

SAN Valentín

Celébralo en un lugar que **enamora...**

*Celebrate it in a place that will **make you fall in love...***



ABADES TRIANA
centro de restauración

10, 14, 15, 16, 17

Febrero 2019

February 2019

60€

Persona / Person

IVA Incluido /

VAT Included

MENUDEGUSTACIÓN

TASTING MENU

APERITIVO

APPETIZER

Uvas, Pan y Quesos

Grapes, Bread and a Selection of Cheeses.

1º ENTRADA

1ST STARTER

Parfait de Foie con Azúcar Quemado, Inyección de Pasión y Crujientes de Pasas

Foie Parfait with Burnt Sugar, an Injection of Passion Fruit and Crunchy Raisins

2º ENTRADA

2SND STARTER

Crema de Carabineros, Camino de Coco, Pañuelo de Piña y Tiraditos de Langostinos

Cream of Giant Scarlet Prawns, Gelatinized Coconut, Pineapple Chips and Shrimp Tiraditos

PRIMER PLATO

FIRST COURSE

Lomo de Lubina Asada, Raíz de Loto, Extracto de Guisante Fresco y Espuma de Tomate Corazón de Buey

Roasted Sea Bass Fillet, Lotus Root, fresh pea extract, and beefsteak tomato foam

SEGUNDO PLATO

SECOND COURSE

Osobuco Lacado, Vieiras y Trufa

Lacquered Ossobuco, Scallops and Truffles

POSTRE

DESSERT

Torrija de Fresas con Chantarella y Sorbete de Mar de Champagne

Strawberry Toasts Soaked in Honey and Wine with Chanterelles and Mar de Champagne Sorbet

BODEGA:

Vino oloroso . D.O. Jerez. Solera 1847.

Vino Blanco . D.O.P Valencia . Novio Perfecto.

Vino Rosado. D.O.P Valencia. La novia ideal.

Vino Tinto. D.O Ribera del Duero.

Viña Mayor Roble.

Cava D.O Cava. Juve Camps.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Information and bookings

C/ Betis 69 A. 41010 Sevilla

Tel. 954 28 64 59

reservastriana@abades.com

www.abadestriana.com

