



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	24
Ensaladilla Surtopía (Con gambas y mahonesa de su escabeche)	14	24
Carne mechá ibérica, mahonesa de trufa fresca y setas Portobello	14	24
Boquerones en tempura de manzanilla y adobo de ajilimón	14	24
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	22
Puntillitas de la Bahía, huevos rotos camperos y paletilla ibérica	16	26
Carpaccio de gambas, ajoblanco de almendras fritas y ajillo crujiente		30

Principales

Corvina salvaje con roteña de su espina, chiles y jalapeños	29
Urta del estrecho a la sal con aliño de salpicón gaditano	30
Tataki de Pez Espada, chimichurri gaditano y espinacas rehogás	29
Chipirones de costa fritos enteros con emulsión de vainas tiernas	29
Arroz “Bajo Guía” con galeras, chocos y langostinos de Sanlúcar	30
Ceviche de Marrajo, leche de tigre andaluza y gazpacho de aguacate	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

Tomatitos aliñaos, melva canutera y su salmorejo de morrones	14	24
Huevas de caballa en tempura de amontillado y alioli de azafrán y lima	14	24
Gambita de cristal, patata trufada y huevos fritos cortijeros	16	28
Menudo de callos con garbanzos guisados a la sanluqueña	16	28
Calamar en aceite al estilo de Almería con toffee de cebolleta y ajetes		29
Raya a la manteca colorá con naranjitas chinas confitadas		30
Cherna asada, glaseado de jugo de pimientos y papas a lo pobre		35
Arroz campero con Boletus, pato y trufa de temporada		30

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>	



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)

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



Menú de Nochebuena

24 de Diciembre servicio de cena

Tartar de langostinos con ensaladilla de escabeche
Carpaccio de vaca vieja, trufa y queso de Payoya al Brandy
Tortillita de camarones Surtopía
Corvina con toffee de cebolleta y romero
Ibérico glaseado, jugo de oloroso y boniato trufado
Tiramisú espresso de Pionono y Pedro Ximénez
Teja de almendra y vainilla

120€

por persona

OPCIÓN MARIDAJE

Drouilly Blanc de Blancs (Champagne - Chardonnay)
Manzanilla Nave Trinidad (Sanlúcar - Palomino)
Ravia (Treixadura - Ribeiro)
Forlong (Tintilla de Rota - Cádiz)
Moscatel Pálido W&H (Jerez - Moscatel)

38€

por persona



Todos los precios incluyen IVA



Menú de Nochevieja

31 de Diciembre servicio de cena

Ensaladilla ahumada de carabineros
Boletus con crema de huevos fritos trufados
Tortillita de camarones Surtopía
Lubina con roteña de galeras y jalapeños
Albóndigón de vaca madurada, oloroso y trufa
Tarta fina de manzana Golden y crema montada de vainilla
Macaron de 3 chocolates
Uvas de Bienvenida al 2025 ;)

150€

por persona

OPCIÓN MARIDAJE

Haton & Filles Solo de Meunier (Champagne - Pinot Meunier)
Manzanilla 11540 Once Quinientos Cuarenta (Sanlúcar - Palomino)
Fernand Engel Reserve (Pinot Blanc - Alsacia)
Nai (Mencía - Ribera Sacra)
Cedro (Jerez - Pedro Ximénez)

45€

por persona



Todos los precios incluyen IVA