

# menu Oro

## ENTRANTES

- Tomate raf con ventresca de atún y anchoas del Cantábrico
- Cazuela de gambón, mejillones y almejas al pil pil de tomate y albariño
- Huevos rotos kabrones con solomillo frito con ajos y salsa de rulo de kabra

## INDIVIDUALES A ELEGIR

- Cachopo de angus de Miguel Vergara con cecina de angus y queso curado de oveja
- Tarántelo de atún rojo de Almadraba Gadir a la brasa



ELKABRON  
AGUADULCE

## POSTRE

- Coulant de chocolate blanco y negro con algodón de azúcar.

## BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE LA COMIDA

Cerveza grifo, tinto de verano, cerveza sin alcohol, agua, refrescos, mosto, vino blanco de Rueda, vino frizzante, vino tinto Rioja o vino tinto de Ribera de Duero.

52€

por persona