



## 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<br>(Queso curado puro de oveja Añejo de Barros) | 16,00 € |
| 🍴 | JAMÓN DE BELLOTA<br>100% bellota 5J selección privada (100 gr)    | 32,00 € |

## MUNDO A COMPARTIR

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 🍴 | CORTE DE FOIE MICUIT<br>con canela, olorosos y frutos rojos   | 19,00 € |
| 🌱 | SALMOREJO CON HELADO DE OREJONES,<br>fresas del bosque y almendra   | 15,00 € |
|   | CARABINERO CON QUISQUILLAS,<br>consomé gelée de sus cabezas, espárrago de mar y<br>helado de apio y manzana | 36,00 € |
|   | ENSALADA DE SALMÓN<br>levemente ahumado, huevas, hinojos y cacahuete  | 16,50 € |
| 🍷 | HUEVAS DE CHOCO<br>emulsionadas con su propio coral, aire de leche de coco y lima                           | 28,00 € |
|   | MACERADO DE ATÚN ROJO<br>con aguacates, soja y mostaza  | 35,00 € |
| 🌱 | VERDURAS EN TEXTURAS  | 14,00 € |
| 🍴 | DADOS DE ATÚN DE LA ALMADRABA,<br>huevos fritos rotos y trufa   | 25,00 € |
|   | LAMINADO DE GAMBONES,<br>curry, lima y texturas de mango  | 18,00 € |
| 🌱 | CRUDITÉ DE VERDURAS,<br>lascas de champiñón, piñones y gouda añejo  | 17,00 € |
| 🌱 | SEITÁN CON BONIATO ASADO,<br>alcachofas y jugo de tueste de verduras  | 16,00 € |
|   | ANCHOA OO<br>del Cantábrico con tartar vegetal, tomates confitados y sandía                                 | 28,00 € |
| 🌱 | ENSALADA DE FRUTAS,<br>queso feta, nueces caramelizadas, vinagreta de miel y<br>helado de jengibre          | 17,00 € |
| 🌱 | TAGLIATELLE CON BURRATA,<br>tomate seco y chantarela  | 16,00 € |

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

- 🍴 Plato Clásico recomendado
- 🌱 Vegetariano
- 🍷 Nuevo Plato recomendado
- 🌱 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 CLASICO 30 gr	85,00 €
CAVIAR ECOLÓGICO CLÁSICO 30 gr	90,00 €
CAVIAR ECOLOGICO EXCELSIUS 30 gr	125,00 €
CAVIAR PRETORIAN IMPERIAL BELUGA 30 gr	275,00 €

Servido con Nata Agria, Blinis y Guarnición

CAVIAR PRETORIAN IMPERIAL, Beluga. 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)	290,00 €
--	----------

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

- BACALAO CONFITADO 5J,  
patata y yema 26,00 €
- 🍷 CORVINA,  
espresso de flor de malva, chayote y romero 24,00 €
- COCOCHAS CON BRANDADA,  
naranja de Sevilla y aceitunas negras líquidas 23,00 €
- 🍷 LOMO DE RAPE,  
higos y tuétano 29,00 €
- CIGALA CON ARROZ LIDO  
y galleta de Idiazabal ahumado 60,00 €
- 🍷 CHULETÓN DE ATÚN DE LA ALMADRABA  
con patatas de Sanlúcar y romescu de su propia piel  
(800 gr aprox) 100,00 €

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

## DE LA TIERRA

- 🍷 STEAK TARTAR 33,00 €  
de solomillo de retinto en directo (servido en directo)
- TERNERA WAGYU, 135,00 €  
pan, tomate y aceite (200 gr)
- LOMO ALTO DE MACHO CASTRADO DE RETINTO 39,00 €  
torrija de su falda y extracto de pimientos (200 gr)
- 🍷 ARROZ DE SETAS, 22,00 €  
trufa y pluma ibérica con lascas de jamón ibérico
- 🍷 COCHINILLO TRADICIONAL 24,50 €  
con fritas de piña y boniato
- SOLOMILLO DE VACA VIEJA RETINTA 32,00 €  
niscalos, royal de café y emulsión de leche de cabra  
payoya (200 gr)
- MAGRET DE PATO 23,00 €  
a la naranja, pimienta sasho, maíz, avena y salsa de foie

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 LIMONCELLO	6,50 €
☞	PERCANCE CON EL CAFÉ! crema de leche, licor amareto y café	7,50 €
	CIERRE DE VELADA CON MANZANA RED LOVE texturas de chocolate, sidra y manzanas	8,00 €
☞	TOCINO DE CIELO con requesón y marc de champagne	8,00 €
☞	UN PASEO POR EL PARQUE texturas de chocolate, frutas y azúcar	7,00 €
	ENSALADA DE FRUTAS	6,00 €
	MIGNARDICES (Mínimo 2 personas)	6,00 €

## 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 €

CORTE DE FOIE MICUIT con canela, olorosos y frutos rojos  
MACERADO DE ATÚN ROJO con aguacates, soja y mostaza  
CORVINA, espresso de flor de malva, chayote y romero  
RISOTTO DE SETAS, trufa, pluma ibérica  
PERCANCE CON EL CAFÉ!  
Crema de leche, licor amareto y café

[Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas]

### MENÚ GOURMET DEGUSTACIÓN

100,00 €

CAVIAR TRADICIONAL CLASICO (10 gr)  
SALMOREJO CON HELADO DE OREJONES, fresas del bosque y almendra  
CORTE DE FOIE MICUIT con canela, olorosos y frutos rojos  
DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, huevos fritos rotos y trufa  
LOMO DE RAPE, higos y tuétano  
LOMO ALTO DE MACHO CASTRADO DE RETINTO, torrija de su falda y extracto de pimientos (200 GR)  
TOCINO DE CIELO con requesón y marc de champagne

[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 €

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

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 DESTACADOS

**MENÚ GUADALQUIVIR desde Sevilla a Sanlúcar de Barrameda** 75,00 €

SALMOREJO CON HELADO DE OREJONES, fresas del bosque y almendra

HUEVAS DE CHOCO emulsionadas con su propio coral, aire de leche de coco y lima

CORVINA, espresso de flor de malva, chayote y romero

SOLOMILLO DE VACA VIEJA RETINTA, niscalos, royal de café y emulsión de leche de cabra payoya

TOCINO DE CIELO CON REQUESÓN y marc de champagne

Maridados con vinos de la Bodega Barbadillo  
(Válido a diario y para mesas completas)  
Incluida visita a la bodega Barbadillo

**MENÚ ¿VER O SENTIR?** 180,00 €  
A escoger uno por persona entre las siguientes opciones: 90 € / persona

CORTE DE FOIE MICUIT con canela, olorosos y frutos rojos

LAMINADO DE GAMBONES, curry, lima y texturas de mango

HUEVAS DE CHOCO emulsionadas con su propio coral, aire de leche de coco y lima

SALMOREJO con helado de orejones, fresas del bosque y almendra

DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, huevos fritos rotos y trufa

**A escoger uno por persona entre las siguientes opciones:**

BACALAO CONFITADO 5J, patata y yema

CORVINA, espresso de flor de malva, chayote y romero

COCOCHAS CON BRANDADA, naranja de Sevilla y aceitunas negras líquidas

LOMO DE RAPE, higos y tuétano

STEAK TARTAR de solomillo de retinto en directo

ARROZ DE SETAS, trufa y pluma ibérica con lascas de jamón ibérico

COCHINILLO TRADICIONAL con fritas de piña y boniato

MAGRET DE PATO a la naranja, pimienta sasho, maíz, avena y salsa de foie

CIERRE DE VELADA CON MANZANA RED LOVE  
(texturas de chocolate, sidra y manzanas)

Maridaje con Champagne MOËT o Numanthia D.O. Toro y agua con y sin gas  
(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

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

