

BAR MILAGROS

Bar Milagros és una casa de menjar amb l'envoltori d'un clàssic bistró. El nostre desig és que vosté se senti com a casa seva. Cuinem amb ingredients de primera qualitat, d'arrel mediterrànea però també afegim certs tocs d'altres cuines del món.

Demanim un bon vi i gaudeixin de la casa!

Bar Milagros es una casa de comidas con el emboltorio de un clásico bistró. Nuestro deseo es que usted se sienta como en casa. Cocinamos con ingredientes de primera calidad, de raiz mediterránea pero también añadimos ciertos toques de otras cocinas del mundo. ¡Pide un buen vino y disfruta de la casa!

Bar Milagros is a restaurant with the charm of a popular bistro. We want you to feel at home. We cook with top-quality ingredients, rooted in Mediterranean cuisine, to which we also add certain touches from other kitchens of the world.

Order a good wine and enjoy the house!



català



APERITIUS

Negroni - 6

Cosmopolitan - 6

De la VITRINA

Ostra "La Coquette" - 5

Músclos a la "beurre blanc" - 15

Carpaccio de ventresca de tonyina roja - 15

Gambeta cuita "quisquilla" - 17

Escopinyes gallegues amb salseta verda - 20

Cigala tronc oberta a la planxa - 28

Cloïses gallegues a l'oloroso"de Xerès - 24

Lo bo i millor del Cranc Real - 42

Salpicó de llamàntol blau - 58

De la BARRA

La nostra Gilda d'anxova - 4

Croqueta de gamba roja - 4

Croqueta de pernil ibèric - 3,5

Anxova càntabra sobre pa de mantega - 5

Ensaladilla rusa amb pa de carasau - 9

Tartar de gamba amb caviar en torrada - 9,5

Terrina de foie micuit d'ànec fet a casa - 16

Cru de gamba amb maionesa de llima - 19

Carpaccio de peus de porc amb oli de ceps i pinyons - 19

Pernil ibèric tallat a mà Mitja - 15 Ració - 25

ACOMPANYAMENTS

Arròs Pilaff - 5

Patates palla fregides - 5,5

Enciam amb vinagreta, nous i parmessà - 6,5

Pebrots del piquillo rostits - 7



TAPES i PLATILLOS

català

Briox d'ànec confitat amb salsa Hoisin - 7

Flor de carxofa a la Carbonara - 12

Truita oberta de bacallà a l'estil sidreria - 14

Truita oberta de gambes, bolets i caviar - 28



Cigrons amb calamarcets - 20

Vieiras amb parmentier de pimentó i "guanciale" - 23

Bacallà a baixa temperatura amb salsa de tomàquets i espinagues - 24

Tataki de tonyina roja, tomàquet, tàperes i allets - 25

Ravioli de gamba roja amb ceps, salsa de parmesà i caviar - 27

Cua de rap amb Maître d'Hôtel - 29

Caneló tradicional gratinat "Festa Major" - 15

Mandonguilles amb sèpia i salsa de llamàntol - 16

Gigot de xai en la seva salsa - 22

Costelles de cabrit a la planxa o arrebossades - 23

Filet de vaca Café París - 28

Steak tartar de filet amb torrades i patates fregides, fet a taula - 35

SERVEI DE PA

Pa rústic amb mantega salada - 6,5

Pa de flauta amb tomàquet i oli arbequina - 3,5

Pa sense gluten - 4



POSTRES

Lemon Pie Bar Milagros - 7

Briox al Baileys amb gelat de galeta Maria - 7

Flam amb vainilla de Madagascar amb nata - 7

Pastís de formatge - 7

Tartar de pinya amb gelat de coco - 8

Pastís de xocolata Belga amb gelat de festuc - 9

Pavlova amb fruits del bosc - 12

Selecció de quatre formatges (segons mercat) - 19

APERITIVOS

Negroni - 6

Cosmopolitan - 6



De la VITRINA

Ostra "La Coquette" - 5

Mejillones a la "beurre blanc" - 15

Ventresca de atún rojo - 15

Quisquilla cocida - 17

Berberechos gallegos con salsita verde - 20

Cigala tronco abierta a la plancha - 28

Almejas gallegas al oloroso de Jerez - 24

Lo bueno y lo mejor del Cangrejo Real - 41

Salpicón de bogavante azul - 58

De la BARRA

Nuestra gilda de anchoa - 4

Croqueta de gamba roja - 4

Croqueta de jamón ibérico - 3,5

Anchoa cántabra sobre pan de mantequilla - 5

Ensaladilla rusa con pan de carasau - 9

Tartar de gamba y caviar en tostada - 9,5

Terrina de foie micuit hecho en casa - 16

Crudo de gamba con maionesa de lima - 19

Carpaccio de manitas con aceite de "ceps" y piñones - 19

Jamón ibérico cortado a mano Media - 15 Ración - 25



ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz Pilaff - 5

Patatas paja fritas - 5,5

Lechuga, vinagreta, nueces y parmesano - 6,5

Pimientos del piquillo asados - 7

TAPAS y PLATILLOS

castellano

Briox de pato confitado con salsa Hoisin - 7

Flor de alcachofa a la Carbonara - 12

Tortilla abierta de bacalao al estilo sidrería - 14

Tortilla abierta de gambas, setas y caviar - 28



Garbanzos con chipirones - 20

Vieiras con parmentier de pimentón y “guanciale” - 23

Bacalao a baja temperatura con salsa de tomates y espinaca - 24

Tataki de atún rojo con tomate, alcaparras y ajitos - 25

Ravioli de gambas con “ceps”, salsa parmesano y caviar - 27

Cola de rape con Maître d’Hôtel - 29

Canelón tradicional de “Festa Major” - 15

Albóndigas con sepia y fondo de bogavante - 16

“Gigot” de cordero en su salsa - 22

Costillas de cabrito a la plancha o rebozadas - 23

Solomillo de vaca con Café París - 28

Steak tartar de solomillo con tostadas y patatas fritas, hecho en mesa - 35

SERVICIO DE PAN

Pan rústico con mantequilla salada - 5,5

Pan de flauta con tomate - 3,5

Pan sin gluten - 4



POSTRES

Lemon pie Bar Milagros - 7

Briox al Baileys con helado de galleta María - 7

Flan de vainilla de Madagascar con nata - 7

Tarta de queso - 7

Tartar de piña con helado de coco - 8

Tarta de chocolate con helado de pistacho - 9

Pavlova con frutos del bosque - 12

Selección de cuatro quesos (según mercado) - 19

english



COCKTAILS

Negroni - 6

Cosmopolitan - 6

From "LA VITRINA"

Oyster "La Coquette" - 5

Bouchot mussels in "beurre blanc" - 15

Red tuna belly carpaccio - 15

Little boiled shrimp - 17

Galician cockle with green sauce - 20

Galician clams in Sanlúcar manzanilla wine - 24

Grilled open-backed Norway lobster - 28

The very best of the best of King Crab - 41

Blue lobster "salpicón" salad - 58

De la BARRA

Milagros' gilda anchovy - 4

Red shrimp croquette - 4

Iberic ham croquette - 3,5

Cantabrian anchovy on buttered bread - 5

Russian salad with carasau bread - 9

Prawn tartar and caviar - 9.5

House micuit foie gras terrine with toasts - 16

Shrimp raw with lime mayonnaise - 19

Pork feet carpaccio with mushrooms oil and pine nuts - 19

Iberian "Jamon" hand cut 1/2 Portion - 15 Portion - 25



SIDES

Pilaff rice - 5

Fried straw chips - 5.5

Salad with walnuts and parmesan - 6.5

Roasted piquillo peppers - 7

TAPAS & LITTLE DISHES

english

Duck confit briox with hoisin sauce - 7

Carbonara style artichoke - 12

Our "sidreria" style cod omelette - 14

Open omelette with shrimp, mushrooms and caviar - 28



Cheakpea with little squids - 20

Scallops with pepper sauce and guanciale - 23

Cod at low temperature with sauce tomatoe and spinach - 24

Tataki with bluefin tuna, tomato and capers - 25

Red prawn ravioli with mushrooms, sauce parmesan and caviar - 27

Monkfish with Maître d'Hôtel - 29

Traditional cannelloni gratin "Festa Major" - 15

Meat and cuttlefish meatballs in a lobster head base - 16

"Gigot" of lamb in its sauce - 22

Grilled or breaded kid ribs - 23

Café Paris beef fillet - 28

Steak tartare of fillet made at the table with toast and French fries - 35

BREAD SERVICE

Rustic bread with salted butter - 5.5

Tomato and Arbequina olive oil breadsticks - 3.5

Gluten-free bread - 4



DESSERTS

Lemon Pie Bar Milagros - 7

Brioche with Baileys and Maria cookie ice cream - 7

Madascar Vainilla Flan with chantilly cream - 7

Cheescake - 7

Pineapple tartare with coconut ice cream - 8

Belgium chocolate cake with pistachio ice cream - 9

Pavlova with forest fruits - 12

Selection of four cheeses - 19

al·lèrgens / alérgenos / allergens

Croqueta de pernil ibèric  

Ostra "La Coquette" 

Músclos a la "beurre blanc"   

Carpaccio de ventresca de tonyina roja  

Gambeta cuïta del Nord "quisquilla"  

Escopinyes gallegues amb salseta verda 

Cigala tronc oberta a la planxa  

Cloïses gallegues a l'oloroso" de Xerès  

Lo bo i millor del Cranc Real  

Salpicó de llamàntol blau  

La nostra Gilda d'anxova  

Croqueta de gamba roja    

Anxova càntabra sobre pa de mantega   

Ensaladilla rusa amb pa de carasau    

Tartar de gamba amb caviar en torrada    

Terrina de foie micuit d'ànec fet a casa 

Cru de gamba amb maionesa de llima    

Carpaccio de peus de porc amb oli de ceps  

Pernil ibèric tallat a mà

Patates palla fregides 

Arròs Pilaf 

Enciam amb vinagreta, nous i parmessà    

Pebrots del piquillo rostit

Pa rústic amb mantega salada  

Pa de flauta amb tomàquet i oli arbequina 

Pa sense gluten

 Gluten

 Mariscs

 Ou

 Peix

 Cacauet

 Crustàcis

 Sulfits

 Lactics

 Fruits secs

 Soja

 Tramussos

 Api

 Mostassa

 Sèsam

Cigrons amb sepioneta  

Briox d'ànec confitat amb salsa Hoisin   

Flor de carxofa a la Carbonara  

Truita oberta de bacallà a l'estil sidreria   

Truita oberta de gambes, rossinyols i caviar   

Vieiras amb parmentier de pimentó i "guanciale"  

Bacallà a baixa temperatura amb salsa de tomàquets i espinagues 

Tataki de tonyina roja, tomàquet, tàperes i allets  

Ravioli de gamba roja amb ceps, salsa de parmesà i caviar   

Cua de rap amb Maître d'Hôtel  

Caneló tradicional gratinat "Festa Major"  

Mandonguilles amb sèpia i salsa de llamàntol    

Gigot de xai en la seva salsa  

Costelles de cabrit arrebosades o planxa 

Filet de vaca Café Paris 

Steak tartar de filet fet a taula amb torrades i patates fregides    

Lemon Pie Bar Milagros    

Briox al Baileys amb gelat de galeta Maria   

Flam amb vainilla de Madagascar amb nata  

Pastís de formatge   

Tartar de pinya amb gelat de coco 

Pastís de xocolata Belga amb gelat de festuc   

Pavlova amb fruits del bosc  

Selecció de quatre formatges (segons mercat) 

 Gluten

 Mariscs

 Ou

 Peix

 Cacauet

 Crustàcis

 Sulfits

 Làctics

 Fruits secs

 Soja

 Tramussos

 Api

 Mostassa

 Sèsam