



Menú Degustación

Surtopía (9 Pases seleccionados de productos de temporada)	65
Gran Sherry (Maridaje completo para acompañar el menú) (Opcional)	30
Quesos (Selección de quesos artesanos para finalizar el menú) (Opcional)	7

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

Entrantes

	1/2	Ración
Ensaladilla de ventresca de bonito con mahonesa de arbequina	9	17
Maki de papas, sardinas en vinagre y ajoblanco de almendras	9	17
Croquetas de urta a la roteña (4-8 unidades)	9	17
Mejillones fritos en escabeche de zanahoria moruna	9	17
Tortillitas de camarones "Plaza Del Cabildo" (unidad)	2,9	
Carpaccio de carabinero, gazpacho helado y rocas de pan de ajo	24	
Tartar de bonito, yema campera y vinagreta de ajetes	24	

Principales

Lomo de bonito braseado con espinacas baby rehogás	24
Ceviche de bonito del sur con aliño sanluqueño	24
Bonito templado con toffee de cebolla, romero y amontillado	24
Urta a la sal en salpicón de pimientos asados y olivas kalamata	25
Corvina de caña, patata rota de tortilla y azafrán	24
Arroz meloso de costilla de vaca, chocos y jugo de galeras	24

Postres

Tarta fina de 3 manzanas (Golden Rosé, Granny Smith, Reineta Gris)	10
Rebujito de lima, limón, yerbabuena y manzanilla	9
Tiramisú andaluz de pionono, café, queso ahumado y Pedro Ximénez	9
Quesos curados de oveja y cabra Payoya de la sierra de Grazalema	11