

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 / **2,70€**

57. CROQUETAS CASERAS DE VERDURAS Y KIMCHI.

(Vegetariana) **6,00€**

53. TEMPURA DE VERDURAS. De Conil cortadas en bastón con salsa agripicante y wok.

(Vegetariana) **8,00€**

83. HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON PATATAS. (Vegetariana) **6,60 €**

13. ENSALADILLA TOTALMENTE VEGANA. Con mahonesa veganesa casera.

..... **6,00€**

14. ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS DE CONIL. Frescor del verano con cantidad de propiedades.

(Vegana) **8,75€**

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) **6,90 €**

26. SALMOREJO ANDALUZ. Con tomate de la zona.

(Vegana) **4,40€**

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€**

15. GARBANZOS CON ESPINACAS. Con su toque de comino.

(Vegana) **4,50€**

CLÁSICOS DE CUCHARA DEL DÍA

08. BERZA GITANA.

09. GARBANZOS CON MENUDO.

10. PUCHERO CON SUS AVÍOS.

15. GARBANZOS CON ESPINACAS.

..... cada plato / **4,50€**

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 / **2,70€**

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

..... **5,00€**

04. TOSTA DE CHAPATA CON PRINGA DE BERZA. los avios de la berza: ternera, morcilla, chorizo y tocino iberico.

..... 2 unidades / **4,40€**

06. PATÉ DE CABRACHO. Paté de cabracho con mahonesa casera y tostas para untar y disfrutar.

..... **6,90€**

12. PATÉ DE ORTIGUILLAS Y WAKAME. Paté suave con sabor a mar.

..... **7,20€**

07. PIZZA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA. Masa artesana con aceite de oliva.

..... **7,80 €**

11. PIZZA ARTESANA DE GAMBAS AL AJILLO. Masa artesana con aceite de oliva.

..... **7,80 €**

18. PAPAS GAJOS A LA BRAVA CON MAHONESA DE OLIVA Y ESPUMA DE TOMATE. Tomate casero hot extreme.

..... **6,50 €**

VERDE QUE TE QUIERO VERDE !!!

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

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

..... **7,90€**

22. ENSALADA CON POLLO FRITO Y MOSTAZA DULCE. Hojas variadas y kikos.

..... **8,50€**

23. ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES Y KIMCHI. Diferentes hojas de lechugas con langostinos crujientes,

aderezada con mahonesa kimchi, cebolla roja, tomate y polvo de avellanas de los toros.

..... **8,50€**

24. POKE HAWAIANO DE SALMON MARINADO Y MAHONESA DE CHIPOTLE. Increíble arroz, edamame, aguacate, rabano, piña, zanahoria y su aderezo.

..... **9,50€**

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

..... **7,90€**

27. SALMOREJO TRADICIONAL CON AHUMADO Y AGUACATE y polvo de chips.

..... **5,70€**

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

..... **7,50€**

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.

30. ATÚN EN ESCABECHE CON ZUMO DE NARANJA. Para ello utilizamos el tarantelo del atún.

..... **8,90€**

31. TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE con su aderezo perfecto.

..... **9,50€**

35. ATÚN MECHADO CON MAHONESA DE COCO. Aceite de oliva y tomate seco.

..... **9,50€**

33. CEVICHE DE LUBINA DE ESTERO. Con su aderezo y crunch de maíz frito.

..... **9,00€**

34. CARPACCIO DE TERNERA RETINTA. En finas lonchas acompañada de tomate seco, apio, setas y parmesano.

..... **9,00€**

32. NIGIRI DE SALMON BRASEADO Y DE ATÚN CON FOIE. Versiones japo.

..... **8,80€**

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 ROTOS CON BACALAO AHUMADO Y GUINDILLA. Jugoso.

..... **8,50€**

43. HUEVOS ROTOS CON ROPA VIEJA. De nuestro puchero casero.

..... **8,00€**

45. REVUELTO DE TAGARNINAS CON GAMBONES. Las tagarninas son de Medina y salvajes.

..... **8,50€**

PASTAS FRESCAS

44. CINTA DE PASTA FRESCA CON CREMA DE TRUFA Y SETAS. Acompañado de parmesano.

..... **7,90€**

46. ALBONDIGAS DE RETINTO Y CINTA DE PASTA CON SALSA MASCARPONE. Cava, espinacas y albahaca.

..... **7,90€**

70. CARRILLADA IBÉRICA Y RAVIOLIS. Cocinadas en su jugo.

..... **7,60€**

74. CANELÓN DE POLLO Y ESPINACA. Bechamel suave y gratinado con queso.

..... **7,50€**

LA FRITURA GADITANA COCIDO POR DENTRO Y CRUJIENTE POR FUERA

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

..... **9,50€**

51. FINGERS DE PESCADO DE ROCA. En adobo de lima, cilantro y ajos.

..... **8,50€**

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

..... **8,50€**

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.

..... **7,70€**

56. CROQUETAS CASERAS. De caña de lomo o de verduras con kimchi.

..... **6,00€**

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 GRATINADO CON UN TOQUE PICANTE. Confitado en aceite de oliva y fondo de berenjenas.

..... **8,50€**

62. ATÚN ROJO MARCADO CON ESPECIAS. Ocho variedades de especias.

..... **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.

..... **10,00€**

65. CAZUELA DE MEJILLONES GALLEGOS. En salsa de bogavantes y oloroso.

..... **7,00€**

66. ALBONDIGUILLAS DE CHOCOS DE LA BAHIA. En salsa de gambas.

..... **8,50€**

TAMBIÉN CARNES EN EL SUR

71. LOMO DE TERNERA RETINTA FILETEADA Con mantequilla aromatizada y puré de boniato.

..... **15,50€**

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€**

75. COSTILLA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA NAPADO CON SALSA BARBACOA CASERA. Sabrosa, tierna y carnosa.

..... **7,90€**

74. BURGUER DE TERNERA RETINTO EN PAN DE CRISTAL. Mahonesa de trufa, jamón ibérico y queso.

..... **7,50€**

PARA NIÑOS A SU GUSTO

80. PIZZA CASERA DE JAMÓN COCIDO Y QUESO.

..... **6,75€**

81. FLAMENQUÍN DE LOMO Y QUESO.

..... **6,75€**

82. LAGRIMITAS DE POLLO EMPANADAS Y PATATAS FRITAS.

..... **6,75€**

83. HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON PATATAS.

..... **6,60€**

POSTRES HECHOS EN CASA Y PREPARADOS AL MOMENTO

90. CREMA DE MASCARPONE, FRAMBUESA Y GALLETAS OREO. En un tarro.

..... **4,90€**

91. TARTA DE ZANAHORIA Y FROSTING DE QUESO. Esponjoso y calado dulce.

..... **4,90€**

92. FLAN DE DOS QUESOS Y YOGUR GRIEGO.

..... **4,90€**

93. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.

..... **4,90€**

94. BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL 70% ZANAHORIA Y RALLADURA DE NARANJA.

..... **4,90€**

GRUPO VELEZ · 2019

CASA MINO

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 **0,80 €**.

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.