

BAR MILAGROS

Bar Milagros és una casa de menjars 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.

Demànin 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

Carpaccio de ventresca de tonyina roja - 15

Navalles de boceig de les Ries - 17

Pop a feira - 22

Cigala tronc oberta a la planxa - 28

Cloïses "rosses" gallegues a l'oloroso - 24

"Chateaubriand" de Cranc Real - 45

Llamàntol en salpicó - 58

De la BARRA

Croqueta de pernil ibèric - 3,5

Croqueta de gamba roja - 4

La nostra Gilda d'anxova - 4

Anxova càntabra sobre pa de mantega - 5

Ensaladilla rusa amb pa de carasau - 9

Tartar de gamba amb caviar en torrada - 9,5

Tomàquet lleig de Barbastro - 12

Salmorejo amb monjos de taronja i sardina fumada - 14

Cru de gamba amb maionesa de llima - 19

Pernil ibèric tallat a mà Mitja - 15 Ració - 25

ACOMPANYAMENTS

Arròs blanc al 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
Escaixada de peix llimona - 18
Truita oberta de gambes, bolets i caviar - 28

Vieiras amb parmentier i guanciaie - 23
Bacallà a baixa temperatura amb tomàquet confitat i espinagues - 24
Tataki de tonyina roja amb tàperes i allets - 25
Ravioli de gamba amb bolets, salsa de parmesà i caviar - 27
Cua de rap amb Maître d'Hôtel - 29
"Manetes" de llamàntol amb carxofes a l'andalusa - 32

Caneló de "Festa Major" - 15
Mandonguilles amb sèpia i salsa de caps de llamàntol - 16
Xai al forn en la seva salseta - 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 amb coulis de gerds - 7
Tartar de pinya amb gelat de coco - 8
Pastís de xocolata Belga amb gelat de festuc - 9
Milfulls amb nata i préssec de vinya - 9
Selecció de formatges: Stilton, Gouda, Zamorano i Garrotxa - 19

castellano



APERITIVOS

Negroni - 6

Cosmopolitan - 6

De la VITRINA

Ostra "La Coquette" - 5

Ventresca de atún rojo - 15

Navajas medianas de buceo de las Rías - 17

Pulpo a feira - 22

Cigala tronco abierta a la plancha - 28

Almejas rubia gallegas al oloroso - 24

"Chateaubriand" de Cangrejo Real - 45

Bogavante en salpicón - 58

De la BARRA

Croqueta de jamón ibérico - 3,5

Croqueta de gamba roja - 4

Nuestra gilda de anchoa - 4

Anchoa cántabra sobre pan de mantequilla - 5

Ensaladilla rusa con pan de carasau - 9

Tartar de gamba y caviar en tostada - 9,5

Tomate feo de Barbastro - 12

Salmorejo con gajos de naranja y sardina ahumada - 14

Crudo de gamba con maionesa de lima - 19

Jamón ibérico cortado a mano Media - 15 Ración - 25



ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz blanco al 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
“Escaixada” de pez limón - 18
Tortilla abierta de gambas, setas y caviar - 28
- Vieiras con parmentier de pimentón y “guanciales” - 23
Bacalao a baja temperatura con tomate confitado y espinacas - 24
Tataki de atún rojo con tomate, alcaparras y ajitos - 25
Ravioli de gambas con setas, salsa parmesano y caviar - 27
Cola de rape con Maître d’Hôtel - 29
“Manitas” de bogavante con alcachofas a la andaluza - 32
- Canelón de “Festa Major” - 15
Albóndigas con sepia y fondo de bogavante - 16
Cordero al horno en su salsita - 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 con coulis de frambuesa - 7
Tartar de piña con helado de coco - 8
Tarta de chocolate belga con helado de pistacho - 9
Milhojas de nata con fresas - 9
Selección de quesos: Stilton, Gouda, Zamorano y Garrotxa - 19

english



COCKTAILS

Negroni - 6

Cosmopolitan - 6

From "LA VITRINA"

Oyster "La Coquette" - 5

Red tuna belly carpaccio - 15

Grilled Razor clams - 17

Galician-style octopus - 22

Galician clams in Sanlúcar manzanilla wine - 24

Grilled open-backed Norway lobster - 28

King Crab "Chateaubriand" - 45

Blue lobster "salpicón" salad - 58

De la BARRA

Iberian ham croquette - 3,5

Red shrimp croquette - 4

Milagros' gilda anchovy - 4

Cantabrian anchovy on buttered bread - 5

Russian salad with carasau bread - 9

Prawn tartar and caviar - 9.5

Tomatoes from Barbastro salad - 12

"Salmorejo" with orange segments and smoked sardines - 14

Shrimp raw with lime mayonnaise - 19

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



SIDES

Steamed 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

Hamachi fish salad - 18

Open omelette with shrimp, mushrooms and caviar - 28

Scallops with parmentier 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

Fried lobster "wings" with artichokes - 32

Traditional cannelloni gratin "Festa Major" - 15

Meat and cuttlefish meatballs in a lobster head base - 16

Roast boneless lamb - 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

Cheesecake with raspberries coulis - 7

Vineyard peach and chantilly cream mille-feuille - 9

Pineapple tartare with coconut ice cream - 8

Chocolate belgium cake wiht pistachio cake - 9

Selection of cheeses: Stilton, Gouda, Zamorano & Garrotxa - 19

al·lèrgens / alérgenos / allergens

Croqueta de pernil ibèric  

Ostra "La Coquette" 

Navalles de boceig 

Carpaccio de ventresca de tonyina roja  

Gambeta cuita del Nord "quisquilla"  

Pop a la gallega 

Cigala tronc oberta a la planxa  

Cloïses gallegues a l'oloroso  

"Chateaubriand" del Cranc Re  

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    

Salmorejo amb taronge i sardina fumada     

Cru de gamba amb maionesa de llima    

Tomàquet lleig de Barbastro 

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

- Esqueixada de peix llimona 
- Aletes de llamànto a l'andaluza  
- 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    
- Xai al forn 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   
- Milfulls de nata amb maduixes  
- Selecció de quatre formatges (segons mercat) 

- | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|
|  Gluten |  Mariscs |  Ou |  Peix |  Cacauet |  Crustàcis |  Sulfits |
|  Làctics |  Fruits secs |  Soja |  Tramussos |  Api |  Mostassa |  Sèsam |