

## ZONA VEGETARIANA Y VEGANA

### CONTAMOS CONTIGO

**02. BAO BUN VEGETARIANO.** Bao bun al vapor con mini tortita de verduras, mahonesa de kimchi y espinacas.

.....unidad / **2,40€**

**57. CROQUETAS CASERAS DE VERDURAS Y KIMCHI.**  
(Vegetariana) ..... **5,50€**

**53. TEMPURA DE VERDURAS.** De Conil cortadas en bastón con salsa agripicante y wok.  
(Vegetariana) ..... **7,50€**

**13. ENSALADILLA TOTALMENTE VEGANA.**  
Con mahonesa veganesa casera.  
..... **5,50€**

**14. ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS DE CONIL.** Frescor del verano con cantidad de propiedades.  
(Vegana) ..... **8,50€**

**05. HUMUS DE BERENJENAS.** Tradicional crema de oriente medio hecha con garbanzos, le incorporamos berenjenas asadas y la presentamos con palos de zanahoria y apio.  
(Vegana) ..... **6,50 €**

**26. SALMOREJO ANDALUZ.** Con tomate de la zona.  
(Vegana) ..... **4,00€**

**46. WOK CON NOODLES.** Verduras frescas y noodles con soja y miel.  
(Vegana) ..... **8,50€**

**78. FALSA ALBÓNDIGA CON TOMATE FRITO CASERO.** Te sorprenderá lo que se puede hacer sin carne.  
(Vegana) ..... **8,50€**

**83. HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON PATATAS.**  
(Vegana) ..... **6,00 €**

## CLÁSICOS DE CUCHARA DEL DÍA

**08. BERZA GITANA.**  
**09. GARBANZOS CON MENUDO.**  
**10. PUCHERO CON SUS AVÍOS.**

..... cada plato / **4,00€**

## PANES Y ALGO MÁS

### TAPAS ELABORADAS SOBRE DISTINTOS TIPOS DE PAN

**01. BAO BUN Y PANCETA IBÉRICA.** Bao bun al vapor con panceta ibérica confitada, mahonesa de coco, espinacas y salsa hoisin.  
.....unidad / **2,40€**

**03. TORRIJA CON JAMÓN Y FOIE.** Tradicional torrija de pan bañada en miel y moscatel con jamón ibérico y foie de pato.  
..... **4,50€**

**04. TACOS DE ROPA VIEJA.** Torta de maíz mexicana con avíos de puchero casero, tomate y hierbabuena.  
.....2 unidades / **4,00€**

**06. PATÉ DE CABRACHO.** Paté de cabracho con mahonesa casera y tostas para untar y disfrutar.  
..... **6,50€**

**12. PATÉ DE ORTIGUILLAS Y WAKAME.** Paté suave con sabor a mar.  
..... **6,50€**

**07. PIZZA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA.** Masa artesana con aceite de oliva.  
..... **7,50 €**

**11. PIZZA ARTESANA DE GAMBAS AL AJILLO.** Masa artesana con aceite de oliva.  
..... **7,50 €**

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE !!!

### SOPAS FRÍAS, VERDURAS DE LA HUERTA, LECHUGAS Y ALGAS DE MAR

**20. ATÚN EN ESCABECHE CON ZUMO DE NARANJA.** Para ello utilizamos el tarantelo del atún.  
..... **8,60€**

**21. ENSALADA DE ESPINACAS Y REMOLACHA.** Hojas de espinacas con vinagreta de remolacha, queso rulo, nueces, pasas y miel.  
..... **7,50€**

**22. BROTOS CON LANGOSTINOS Y KIMCHI.** Diferentes hojas de lechuga con langostinos crujientes, aderezadas con mahonesa kimchi, cebolla roja, tomate y polvo de avellanas de los toros.  
..... **8,00€**

**23. ENSALADA DE FRUTAS Y LANGOSTINOS.** Lechugas y frutas de temporada con salsa americana casera, langostinos y reducción de Pedro Ximénez.  
..... **8,00€**

**24. TOMATE ALIÑADO CON MOJAMA.** Increíble aliño de tomate de Conil, mojama de Barbate, cebolla roja y vinagre de Xerez.  
..... **7,50€**

**25. WAKAME Y GAMBONES.** Alga japonesa wakame aliñada con pimientos, cebolleta, tomate, sésamo y gambones cocidos.  
..... **7,50€**

**27. SALMOREJO DE FRUTA DE LA PASIÓN.** Adaptación del salmorejo andaluz con un toque exótico, almendras y taquitos de queso.  
..... **4,50€**

**28. ENSALADILLA DE GAMBAS.** Mezcla perfecta de patatas de Sanlúcar cocidas, mahonesa con aceite de oliva y gambas blancas.  
..... **7,00€**

## LOS CRUDOS Y MACERADOS

### MODO FANTÁSTICO PARA DEGUSTAR PRODUCTOS DE CALIDAD CRUDOS CON EL ALIÑO CORRECTO

Todos estos productos, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el RD 1420/2006, de 1 de diciembre.

**31. ATÚN ROJO Y AJO BLANCO DE COCO.** En tartar y su aderezo perfecto.  
..... **8,50€**

**32. SASHIMI NORUEGO Y GUACAMOLE.** En finas lonchas y ralladura de limón.  
..... **8,00€**

**33. CEVICHE DE LUBINA.** Con su aderezo y crunch de maíz frito.  
..... **9,00€**

**34. TERNERA RETINTA.** En finas lonchas acompañada de tomate seco, apio, setas y parmesano.  
..... **9,00€**

## HUEVOS CAMPEROS

### DE GRANJAS DE CONIL DE LA FRONTERA CON GALLINAS EN LIBERTAD

**41. HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN.** Fritos en aceite de oliva, patatas de Sanlúcar fritas en aceite libre de gluten y acompañados de jamón.  
..... **9,00€**

**42. HUEVOS REVUELTOS CON ORTIGUILLAS.** Jugosos y con gambones.  
..... **7,50€**

**43.- HUEVOS ROTOS CON ROPA VIEJA.** De nuestro puchero casero.  
..... **7,50€**

**44. CINTAS DE PASTA FRESCA CON CREMA DE TRUFA Y SETAS.** Acompañada de parmesano.  
..... **7,50€**

## LA FRITURA GADITANA

**50. CHIPS DE CHOCOS.** Chocos cortados finamente y fritos, acompañados de ali oli de wakame.  
..... **8,00€**

**51. FINGERS DE PESCADO DE ROCA.** En adobo de lima, cilantro y ajos.  
..... **8,00€**

**52. ORTIGUILLAS FRITAS o Anémona de Mar.** Un bocado intenso de sabor a mar, yodo y marisco.  
..... **8,00€**

**54. BOCADOS DE SALMÓN Y ALGA NORI.** Envuelto en pasta filo con caviar de wasabi y mahonesa de soja.  
..... **8,50€**

**55. POLLO AL CURRY ROJO.** Empanado acompañado de mahonesa de coco.  
..... **7,00€**

**56. CROQUETAS CASERAS.** De caña de lomo y de verduras con kimchi.  
..... **5,25€**

## DEL MAR

### PESCADOS EN DISTINTOS TIPOS DE COCCIÓN Y ARROCES MARINEROS

**60. MERLUZA A LA ROMANA Y PISTO.** Bocados de merluza rebozados con verduras de Conil cocinadas tipo pisto y un toque aromático.  
..... **9,50€**

**61. BACALAO CON CEBOLLITAS AL AMONTILLADO.** Lomo de bacalao desalado, confitado en aceite de oliva con cebollitas pochadas y fondo de berenjenas.  
..... **8,50€**

**62. ATÚN ROJO MARCADO CON ESPECIES.** Ocho variedades de especies.  
..... **9,50€**

**63. SALMÓN PLANCHA EN TATAKI, SALSA DE NARANJA Y TÉ AZUL.** Empanado en sésamo, fileteado y a disfrutar.  
..... **9,50€**

**64. ARROZ NEGRO CON CHOCOS.** Cocinado en paellera y acompañado de ali oli.  
..... **9,50€**

**65. PULPO A LA PLANCHA.** Fondo de humus de berenjenas y ali oli de erizos.  
..... **11,00€**

**66. GAMBONES Y SALICORNIA.** Ajillo con cintas de calabacín y zanahorias.  
..... **8,50€**

## TAMBIÉN CARNES

### EN EL SUR

**70. CARRILLADA IBÉRICA Y RAVIOLIS.** Cocinada en su jugo.  
..... **7,30€**

**71. LOMO DE TERNERA RETINTA FILETEADA** Con mantequilla aromatizada y puré de boniato.  
..... **14,50€**

**72. TERNERA RETINTA ESTILO THAI.** Cocinado en un wok con verduras frescas, noodles y un toque de coco y soja.  
..... **9,50€**

**73. PLUMA IBÉRICA MARINADA EN PALO CORTADO Y MISO.** Marcada en plancha, salteado de habitas baby y puré.  
..... **9,50€**

**74. CANELÓN DE POLLO Y ESPINACA.** Bechamel suave y gratinado con queso.  
..... **7,00€**

**75. COSTILLA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA NAPADO CON AGRIPICANTE CASERO.** Sabrosa, tierna y carnosa.  
..... **7,50€**

## PARA NIÑOS

### A SU GUSTO

**80. PIZZA CASERA DE JAMÓN COCIDO Y QUESO.**  
..... **6,50€**

**81. FLAMENQUÍN DE LOMO Y QUESO.**  
..... **6,50€**

**82. ENROLLADO DE POLLO Y QUESO ENVUELTO EN MASA DE PIZZA.**  
..... **6,50€**

**83. HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON PATATAS.**  
..... **6,00€**

## POSTRES

### HECHOS EN CASA Y PREPARADOS AL MOMENTO

**90. CREMA DE MASCARPONE, FRAMBUESA Y GALLETAS OREO.** En un tarro.  
..... **4,50€**

**91. TARTA DE ZANAHORIA Y FROSTING DE QUESO.** Esponjoso y calado dulce.  
..... **4,50€**

**92. FLAN DE DOS QUESOS Y YOGUR GRIEGO.**  
..... **4,50€**

**93. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.**  
..... **4,50€**

Carta 2018 · 10% de I.V.A. incluido.

# CASA MINO

GRUPO VÉLEZ · 2018

BAR

Informamos a nuestros clientes que los platos son elaborados al momento y requieren un tiempo mínimo de elaboración.

Los precios llevan el 10 % de IVA incluido.

Servicio de pan y picos **0,70 €**.

Si no lo desea comuníquese al camarero.

HORARIO DE COCINA

ALMUERZOS de **13:00h a 16:30h** / CENAS de **20:00h a 24:00h**

Podemos prepararle diferentes Menús a organizar en nuestras instalaciones, consúltenos.

Estimados clientes alérgicos al gluten y demás, intentamos tener en cocina un esmerado cuidado con estos alimentos, pero al trabajar productos con gluten pueden presentarse trazas en el mismo ambiente.

Por ello no dude en informar al camarero sobre su alergia y/o intolerancia para tenerlo en cuenta.

Las patatas fritas están hechas en aceite libre de gluten.

Solicite nuestra Carta de Alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Estimados clientes vegetarianos muchos de nuestros platos pueden ser adaptados para usted, consúltelo al camarero.