



SABOR A ABADES

María Lara Martínez

Historiadora, escritora y poeta

Primer Premio Nacional de Fin de Carrera en Historia

(...) En este epílogo del verano, con el brownie de chocolate blanco
la inspiración se arranca. En el castillo de San Jorge y,
en las inmediaciones de Santa Ana, una mixtura de sensaciones alza
la voz por recitar a Laura, amiga, también hermana,
estos versos compuestos por quien ahora narra. Palabras que, cual fuego griego,
brotan de exquisitas viandas:

Ópera en Triana

Ondas al agua
junto a la calle Betis.
Puente de Barcas
y carisma de Maestranza.
Coche de caballos
con banda sonora en aria.
Olla de San Antón,
trepidante fluir de escarcha.

Mi Andalucía anochece,
se acuesta el sol por Triana.

La menina cigarrera
y la sirena enjoyada
degustan platos añejos
con tempura de esperanza.

Reposa la Torre del Oro
en San Jorge la mirada
y una matrona risueña,
desde el minarete, otea
Abades por sevillanas.

(Poemaría, 2014)



ELIAS DEL TORO, LA FUSIÓN DE LOS SABORES

“No quiero que se pierdan los sabores tradicionales de Sevilla y Andalucía. Quiero hacer una mezcla de los sabores andaluces con lo mejor de otras tierras”. Esta es la clave de la cocina de Elías del Toro, el jefe de cocina del centro de restauración Abades Triana. Del Toro, es un chef de los de fuego lento. La cocción tiene su tiempo. El aprendizaje del arte de la cocina, también.

La cocina de Abades Triana, la cocina de Elías del Toro

Para conseguir que Abades Triana sea un referente de alta cocina, Elías nos propone en cada uno de sus platos los sabores tradicionales andaluces con un toque de innovación, una actualización sin perder la esencia de la cocina de nuestros mayores. *“los clientes salen encantados, degustan con otras texturas, con otras presentaciones, los sabores de Andalucía”.*

Abades Triana ofrece, de esta forma, una **cocina tradicional evolucionada**. Toques de creación. Utilización de productos de temporada. Eso hace que no se pierdan las raíces. Las bases tradicionales de la tierra.

La idea es, a modo de director de orquesta, elaborar una fusión de culturas en cocina. Buscar un compendio de sinfonías de sabores. Trabajar los sabores base de las materias primas.

Elías del Toro, el alquimista que se hizo así mismo

Sevillano, este joven pero reputado chef, estudió en la Escuela de Hostelería de Sevilla. Aunque sus primeros pasos ya los dio en la cocina de su casa, cuando era niño. En más de una ocasión Elías ha comentado que cambiaba lápices por fogones en su infancia.

El reto de iniciar una nueva aventura en un restaurante de tanto prestigio como es el caso de Abades Triana, fue lo que le motivó y le llevó a aceptar este encargo de Grupo Abades y rechazar otras propuestas.

Tremendamente humano, tímido, siempre nervioso, Elías se transforma entre los fogones. Se hace grande y cuanto más confía en su equipo más se hace querer. “El éxito es el de mi equipo”, comenta.

Reconoce que las recetas no se encuentran escondidas en arcas secretas en islas remotas guardadas con siete llaves y que una de las grandes preocupaciones de los jefes de cocina en la actualidad es la de encontrar recetas que tengan en cuenta las alergias y las intolerancias de los clientes.



PICA PICA

UVAS, PAN Y QUESO Queso curado puro de oveja Añejo de Barros	16,00 €
JAMÓN DE BELLOTA 100% bellota 5 J. Selección Privada (100gr)	30,00 €

UN MUNDO PARA COMPARTIR

CORTE DE FOIE MICUIT con canela, olorosos y frutos rojos	19,00 €
CREMA DE CALABAZA BUTTERNUT, papada confitada a 65º, tartar de manzana-lima y sashimi de gambon	14,50 €
CARPACCIO DE BRESAOLA con chirivías asadas, mousse de rúcula, aceite trufado y parmesano	21,50 €
LAMINADO DE CIERVO AL TOMILLO, kaki y queso	20,00 €
ALCACHOFAS EN TEXTURAS con pistachos, menta chocolatera, pollo de corral en torrezno y agua de tomate asado	17,00 €
MACERADO DE ATÚN DE ALMADRABA con aguacate y lima	35,00 €
CAVIAR TRADICIONAL con meloso de coliflor y chocolate blanco	73,00 €
✓ PARRILLADA DE VERDURAS, kale en tempura, soja y cremoso de pimientos asados	14,00 €
DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, huevos rotos de campo, y trufa	25,00 €
ORTIGUILLAS con cocido de acelgas y su "pringá"	19,00 €
CHANTARELLA Y NÍSCALOS, red pontiac trufada, roast beef de presa ibérica, arándanos y aire de romero	21,00 €
✓ SEITÁN CON TOFU AHUMADO, boniato asado y jugo de tueste de cebolla	16,00 €
✓ CRUDITÉ DE TALLARINES de calabacín y zanahoria, heura, leche de coco y cacahuets	16,00 €
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, germinados, cacahuets, zumo de pomelo rosa y aceite de sésamo tostado	16,50 €
PASTA FRESCA con setas, miguitas de parmesano, guisantes, espinacas y huevo mollet	15,50 €

Pregunte a nuestro personal por la sugerencia de
entrantes del día y los platos fuera de carta

✓ Vegano

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3,5 € que corresponden
a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



TODO UN CLÁSICO

Selección de Caviar

CAVIAR TRADICIONAL CLÁSICO (30 GR)	62,00 €
CAVIAR ECOLÓGICO CLÁSICO (30 GR)	69,00 €
CAVIAR ECOLÓGICO EXCELLSIUS (30 GR)	95,00 €

Servido con Nata Agria, Blinis y Guarnición

CAVIAR PRETORIAN IMPERIAL, Beluga. 275,00 €
Fresco, 100% Irani, Malossol 000

CAVIAR PRETORIAN IMPERIAL, Beluga. 290,00 €
Fresco, 100% Irani, Malossol 000,
maridado con champagne de la casa
Ruinart Blanc de Blanc o vodka helado
Belvedere
(Incluye 2 copas / lata de 30gr)

Maridaje con Copa de Champagne Moët o 9,00 €
Vodka Helado Copa

Si desea alguna otra variedad de Caviar u otros Formatos puede solicitarlos con antelación.

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



DE LA MAR

CHULETÓN DE ATÚN DE ALMADRABA con Patatas de Sanlúcar y romescu de su propia piel (mínimo 700 gr)	12,50 € 100gr
BACALAO EN TEMPURA con guacamole de aspirulina, rábano picante y ensalada de algas	23,00 €
CORVINA, holandesa de aceite de oliva, ajo negro y manzanilla	24,00 €
ESTURIÓN AL TÍO PEPE, tortillita de camarones, ratatouille y lactonesa de ali-oli	23,00 €
PEZ LIMÓN con veluté de albahaca y guisantes con burrata, panceta ahumada y cebolla	25,00 €
BOGAVANTE SOBRE SUQUET de su propio coral, ñoquis y caviar de aceite de oliva	60,00 €

Pregunte a nuestro personal por la sugerencia de pescado del día y los platos fuera de carta.

DE LA TIERRA

STEAK TARTAR de solomillo de retinto en directo	33,00 €
TERNERA WAGYU, mole de cacahuete, patata gratén y verduras en tempura	135,00 € 200gr
LOMO BAJO DE ANGUS NACIONAL a la piedra, camino de verduras y tuétano de queso de hoja	39,00 € 200gr
RISOTTO DE TRUFAS y setas con pluma ibérica y lascas de jamón	22,00 €
SOLOMILLO DE VACA vieja retinta, monalisa y piquillos caramelizados	30,00 €
LINGOTE DE COCHINILLO con jengibre, manzana y piña	24,50 €
MAGRET DE PATO, raíz de remolacha, clavo y crumble de quinoa	23,00 €

Pregunte a nuestro personal por la sugerencia de carne del día y los platos fuera de carta.

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



POSTRES

SORBETE DE PASIÓN	6,50 €
¡PERCANCE CON EL CAPUCHINO! Crema mascarpone, licor amareto y café	7,50 €
CIERRE DE VELADA texturas de chocolate y tocino de cielo	7,00 €
HOMENAJE A LA CRUZ DEL CAMPO	8,00 €
CREMA QUEMADA AL ROMERO Y WILLIAMS	7,00 €
VOLCÁN DE SABORES Chocolate y fruta	8,00 €
ENSALADA DE FRUTAS con helado de frambuesa	6,00 €
MIGNARDISES surtidas de la casa	5,50 €

QUESOS

TABLA SURTIDA 6 porciones (160-220 gr) Peso total aprox.	19,00 €
MEDIA TABLA SURTIDA 3 porciones (90-120 Gr) Peso total aprox.	12,00 €
PORCIÓN INDIVIDUAL (50-60 Gr) Peso total aprox.	8,50 €

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

Si hay algún plato que no esté en carta, pregunte por si está en nuestras manos prepararlo.

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



NUESTROS MENÚS

MENÚ TAPAS

45,00 €

5 Platos tapas recomendados por nuestro chef
(2 entradas + 1 pescado + 1 carne + 1 postre)
(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

MENÚ GOURMET DEGUSTACIÓN

100,00 €

Degustacion caviar Riofrío + Tapa foie +
Tapa atún rojo + Tapa de cocochas +
Tapa de cuello de cordero + Pre-postre + Postre
(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

MARIDA CADA PLATO DEL MENÚ ESCOGIDO CON DIFERENTES SELECCIONES (Consultar con nuestro sumiller)

Paquete selección de 4 referencias de vinos
recomendados por nuestro sumiller

20,00 €

Paquete selección gourmet de 5 referencias
de vinos: Manzanilla o Fino / Ruinart Blanc de Blanc
Blanco Andaluz Mencal / Tinto D.O. TORO Numanthia
Pedro Ximénez

32,00 €

Paquete Selección de Coctelería Premium

30,00 €

MENÚ EJECUTIVO

38,00 €

1er. plato, 2do. Plato,
Postre, agua y selección
de vinos de nuestro sumiller
(Sólo medio día de lunes a viernes)

NUESTROS MENÚS DESTACADOS

MENÚ GUADALQUIVIR, desde Sevilla a Sanlúcar de Barrameda

75,00 €

Selección de 5 platos maridados
con vinos de la bodega Barbadillo
(Válido a diario y para mesas completas)

MENÚ ¿VER O SENTIR?

180,00 €

(Para dos personas)
2 Entradas a compartir
1 Plato principal a escoger por persona
Surtido postres a compartir
Maridaje con Champagne Ruinart Blanc de Blanc o
Numanthia D.O. Toro
(Válido a diario y para mesas completas)

90 € / persona

Quedan excluidos de nuestro menú caviar, bogavante y ternera Wagyu.

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.

STAFF:

Director:	Francisco J. Azuaga
Chef:	Elias del Toro
Maître:	Fernando Aroca

