



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 y quesos

Servidos con picos y regañás artesanas.

	1/2	Ración
Jamón ibérico (D.O. 100% de pura bellota cortado a cuchillo)	18	28
Lomito ibérico (100% presa ibérica de pura bellota)	16	24
Quesos artesanos (De la Sierra de Cádiz, oveja grazalemeña y cabra Payoya)	12	20

Entrantes

Ensaladilla Surtopía (Con gamba blanca, oliva arbequina y mahonesa de su escabeche)	14	20
Papas aliñás (A la japo-andaluza con melva canutera de almadraba)	14	20
Mejillones (4-8 Unidades) (Escabechaos en oloroso y salmorejo de zanahoria encominá)	12	18
Sardinas marinás (En vinagre de Jerez y ajoblanco de almendras fritas)	14	20
Carne mechá ibérica (Toffee de romero, amontillado y champiñón Portobello)	12	18
Tortillitas de camarones (Unidad) (Fritas al momento con camarones del Guadalquivir y AOVE)	-	3
Croquetas (4-8 Unidades) (De rabo de vaca guisado lentamente a la sanluqueña)	10	18
Boquerones en adobo (Los lomitos desespinaados y fritos en tempura de amontillado)	12	18
Carpaccio de gamba roja (Con gambas del Mediterráneo, ajillo crujiente y gazpacho helado)	-	25
Puntillitas (De la Bahía, fritas con huevos rotos de cortijo y jamón de bellota)	-	25



Principales

Corvina salvaje (Braseada, espinacas rehogás y roteña de galeras)	25
Tataki de pez espada (Con chimichurri gaditano de cebolla roja y 5 pimientos)	25
Urta del Estrecho (A la sal, con salpicón de pimientos asados y olivas de Kalamata)	26
Chipirones de costa (Fritos enteros con vainas tiernas de temporada)	24
Arroz Bajo de Guía (Al estilo marinero con chocos, navajas y alioli de lima-limón)	26
Cabecero ibérico (Confitado y glaseado con coliflor ahumada y kale frito)	24
Lomo de vaca (Carne roja madurada con puré de boniato trufado)	26

Postres

Tarta fina de 3 manzanas (Hojaldre de mantequilla, manzana asada, en compota y helada)	11
Rebujito (Con lima, limón, yerbabuena, manzanilla y 7up)	9
Tiramisú andaluz (Pionono, cacao, café, Pedro Ximénez y queso de cabra Payoya)	11
Tocino de cielo (En espuma con fruta de la pasión y frambuesas confitadas)	9
Surtido de Quesos (De oveja y cabra con membrillo artesano de moscatel)	12