



Entrantes

1/2 | Ración

Carne mechá confitada en manteca ibérica y portobellos asados	15	25
Ensaladilla "Surtopía" con langostinos en escabeche ahumado	15	25
Salpicón de ventresca a la sal con piriñaca al estilo gaditano	18	30
Croquetas de lo que nos salga de los fogones (4-8 unidades)	14	24
Boquerones en tempura de manzanilla y alioli de lima-limón	14	24
Gambitas de cristal fritas con yema campera trufada	16	28
Tortillitas de camarones "Surtopia" (unidad)	-	3,9
Puntillitas de la bahía con huevos rotos ibéricos	18	30
Carpaccio de gambas con ajillo al estilo Bajo de Guía	18	30

Principales

Corvina, toffee de romero, amontillado y cebollitas braseadas	30
Aleta de raya frita con mayo-tártara a nuestra manera	31
Cachetes de rape, pil pil de palo cortado y azafrán	30
Arroz marinero del Guadalquivir (galeras, chocos y gambas)	31
Pechuga de pato reposada con cremoso de trufa y boletus	28
Albóndigas de vaca madurada, oloroso, papas y cebollino	30
Menudo de callos con garbanzos al estilo de mi abuela	28



Menú Degustación 75€

7 pasos de productos seleccionados de temporada

Gran Sherry + 35€

Maridaje completo de vinos para acompañar el menú

Quesos + 8€

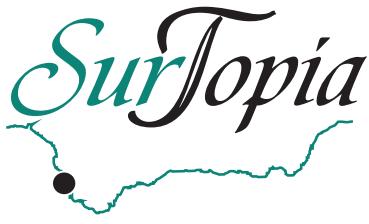
Selección de quesos artesanos para finalizar el menú

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.

Chacinas ibéricas y Quesos artesanos

1/2 / Ración

Jamón ibérico de bellota 100% raza ibérica (Cortado a cuchillo)	18	30
Lomito de presa ibérica bellotera de Huelva	16	27
Coppa de cabecero ibérico de pura bellota de Huelva	15	25
Chicharrón al estilo gaditano con ralladura de cítricos	14	24
Mojama extra de atún rojo salvaje de almadraba	16	27
Quesos de oveja grazalemeña y cabra payoya de la sierra de Cádiz	15	25



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

Tarta fina de manzana versión 2025	12
(15 minutos de preparación pero merece la pena la espera)	
Rebujoito de Feria	10
(Con lima, limón, yerbabuena, manzanilla y Seven Up)	
Brownie de nueces pecanas caramelizadas	12
(Hecho al vapor, sin gluten y con crema helada de cacao)	
Tiramisú andaluz a la moda	12
(Base de Pionono, crema de Payoya, café y Pedro Ximénez)	
Naranja AOVE	10
(Naranja macerada en aceite de oliva y menta fresca)	
Surtido de Quesos	15
(De la sierra de Cádiz con membrillo de moscatel)	
Helados artesanales	10
(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

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

Todos los precios incluyen IVA