



Ibéricos y quesos

Servidos con picos, regañás artesanas y tomate rallado.

1/2 | Ración

Jamón Ibérico

De pura bellota cortado a cuchillo, 100 gramos

18 28

Lomito de presa

Ibérico de pura bellota cortado a cuchillo, 100 gramos

16 24

Quesos gaditanos

De cabra Payoya y oveja Grazalemeña

12 20

Entrantes

Carabinero

En ensaladilla escabechá con mahonesa de su coral y arbequina

16 24

Sardinas

Marinás en vinagre de Jerez con pil pil de ajoblanco de almendras

12 18

Mejillones

Fritos y escabechaos en terciopelo de zanahoria aliñá

12 18

Carne mechá

Cocinada en manteca a fuego lento, toffee de cebolleta y pimienta rosa

12 18

Huevas de caballa

En tempura de amontillado y alioli asado de lima-limón

12 18

Tortillitas de camarones

Fritas al momento con camarones de Sanlúcar en aceite de oliva virgen extra

- 3

Croquetas

De rabo de vaca guisado a la sanluqueña al estilo de mi abuela (4-8 unidades)

10 18

Boquerones

Los lomitos desespinaos rebozados en adobo moruno

12 18

Gamba roja

En carpaccio, sus cocochas crujientes y aceite de ajillo picante

- 25

Chocos

Guisados en amarillo con garbanzos, langostinos y azafrán

16 24

Puntillitas

Fritas con huevos de cortijo rotos y emulsión de cebollino

- 22

Principales

Corvina salvaje	
<i>Asada con encebollado de romero, amontillado y ajetes</i>	25
Mero amarillo	
<i>Braseado con roteña de galeras y espinacas rehogás</i>	26
Pez espada	
<i>Semiasado en ceviche con aliño de pipirrana sevillana</i>	24
Urta	
<i>A la sal con salpicón de pimientos asados, kalamata y huevo de codorniz</i>	26
Arroz Bajo Guía	
<i>Al estilo marinero con sepia, gambas, navajas de buceo y su alioli</i>	26
Presa ibérica de pura bellota	
<i>Glaseada con jugo de pimientos, vinagre de Jerez y vainas tiernas</i>	25
Lomo bajo de vaca	
<i>Maduración larga, batavia aliñá y boniato trufado</i>	26

Postres

Tarta de manzana	
<i>En hojaldre fino de mantequilla, nueces garrapiñadas y vainilla</i>	11
Rebujito	
<i>Lima, limón, yerbabuena, manzanilla y Seven Up</i>	9
Tiramisú andaluz	
<i>Pionono borracho de Oloroso, café y queso de cabra Payoya</i>	9
4 chocolates	
<i>Texturas de chocolate negro, con leche, blanco y cacao Ruby</i>	12
Tocino de cielo	
<i>Cremoso con mango y fruta de la pasión</i>	9
Surtido de quesos	
<i>Cabra Payoya y oveja Grazalemeña con membrillo de PX</i>	12



Menú Degustación

10° 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.