



Entrantes

1/2 | Ración

Jamón ibérico de pura Bellota 100% raza ibérica (Cortado a cuchillo)	18	30
Quesos artesanos curados de cabra Payoya y oveja Grazalemeña	14	22
Carne mechá ibérica a baja temperatura con mahonesa de Trufa	14	22
Tomate de temporada aliñado con Melva canutera de Almadraba	12	20
Ensaladilla con langostinos y mahonesa de su Escabeche	14	22
Tortillitas de camarones “Surtopía” (Unidad)	-	3,5
Croquetas de los que nos salga de los Fogones (4-8 Unidades)	12	20
Boquerones desespinaados y fritos en Ajilimón y Perejil	12	20
Cazón “Pata Negra” en tempura de adobo de chiringuito	12	20
Puntillitas de la Bahía, huevos rotos y jamón ibérico	16	26
Carpaccio de Gambas con aceite de ajillo de Jalapeños	-	26

Principales

Suprema de corvina salvaje, coliflor trufada y espinacas rehogás	27
Tataki de pez espada con chimichurri moruno de zanahoria	26
Urta del Estrecho a la sal con salpicón gaditano de pimientos	28
Chipirones de Costa fritos, toffee de romero y Amontillado	26
Arroz “Bajo Guía” con fondo de galeras, chocos y langostinos	28
Ceviche de Marrajo con aliño de pipirrana Sanluqueña	26
Ibérico glaseado con jugo de vinagre de Jerez y Setas	25
Lomo de vaca vieja madurada con papas bastón en 3 cocciones	28



Menú Degustación 75€

7 pases de productos seleccionados de temporada

Gran Sherry + 35€

Maridaje completo para acompañar el menú

Quesos + 8€

Selección de quesos artesanos para finalizar el menú

La composición del menú varía en función de los productos de temporada y se servirán a mesa completa. En caso de alergia o intolerancia avisen a nuestro personal de sala.

Sugerencias De Temporada

1/2 | Ración

Potaje marinero de garbanzos con chocos en amarillo de su coral	16	26
Langostinos chiguatos de Sanlúcar fritos con alioli de lima	-	24
Gambita de Cristal, huevo cortijero y parmentier de Trufa	16	26
Róbalo, cebolleta roja asada y escabeche de jugo de mejillones		29
Pargo del Estrecho en Roteña de su espina con ajetes tiernos		30
Arroz campero de Boletus Edulis, trufa y magret de Pato		28
Tarta de queso de Payoya, chocolate blanco y fruta de la Pasión		12