



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, mahonesa de trufa fresca y Portobello	14	22
Boquerones en tempura de manzanilla y adobo de ajilimón	14	22
Cazón Patanegra en adobo moruno de chiringuito	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
Carpaccio de gamba roja del Mediterráneo y su aceite de ajillo		30

Principales

Corvina salvaje asada, ajada gaditana y cremoso de Apionabo	29
Urta del estrecho a la sal con aliño de salpicón de verano	30
Tataki de Pez Espada, chimichurri gaditano y espinacas rehogás	28
Chipirones de costa fritos con encebollado de romero y amontillado	28
Arroz “Bajo Guía” con galeras, chocos y langostinos de Sanlúcar	30
Ceviche de Marrajo, vinagreta andaluza y ajoblanco de almendras	29
Albóndigas de chuleta de vaca madurada con jugo de oloroso y trufa	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.

Fuera de Carta

1/2 | Ración

Sardinas marinás en vinagre de Moscatel y gazpacho de tomates soleaos	14	24
Papas aliñás a la japo-sanluqueña con lomitos de Melva canutera	14	24
Mejillones en escabeche y Salmorejo de zanahorias encominás	14	24
Tomatitos aliñaos con solomillo de bonito en aceite de Arbequina	14	24
Huevas de caballa de almadraba fritas y Alioli asado de lima-limón	16	26
Pargo braseado con Roteña de pimientos asados, chiles y jalapeños		32
Chocos fritos de la Bahía con parmentier de su tinta y ajetes tiernos		28

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