



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
Ensaladilla Surtopía (Con gambas y mahonesa de su escabeche)	14	22
Carne mechá ibérica afuegolento con aliño de Cadi-Cadi	14	22
Boquerones en tempura de manzanilla y adobo de ajilimón	14	22
Tortillitas de camarones “Surtopía” (Unidad)	-	3,5
Croquetas de lo que nos salga de los fogones (4-8 Unidades)	12	20
Puntillitas de la bahía, huevos rotos cortijeros y paletilla ibérica	16	26
Gambita de cristal, yema campera y cremoso de patata	16	26

Principales

Corvina salvaje asada con vinagreta Mediterránea	28
Urta del estrecho a la sal con aliño de salpicón de verano	29
Carpaccio de gambas al ajillo y sus crujientes ...	27
Arroz “Bajo Guía” con galeras, chocos y chiguatos fritos de Sanlúcar	28
Albóndigas de chuleta de vaca madurada con jugo de oloroso viejo	28



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.

Atún Rojo Salvaje De Almadraba

1/2 | Ración

MOJAMA extra con aceite arbequino de la sierra de Almería	18	30
Papas aliñás a la japo-sanluqueña con tartar de DESCARGAMENTO	18	30
Ceviche andaluz de TARANTELO y salmorejo de tomates soleados	18	30
Tataki de DESCARGAMENTO con chimichurri gaditano		32
VENTRESCA braseada y hojas tiernas rehogás		34
MORMO en manteca colorá , anisados y naranjitas chinas		28
FACERA con toffee de encebollado, romero y amontillado		28
MORRILLO glaseado en Tintilla de Rota y jardinera de setas		35
Arroz de ALMADRABA (Lomo, ventresca, mormo, facera)		32

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