



## Menú Degustación

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

### Entrantes

	1/2	Ración
Quesos gaditanos de cabra Payoya y oveja Grazalemeña	<b>11</b>	<b>18</b>
Ensaladilla de langostinos aliñaos con mahonesa de arbequina	<b>10</b>	<b>18</b>
Mejillones XL con pil pil de su escabeche (4-8 unidades)	<b>12</b>	<b>18</b>
Navajas en aceite picante de jalapeños (4-8 unidades)	<b>12</b>	<b>18</b>
Croquetas de rabo de vaca a la sanluqueña (4-8 unidades)	<b>10</b>	<b>17</b>
Boquerones rebozados en adobo moruno	<b>11</b>	<b>17</b>
Carne mechá ibérica con su toffee de cebolla	<b>12</b>	<b>18</b>
Cazón "Pata negra" frito en adobo de manzanilla	<b>11</b>	<b>17</b>
Huevas de caballa en tempura de amontillado	<b>12</b>	<b>18</b>
Chipirón de costa frito entero con alioli asado de lima (Unidad)	<b>5</b>	
Tortillitas de camarones "Plaza Del Cabildo" (Unidad)	<b>3</b>	
Carpaccio de gamba roja al ajillo y sorbete helado de gazpacho	<b>24</b>	
Puntillitas fritas con huevos rotos de cortijo	<b>21</b>	

### Principales

Ceviche de Pez Espada del Mediterráneo con aliño andaluz	<b>24</b>
Calamar en aceite de pimienta al estilo de Almería	<b>24</b>
Urta a la sal en salpicón de pimientos asados y olivas Kalamata	<b>25</b>
Corvina salvaje braseada con espinacas baby rehogás	<b>24</b>
Arroz "Bajo Guía" con chocos, pulpo, galeras y gamba blanca	<b>24</b>
Jarrete de cerdo con parmentier de puchero ibérico	<b>23</b>

### Postres

Tarta fina de manzana al estilo "El Olivo"	<b>10</b>
Rebujito de lima, limón, yerbabuena y manzanilla	<b>9</b>
Tiramisú a la andaluza de Pedro Ximénez y queso de Payoya	<b>9</b>
Milhojas de 4 chocolates (Blanco, negro, con leche y Ruby)	<b>11</b>
Quesos curados de oveja y cabra Payoya de la sierra de Grazalema	<b>11</b>