



Entrantes

1/2 | Ración

Jamón ibérico de pura Bellota 100% Raza ibérica (Cortado a cuchillo)	18	30
Quesos Artesanos curados de cabra Payoya y oveja Grazalemeña	14	22
Carne mechá en manteca ibérica con Toffee de cebolleta y Perejil	14	22
Salmorejo de Tomates soleados con ceviche Andaluz de Marrajo	14	24
Ensaladilla de Gambas y mahonesa de su Escabeche	14	22
Tortillitas de camarones “Surtopía” (Unidad)	-	3,5
Croquetas de los que nos salga de los Fogones (4-8 Unidades)	12	20
Boquerones Desespinaados y fritos en Ajilimón y Cebollino	12	20
Cazón “Pata Negra” en Tempura de adobo de Chiringuito	12	20
Puntillitas de la Bahía, Huevos rotos y Papada ibérica de Bellota	16	26
Carpaccio de Carabineros, Ajoblanco de almendras fritas y Limón	-	28

Principales

Corvina salvaje, Encebollado de Romero, amontillado y Ajetes	28
Tataki de Pez espada, Chimichurri gaditano y Espinacas rehogás	26
Chipirones de costa fritos con Cremoso de coliflor y su Tinta	26
Arroz “Bajo Guía” con fondo de Galeras, chocos y Langostinos de Sanlúcar	28
Canelones de Urta del estrecho con Roteña asada de su Espina	29
Albóndigas de Chuleta de vaca, Oloroso, trufa y Parmentier de puchero	28
Callos con Garbanzos a la Sanluqueña con toque de Hierbabuena	24



Menú Degustación 75€

7 pases de productos seleccionados de temporada

Gran Sherry + 35€

Maridaje completo para acompañar el menú

Quesos + 8€

Selección de quesos artesanos para finalizar el menú

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

Sugerencias De Temporada

1/2 | Ración

Salpicón de Ventresca a la Sal, Olivas de Cuquillo y vinagre de Moscatel	16	24
Huevas de Caballa en tempura de Amontillado y Aolioli de azafrán	16	24
Langostinos chiguatos de Sanlúcar Fritos para comer Enteros	16	24
Gambita de Cristal, huevo Cortijero y puré de Boletus Edulis	16	24
Pez Limón en escabeche Moruno de Oloroso y 5 Pimientas		30
Arroz campero de Boletus, tuétano, trufa y Magret de Pato		28
Jarrete de Ternera Lechal Glaseado en su Jugo a la jardinera		30
RECUERDEN RESERVAR SU TARTA DE MANZANA (20 MINUTOS)		

Postres

Tarta fina de 3 Manzanas	12
<i>(Hojaldre de mantequilla, Manzana Golden, Reineta y Granny Smith)</i>	
Rebujito de Feria	10
<i>(Con Lima, limón, Yerbabuena, Manzanilla y Seven Up)</i>	
Tiramisú Andaluz versión “CheeseCake”	12
<i>(Base de Pionono, Crema de cabra Payoya, café y Pedro Ximénez)</i>	
ChoConguito	12
<i>(Esfera de cacao rellena de texturas de chocolate y cacahuete)</i>	
Naranja AOVE	10
<i>(Naranja macerada en Aceite de oliva arbequina, Menta y cítricos)</i>	
Surtido de Quesos	12
<i>(Cabra Payoya y oveja Grazalemeña con membrillo de Moscatel)</i>	
Helados Artesanales	9
<i>- Sorbete de Manzana Granny Smith</i>	
<i>- Sorbete de Cítricos (Lima-Yuzu-Bergamota)</i>	
<i>- Crema de Café de Guatemala</i>	
<i>- Crema de Pedro Ximénez</i>	
<i>- Crema de Rebujito</i>	
<i>- Crema de Cacahuete Tostado y Salado</i>	
<i>- Crema de Chocolate Blanco Crujiente</i>	
<i>- Crema de Chocolate Negro</i>	
<i>- Crema de Vainilla con Almendras</i>	

Vinos De Postre

Eva Cream	5,5
Williams Moscatel Blanco	5,5
Sauternes Lions De Suduiraut Sémillon	7,2
Cedro PX	5,5
Laura Moscatel	5,5
Terrenal D Aubert Garnacha	8,5
Moscato Petalo il Vino Del Amore	7,5
Tokaji Hétszolo 5 Puttonyos	9,5
Amoroso	6,8
Riesling Auslese Kaseler Nieschen	9,2
La Cilla PX	6,5
Hidalgo PX	7,2
Viña 98	6,5
Médium 11540 Once Quinientos Cuarenta	8,5
Tradición Cream VOS	9,5
Antique PX	9,5
Don Guido PX VOS	9,2
Noé PX VORS	9,8
Matusalem VORS	9,5
Tradición PX VOS	9,5