



Menú Degustación

10º Aniversario Surtopía

- Surtido de panes, picos y regañás artesanas
- Degustación de diferentes varietales de aceites
 - 4 entrantes
 - Tortillita de camarones
 - 2 pescados
 - Carne
 - Postre
 - Trufas

75 €

(por persona)

Gran Sherry - Opcional - 35 €

Maridaje completo para acompañar el menú

Quesos - Opcional - 8 €

Selección de quesos artesanos para finalizar el menú

El menú degustación se compone de platos de la carta y sugerencias de temporada. Se servirá a mesa completa y le recomendamos que disponga de suficiente tiempo para degustarlo detenidamente. En caso de alergia o intolerancia avise a nuestro personal de sala.



Ibéricos, quesos y salazones

Servidos con picos y regañás artesanas.

	1/2 Ración	
Jamón ibérico de pura bellota cortado a cuchillo	18	28
Lomito de presa ibérica de pura bellota	16	24
Quesos artesanos de cabra payoya y oveja grazalemeña	12	20
Mojama de atún rojo salvaje de almadraba	16	24



Entrantes

Ensaladilla de gamba blanca con mahonesa de su escabeche	14	20
Ijada de atún rojo en aceite con ajoblanco de almendras fritas	14	18
Mejillones escabechaos en oloroso y terciopelo de zanahoria	12	18
Papas aliñás a la japo-andaluza con ventresca de atún rojo	14	20
Carne mechá ibérica, toffee de amontillado y champiñón Portobello	12	18
Tortillitas de camarones "Plaza del Cabildo" (Unidad)	-	3
Croquetas de rabo de vaca guisado a la sanluqueña (4-8 Uds)	10	18
Boquerones desespinaos en tempura de adobo moruno	12	18
Huevas de atún rojo cocidas con alioli asado de lima-limón	14	20
Carpaccio de gamba, sus cocochas fritas y sorbete de gazpacho	-	24
Puntillitas fritas, velo de ibérico y huevos rotos de cortijo	-	23
Tartar de atún rojo con aliño de chiles, jalapeños y sésamo negro	-	28

Principales

Corvina salvaje, espinacas rehogás y panceta ibérica	25
Urta a la sal con salpicón de pimientos asados y olivas de Almería	26
Tataki de atún rojo, puré de encebollado, cebolla roja y romero	28
Ceviche de lomo de atún rojo con aliño de pipirrana andaluza	28
Ventresca de atún rojo braseada, vainas tiernas y ajetes	30
Facera de atún rojo confitado en manteca colorá de cítricos	26
Arroz “Bajo Guía” con chocos, carabinero y fondo de galeras	26
Mormo de atún rojo glaseado con parmentier de coliflor	27
Lomo bajo de vaca vieja, boniato trufado y kale frito	26

Postres

Tarta fina de 3 manzanas y crema fresca de vainilla	11
Rebujito de lima-limón, yerbabuena, manzanilla y Seven Up	9
Tiramisú andaluz de pionono borracho de PX, café y queso de payoya	9
Brownie al vapor de 4 chocolates con nueces garrapiñadas	11
Cremoso de tocino de cielo con mango y fruta de la pasión	9
Surtido de quesos de cabra payoya y oveja grazalemeña	12