



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	15	25
El mejor tomate de temporada de Almería con melva canutera	14	24
Ensaladilla de gambas con mahonesa de su escabeche ahumado	15	25
Navajas del Atlántico en aceite picantón de jalapeños	15	25
Mejillones en escabeche moruno de zanahoria y oloroso	14	24
Salpicón de ventresca a la sal con piriñaca y huevo de codorniz	18	30
Carne mechá ibérica, toffee de cebolleta, amontillado y Portobello	15	25
Menudo de callos con garbanzos y yerbabuena a la sanluqueña	16	28
Verduras selectas de estación glaseadas con jugo de ibérico		25
Gambas al ajillo versión 2025		29
Carpaccio de vaca vieja con queso de oveja trufado al brandy	18	30

Principales

Corvina salvaje asada con pil pil de papas a lo pobre	30
Róbalo a la parrilla, espinacas esparragás y encebollado de romero	33
Urta o Pargo (según se dé la mar ..) con asadillo de pimientos morrones	35
Lomo alto de bacalao confitado en manteca colorá y puré anisado	32
Pescadilla de caña, marinera de su espina y berberechos	31
Arroz del señorito de “Bajo Guía” (langostinos, galera, calamar, sepia ..)	31
Pechuga de pato braseada, frutillas secas y chutney de Pedro Ximénez	28
Albondigones de chuletón madurado con jugo de trufa y boletus	29



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.

Frituras de Autor

1/2 / Ración

Tortillitas de camarones "Surtopía" (unidad)		3,9
Croquetas de lo que nos salga de los fogones (4-8 unidades)	14	24
Lomitos de boquerones rebozados en ajilimoji de manzanilla fina	14	24
Cazón "pata negra" en adobo de chiringuito y su gabardina crujiente	14	24
Rejos de calamar de costa fritos con mahonesa de arbequina	14	24
Huevas de caballa en tempura y alioli asado de azafrán y lima	16	28
Rabas de chocos de la bahía y su tinta al estilo de mi abuela	16	28
Huevo frito cortijero, gambita de cristal y yema trufada	16	28
Puntillitas del estrecho, huevos rotos camperos y jamón bellotero	17	29
Aleta de raya frita con mayo-tártara a nuestro estilo	18	30



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