



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
Ensaladilla "Surtopía" con gambas en escabeche ahumado	15	25
Carne mechá en manteca ibérica con mayonesa de trufa fresca	15	25
Salpicón a la sal con ventresca de pescado de temporada	18	30
Croquetas de Urta a la Roteña (4 – 8 unidades)	14	24
Boquerones rebozados en ajilimoji de lima y manzanilla	14	24
Huevas de caballa en tempura de amontillado y alioli de azafrán	16	28
Tortillitas de camarones "Surtopia" (unidad)	-	3,9
Puntillitas del estrecho con huevos rotos camperos y jamón bellotero	17	29
Carpaccio de gambas al ajillo versión 2025	-	30

Principales

Corvina salvaje asada con pil pil de panaderas a la manzanilla	31
Pargo al horno con marinera de su espina y vainas tiernas	35
Aleta de raya frita con mayo tártara a nuestro estilo	30
Bacalao confitado, humus en adobo moruno y espinacas rehogás	32
Arroz manchado "Bajo de Guía" con chocos, galeras y langostinos	31
Pechuga de pato a la naranja al estilo El Olivo	28
Albondigones de chuletón madurado con jugo de oloroso, trufa y boletus	29
Lomo de vaca vieja braseado y nuestra versión de papas a lo pobre	33



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.

Atún Rojo Salvaje de Almadraba

1/2 / Ración

Gazpamole de aguacate con piriñaca de MOJAMA extra	16	25
Maki de papas aliñás a la japoandaluza con tartar de BARRIGA	18	30
Carpaccio de LOMO con aliño de ceviche y salmorejo de pimientos asaos	18	30
Tataki de DESCARGAMENTO con chimichurri chiclanero	-	32
VENTRESCA braseada, hojas tiernas y ajo blanco de anacardos fritos	-	35
FACERA glaseada al vino tintilla de Rota, ajetes y puré de papas	-	29
MORMO en manteca colorá, cremoso de apionabo y cítricos	-	28
Arroz de RONQUEO con lomo, ventresca, facera, mormo, barriga	-	32
MORRILLO , cebollitas asadas y toffee de romero y amontillado	-	37
Menú Degustación THUNNUS THYNNUS (5 pases de atún + rebujito)		85



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