúo (crianza)	Sevilla	Tempranillo, syrah	17
Cepa Gavilan (crianza)	R Duero	Tempranillo	19

BAR MINGALARIO



# MINGALARIO



AGOSTO 1986