



Entrantes

1/2 | Ración

Sardinas marinás y su ajoblanco malagueño de almendras fritas	15	25
Carne mechá ibérica, setas portobello y mayonesa de trufa	15	25
Ensaladilla "Surtopía" con langostinos en escabeche ahumado	15	25
Salpicón de ventresca a la sal con piriñaca al estilo sevillano	18	30
Croquetas de Urta a la Roteña (4-8 unidades)	14	24
Boquerones en gabardina de ajilimoji y manzanilla	14	24
Huevas de caballa en tempura de fino y alioli de lima-limón	16	28
Tortillitas de camarones "Surtopia" (unidad)	-	3,9
Puntillitas de la bahía con huevos rotos ibéricos	18	30
Carpaccio de gambas al ajillo versión 2025	18	30
Menudo de callos a la sanluqueña	16	28
Chocos con garbanzos en amarillo de azafrán	16	28
Gambas blancas chiguatas de Huelva fritas	-	25

Principales

Pámpano al horno, toffee de amontillado y cebollitas glaseadas	31
Corvina de caña con pil pil de oloroso y tapines	31
Róbalo con marinera de galeras, chiles y jalapeños	35
Aleta de raya frita con mayo-tártara a nuestra manera	31
Cachetes de rape crujientes con cremoso de tinta	30
Arroz del señorito de Bajo Guía con frutos del Guadalquivir	31
Calamar de potera en aceite de arbequina al estilo de Almería	32
Pechuga de pato braseada con chutney de membrillo y PX	28
Albóndigas de vaca vieja, jugo de boletus, trufa y oloroso	30
Cabecero ibérico confitado en su jugo con boniato trufado	28



Menú Degustación 75€

7 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.

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)	
Rebujito 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



Menú de Nochebuena

Cena 24 de diciembre de 2025

Ensaladilla de Bogavante con mayonesa ahumada de su coral

Gambita de cristal con crema de huevos fritos trufados

Tortillita de camarones

Corvina de caña y su pil pil de palo cortado y azafrán

Albondigón de chuleta de vaca vieja, boletus y oloroso

Tiramisú expreso de Pedro Ximénez y Pionono

Macaron de vainilla y almendra frita

120€

por persona

MARIDAJE OPCIONAL

Manzanilla 11540 (Palomino / Sanlúcar de Barrameda)

Indigo Eyes (Chardonnay / California)

Pierson Cuvelier Premier Cru Brut Rosé (Champagne)

Julieta (Trepát / Conca del Barberá)

Williams & Humberts Pálido (Moscatel / Jerez)

40€

por persona



Todos los precios incluyen IVA



Menú de Navidad

Comida 25 de diciembre de 2025

Entrante Frío

Entrante Caliente

Fritura

Pescado

Carne

Postre

Trufas

75€

Por persona

MENÚ A MESA COMPLETA

La composición del menú dependerá de los productos de temporada



Menú de Nochevieja

Cena 31 de diciembre de 2025

Salpicón de bogavante al estilo sanluqueño

Puntillitas de la Bahía con huevos rotos ibéricos

Tortillita de camarones

Róbalo asado con marinera de su espina y galeras

Carne mechá ibérica glaseada y boniato trufado

Tarta fina de 3 manzanas

Macaron de chocolate, limón y menta

160€

por persona

MARIDAJE OPCIONAL

Manzanilla Nave Trinidad (Palomino / Sanlúcar de Barrameda)

Ardèche Louis Latour (Viogner / Ródano)

Brisson Lahaye Premier Cru Brut (Champagne)

El Escocés Volante (Mazuelo / Calatayud)

Finca Moncloa Dulce (Tintilla de Rota / Jerez)

50€

por persona



Todos los precios incluyen IVA



Menú de Año Nuevo

Comida 1 de enero de 2026

Entrante Frío

Entrante Caliente

Fritura

Pescado

Carne

Postre

Trufas

75€

Por persona

MENÚ A MESA COMPLETA

La composición del menú dependerá de los productos de temporada