



## Entrantes

1/2 | Ración

Jamón ibérico de bellota 100% raza ibérica cortado a cuchillo	<b>18</b>	<b>30</b>
Lomito de presa ibérica de pura bellota de Jabugo	<b>17</b>	<b>28</b>
Chicharrón de papada al estilo gaditano con ralladura de cítricos	<b>15</b>	<b>25</b>
Carne mechá confitada en manteca ibérica y portobellos asados	<b>15</b>	<b>25</b>
Ensaladilla "Surtopía" con langostinos en escabeche ahumado	<b>15</b>	<b>25</b>
Croquetas de lo que nos salga de los fogones .... (4-8 unidades)	<b>14</b>	<b>24</b>
Boquerones en gabardina con ajilimoji de manzanilla, lima y perejil	<b>14</b>	<b>24</b>
Huevas de caballa en tempura de fino y alioli de azafrán	<b>17</b>	<b>28</b>
Tortillitas de camarones "Surtopía" (unidad)	-	<b>4,5</b>
Puntillitas de la bahía con huevos rotos ibéricos	<b>18</b>	<b>30</b>
Carpaccio de gambas al ajillo crujiente	-	<b>30</b>

## Principales

Corvina con roteña de galeras, chiles y jalapeños	<b>30</b>
Aleta de raya frita con mayo-tártara a nuestra manera	<b>31</b>
Cachetes de rape, pil pil de palo cortado y ajetes	<b>30</b>
Rabas de chocos con cremoso de su tinta y coliflor	<b>28</b>
Urta a la sal en salpicón al estilo sevillano	<b>33</b>
Pechuga de pato reposada con parmentier de boletus	<b>29</b>
Albóndigas de vaca madurada, oloroso, trufa y cebollino	<b>30</b>



## Menú Degustación 80€

6 pases de productos seleccionados de temporada

### Gran Sherry + 35€

Maridaje completo de vinos 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.

## Atún Rojo Salvaje de Almadraba

1/2 / Ración

MOJAMA de atún extra con almendras laminadas fritas	16	28
IJADA de atún en salazón con tomatillos Raf de Almería	18	30
HUEVA seca de atún en aceite y ajoblanco de anacardos	17	29
Atún ahumado y aliñado como si fuera una gilda	16	28
Tataki de DESCARGAMENTO de atún y su chimichurri gaditano		32
VENTRESCA de atún braseada con espinacas tiernas rehogás		35
MORMO de atún en manteca colorá, cremoso de apionabo y cítricos		29
FACERA de atún glaseada en jugo de tintilla de Rota y cebolleta china		28
MORRILLO de atún, toffee de chalotas, romero y amontillado		38
Arroz de RONQUEO de atún de almadraba		35



## Menú De Grupos

**Mínimo 8 personas**

A confeccionar con la carta de temporada

### Entrantes

3 entrantes a elegir  
de la carta para compartir

### Principal

1 principal a elegir  
de la carta por persona

### Postre

2 postres a elegir  
de la carta para compartir

### Bebida

Vino Blanco D.O Cádiz (más opciones)  
Vino Tinto Crianza D.O Cádiz (más opciones)  
Cerveza de barril Alhambra especial  
Refrescos y agua  
Café o Infusión  
Trufas

**75€**

(por persona)



## Postres

<b>Tarta fina de manzana versión 2025</b>	<b>12</b>
(15 minutos de preparación pero merece la pena la espera ....)	
<b>Rebujito de Feria</b>	<b>10</b>
(Con lima, limón, yerbabuena, manzanilla y Seven Up)	
<b>Brownie de nueces pecanas caramelizadas</b>	<b>12</b>
(Hecho al vapor, sin gluten y con crema helada de cacao)	
<b>Tiramisú andaluz a la moda</b>	<b>12</b>
(Base de Pionono, crema de Payoya, café y Pedro Ximénez)	
<b>Naranja AOVE</b>	<b>10</b>
(Naranja macerada en aceite de oliva y menta fresca)	
<b>Surtido de Quesos</b>	<b>15</b>
(De la sierra de Cádiz con membrillo de moscatel)	
<b>Helados artesanales</b>	<b>10</b>
(Naranja sanguina con vermut, lima-limón, cacao maravillao , chocolate blanco crujiente, vainilla con almendras, mango-pasión, frambuesa con rosas, Pedro Ximénez ...)	



## Vinos Dulces De Postre

<b>Eva Cream</b>	<b>5,5</b>
<b>Williams Moscatel Blanco</b>	<b>5,5</b>
<b>Cedro PX</b>	<b>5,8</b>
<b>Laura Moscatel</b>	<b>5,8</b>
<b>Moscato Petalo Il Vino Del Amore</b>	<b>6,1</b>
<b>La Cilla PX</b>	<b>6,5</b>
<b>11540 Once Quinientos Cuarenta Médium</b>	<b>8,5</b>
<b>Terrenal d Aubert Garnacha</b>	<b>8,5</b>
<b>Tradición Cream VORS</b>	<b>10,9</b>
<b>Don Guido PX VOS</b>	<b>11,2</b>
<b>Noé PX VORS</b>	<b>12,4</b>
<b>Matusalem Cream VORS</b>	<b>12,5</b>
<b>Apóstoles Médium VORS</b>	<b>12,5</b>
<b>Tradición PX VOS</b>	<b>12,9</b>
<b>Tokaji Hetszolo 5 Puttonyos</b>	<b>14,9</b>
<b>Riesling Auslese Kaseler Nieschen</b>	<b>14,9</b>