



## Entrantes

1/2 | Ración

Jamón ibérico de pura bellota 100% raza ibérica (Cortado a cuchillo)	<b>18</b>	<b>30</b>
Quesos artesanos curados de cabra Payoya y oveja Grazalemeña	<b>14</b>	<b>24</b>
Ensaladilla Surtopía (Con gambas y mahonesa de su escabeche)	<b>14</b>	<b>24</b>
Carne mechá ibérica, mahonesa de trufa fresca y setas Portobello	<b>14</b>	<b>24</b>
Boquerones en tempura de manzanilla y adobo de ajilimón	<b>14</b>	<b>24</b>
Cazón Patanegra en adobo moruno de chiringuito	<b>14</b>	<b>22</b>
Tortillitas de camarones “Surtopía” (Unidad)	-	<b>3,5</b>
Croquetas de lo que nos salga de los fogones .... (4-8 Unidades)	<b>12</b>	<b>22</b>
Puntillitas de la Bahía, huevos rotos camperos y paletilla ibérica	<b>16</b>	<b>26</b>
Carpaccio de gambas, ajoblanco de almendras fritas y ajillo crujiente		<b>30</b>

## Principales

Corvina salvaje con roteña de su espina, chiles y jalapeños	<b>29</b>
Urta del estrecho a la sal con aliño de salpicón gaditano	<b>30</b>
Tataki de Pez Espada, chimichurri gaditano y espinacas rehogás	<b>29</b>
Chipirones de costa fritos enteros con emulsión de vainas tiernas	<b>29</b>
Arroz “Bajo Guía” con galeras, chocos y langostinos de Sanlúcar	<b>30</b>
Ceviche de Marrajo, leche de tigre andaluza y gazpacho de aguacate	<b>29</b>
Albóndigas de chuleta de vaca madurada con jugo de oloroso y trufa	<b>28</b>



## 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

<b>Tarta fina de 3 Manzanas</b>	<b>12</b>
<i>(Hojaldre de mantequilla, Manzana Golden, Reineta y Granny Smith)</i>	
<b>Rebujito de Feria</b>	<b>10</b>
<i>(Con Lima, limón, Yerbabuena, Manzanilla y Seven Up)</i>	
<b>Tiramisú Andaluz versión “CheeseCake”</b>	<b>12</b>
<i>(Base de Pionono, Crema de cabra Payoya, café y Pedro Ximénez)</i>	
<b>ChoConguito</b>	<b>12</b>
<i>(Esfera de cacao rellena de texturas de chocolate y cacahuete)</i>	
<b>Naranja AOVE</b>	<b>10</b>
<i>(Naranja macerada en Aceite de oliva arbequina, Menta y cítricos)</i>	
<b>Surtido de Quesos</b>	<b>12</b>
<i>(Cabra Payoya y oveja Grazalemeña con membrillo de Moscatel)</i>	
<b>Helados Artesanales</b>	<b>9</b>
<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

<b>Eva Cream</b>	<b>5,5</b>
<b>Williams Moscatel Blanco</b>	<b>5,5</b>
<b>Sauternes Lions De Suduiraut Sémillon</b>	<b>7,2</b>
<b>Cedro PX</b>	<b>5,5</b>
<b>Laura Moscatel</b>	<b>5,5</b>
<b>Terrenal D Aubert Garnacha</b>	<b>8,5</b>
<b>Moscato Petalo il Vino Del Amore</b>	<b>7,5</b>
<b>Tokaji Hétszolo 5 Puttonyos</b>	<b>9,5</b>
<b>Amoroso</b>	<b>6,8</b>
<b>Riesling Auslese Kaseler Nieschen</b>	<b>9,2</b>
<b>La Cilla PX</b>	<b>6,5</b>
<b>Hidalgo PX</b>	<b>7,2</b>
<b>Viña 98</b>	<b>6,5</b>
<b>Médium 11540 Once Quinientos Cuarenta</b>	<b>8,5</b>
<b>Tradición Cream VOS</b>	<b>9,5</b>
<b>Antique PX</b>	<b>9,5</b>
<b>Don Guido PX VOS</b>	<b>9,2</b>
<b>Noé PX VORS</b>	<b>9,8</b>
<b>Matusalem VORS</b>	<b>9,5</b>
<b>Tradición PX VOS</b>	<b>9,5</b>