Entrantes

	1/2	Ración
Jamón ibérico de bellota 100% raza ibérica cortado a cuchillo	20	32
Quesos de oveja y cabra de la sierra de Grazalema	17	28
Lomito de presa ibérica de pura bellota de Jabugo	17	28
Chicharrón de papada al estilo gaditano con ralladura de cítricos	15	25
Anchoas de lujo aliñás como una gilda ….. (4-8 unidades)	17	28
Tortillita de Camarones Surtopía (Unidad)	-	4,5
Ensaladilla de langostinos con mayonesa de su escabeche	15	25
Carne mechá confitada en manteca ibérica y portobello	15	25
Croquetas de lo que nos salga de los fogones …. (4-8 unidades)	14	24
Boquerones al ajilimón en tempura de manzanilla	14	24
Cazón pata negra en adobo moruno de chiringuito	15	25
Gambitas de cristal con huevos rotos ibéricos	17	28
Carpaccio de gambas con ajillo crujiente	-	30

Principales

Corvina braseada con roteña marinera de jalapeños	30
Pargo a la sal en salpicón de piriñaca sevillana	33
Tataki de pez espada, espinacas rehogás y chimichurri gaditano	30
Arroz marinero de langostinos, calamar, chocos y galeras	31
Raya, pil pil de palo cortado, azafrán y ajetes tiernos	31
Cachetes de rape con tártara a nuestra manera	30
Albóndigas de vaca vieja madurada, oloroso, setas y trufa	30
Cabecero ibérico glaseado a la jardinera de temporada	29

Todos los precios incluyen IVA

SurTopia

Menú Degustación 80€

6 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.

Sugerencias Fuera de Carta

	1/2	Ración
Verduritas tiernas de temporada con jugo de ibérico	**15**	**25**
Setas de temporada, cremoso de papas, huevo de cortijo y trufa	**17**	**28**
Lentejas guisadas con boletus, ragout de pato y trufa	**17**	**28**
Menudo de callos con garbanzos a la sanluqueña	**15**	**25**
Chipirones de costa con parmentier de su tinta y coliflor		**30**
Risotto mantecado de setas, trufa y queso de cabra Payoya		**33**
Carrilladas de jabalí al vino tintilla de Rota y boniato trufado		**30**
Texturas de frambuesa, chantilly de vainilla y agua de rosas		**11**

SurTopía

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 maravilllao , chocolate blanco crujiente, vainilla con almendras, mango-pasión, frambuesa con rosas, Pedro Ximénez …)

Todos los precios incluyen IVA

SurTopia

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**

Todos los precios incluyen IVA

SurTopía

Menú de

Nochebuena

Cena 24 de diciembre de 2026

Tortillita de camarones del Guadalquivir

Ensaladilla de gambas en escabeche ahumado

Boletus con crema de huevos fritos trufados

Corvina asada con roteña de langostinos

Cabecero ibérico glaseado con su jardinera de temporada

Texturas de tres chocolates

Eclair de vainilla

130€

por persona

MARIDAJE OPCIONAL

Manzanilla Pastora (Palomino / Sanlúcar de Barrameda)

Born Of Fire (Chenin Blanc / Cape Coast Sudáfrica)

Christian Naudé BDB (Chardonnay / Champagne)

Tocando el Suelo (Monastrell / Yecla)

Médium 11540 (Pedro Ximénez y Amontillado / Sanlúcar de Barrameda)

50€

por persona

Todos los precios incluyen IVA

SurTopía

Menú de

Nochevieja

Cena 31 de diciembre de 2026

Tortillita de camarones del Guadalquivir

Salpicón de lubina con emulsión de vinagre de Jerez

Gambitas de cristal con huevos rotos ibéricos

Rodaballo, mantecoso de papas y pil pil de lima

Albóndiga de vaca vieja, trufa, setas y jugo de oloroso

Tiramisú versión andaluza

Eclair de vainilla

160€

por persona

MARIDAJE OPCIONAL

Manzanilla 11540 (Palomino / Sanlúcar de Barrameda)

Ravia (Treixadura / Ribeiro)

Agatha Haton & Filles Rosé Brut (Pinot Noir / Champagne)

Julieta (Trepa / Conca del Barberá)

Finca Moncloa Dulce (Tintilla de Rota / Jerez)

60€

por persona

Todos los precios incluyen IVA

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)

Todos los precios incluyen IVA