



## 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 FUSION DES SAVEURS**

*“Je souhaite conserver les saveurs traditionnelles de Séville et d’Andalousie. Je désire réaliser un mélange entre les saveurs andalouses et les produits d’autres régions”.* Ceci est la clé de voûte de la cuisine d’Elías del Toro, chef de cuisine du restaurant Abades Triana.

Del Toro, est un chef adepte de la pensée, que la cuisine nécessite du temps. L’apprentissage de ce savoir-faire également.

### **La cuisine d’Abades Triana, la cuisine d’Elías del Toro**

Pour réussir à ce qu’Abades Triana soit une référence de la gastronomie, Elías nous propose dans chacun de ses plats, les saveurs traditionnelles andalouses avec une touche d’innovation, une remise en question constante sans perdre l’essence de la cuisine de nos aïeux.

*“Les clients sortent enchantés, dégustent de nouvelles textures, de nouvelles présentations, les saveurs de l’Andalousie”.*

Abades Triana offre, de cette manière, une **cuisine traditionnelle mise** aux goûts du jour. Touches de création, utilisation de produits de saison. Cela permet de maintenir les racines, ainsi que les traditions du terroir.

L’idée est, à l’image d’un chef d’orchestre, d’élaborer une fusion des cultures en cuisine. Chercher un équilibre entre les saveurs des matières premières.

### **Elías del Toro, l’alchimiste autodidacte**

Sévillan, ce jeune mais réputé chef, a étudié à l’Ecole hôtelière de Séville. Bien que ses premiers pas il les fit dans sa propre cuisine, étant enfant. Plusieurs fois lors de son enfance, Elías voulu changer ses crayons contre des fourneaux.

Le défi de commencer une nouvelle aventure au sein d’un restaurant aussi prestigieux, Abades Triana, fut ce qui lui donna l’envie d’accepter ce challenge de la part du Groupe Abades, et refuser d’autres propositions.

Fondamentalement humain, timide, nerveux, Elías se métamorphose derrière les fourneaux, au sein d’une équipe à laquelle il croit, et assure que “Le succès est celui de mon équipe”.

Il reconnaît que les recettes ne se trouvent pas cachées sur des îles perdues, gardées derrière des portes cadenassées, et que l’un des plus grands défis des chefs de cuisine aujourd’hui, est de trouver les recettes qui prennent en compte les allergies et intolérances alimentaires des clients.





## PICA PICA

RAISINS, PAIN ET FROMAGE 16,00 €  
Fromage affiné de brebis "Barros"

 JAMBON 32,00 €  
100 % Ibérique de "Bellota", 5J Sélection privée, 100 gr


## UN MONDE À PARTAGER

 FOIE GRAS MI-CUIT, 19,00 €  
cannelle, oloroso et fruits rouges

 SALMOREJO GLACE D'ABRICOTS SEC, 15,00 €  
fraises des bois et amandes


GAMBON ÉCARLATE ET QUISQUILLAS, 36,00 €  
consommé, asperges de la mer

SALADE DE SAUMON 16,50 €  
fumé oeuf de saumon, fenouil et cacahuète

 OEUF DE CALAMARS 28,00 €  
emulsionnés avec son propre corail, air de lait de coco  
et citron vert

TARTARE DE THON ROUGE, 35,00 €  
avocats, soja et moutarde.

 TEXTURES DE LÉGUMES 14,00 €

 DÉS DE THON D'ALMADRABA, 25,00 €  
oeufs frits, truffe

LAMINÉS DE CREVETTES, 18,00 €  
curry, citron vert et mangue

 CRUDITÉS DE LÉGUMES, 17,00 €  
copeaux de champignons, pignons et gouda





 SEITAN, 16,00 €  
patate douce, artichauts et consommé de légumes

ANCHOIS 00 28,00 €  
de la mer cantabrique, tartare végétal, tomates  
confites et pastèque

 SALADE DE FRUITS, 17,00 €  
feta, noix caramélisées, vinaigrette au miel, glace de  
gingembre

 TAGLIATELLE AVEC BURRATA, 16,00 €  
tomates sèches et chanterelles

Informez vous auprès de notre staff du jour et les  
recommandations du jour et les plats hors du menu

-  Plat classique recommandé
-  Végétarien
-  Nouveau plat recommandé
-  Végétalien

10% de IVA incluido

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond à l'amuse bouche, la sélection de pains  
et dégustation d'huile d'olive, pour toutes personnes déjeunant ou dînant





## TOUT UN CLASSIQUE

### Sélection Caviar

CAVIAR TRADITIONAL CLASSIC 30 gr	85,00 €
CAVIAR ECOLOGIC CLASSIC 30 gr	90,00 €
CAVIAR ECOLOGIC EXCELLSIUS 30 gr	125,00 €
CAVIAR BELUGA PRETORIAN IMPERIAL	275,00 €

Servi avec Crème Aigre, Blinis et Garniture

Caviar Pretorian Imperial, Beluga frais, 100% Iranien, Malossol 000, accompagné d'une coupe de champagne de la maison Ruinart Blanc de Blanc ou vodka glacée Belvédère  
(Inclus 2 coupes de champagne ou vodka / boîtes 30 grs) 290,00 €

Accord met et vin avec un Verre de Champagne Moët ou de Vodka Glacée 9,00 €  
Coupe

Si vous desirez une autre variété de caviar ou d'autres formats, vous pouvez les commander en respectant un certain délai

10% taxes incluses

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond à l'amuse bouche, la sélection de pains et dégustation d'huile d'olive, pour toutes personnes déjeunant ou dînant







## DE LA MER

- MORUE CONFITE 5J, 26,00 €  
pommes de terre et jaune d'oeuf
- 🍴 MAIGRE, 24,00 €  
espresso de mauve des bois, choyottes, romarin
- JOUES ET BRANDADE DE MORUE, 23,00 €  
orange de séville, olives noires liquides
- 🍴 LOTTE, 29,00 €  
figes et tuetano
- LANGOUSTINE RIZ LIDO 60,00 €  
galettes d'idiazabal fumé
- 🍴 STEAK DE THON DE ALMADRABA 100,00 €  
avec pommes de terre de Sanlúcar et romescu de sa propre peau (minimum 800 gr)
- Informez vous auprès de notre staff les poissons du jour et les recommandations du Chef

## DE LA TERRE

- 🍴 STEACK TARTARE 33,00 €  
de boeuf retinto, (service en salle)
- VEAU WAGYU, 135,00 €  
pain, tomate et huile d'olive
- LONGE DE BEAUF CASTRÉ, 39,00 €  
son lingot poivrons.
- 🍴 RISOTTO 22,00 €  
aux truffes et champignons, pluma ibérique, copeaux de jambon
- 🍴 COCHON DE LAIT TRADITIONNEL, 24,50 €  
ananas, patate douce
- FILET MIGNON DE VACHE RETINTO 32,00 €  
lactaire délicieux, café, emulsion de lait de chèvre payoya (200 gr)
- MAGRET DE CANARD 23,00 €  
à l'orange

Informez vous auprès de notre staff les viandes du jour et les recommandations du Chef

10% taxes incluses

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond à l'amuse bouche, la sélection de pains et dégustation d'huile d'olive, pour toutes personnes déjeuner ou dînant





## DESSERTS

SORBET LIMONCELO	6,50 €
☉ L'AVENTURE DU CAFÉ! mascarpone, amaretto et café	7,50 €
CIERRE DE VELADA, pommes "redlove" (textures de chocolat, cidre)	8,00 €
☉ TOCINO DE CIELO caillebotte et marc de champagne	8,00 €
☉ UNE PROMMENADE AU PARC (Textures de chocolat, fruits et sucre)	7,00 €
SALADE DE FRUITS	6,00 €
MIGNARDISES (Minimun 2 personnes)	6,00 €

## FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 6 pieces (160-200 Gr) Poids total approximatif.	19,00 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES 3 pieces (90-120 Gr) Poids total approximatif.	12,00 €
ASSIETTE INDIVIDUELLE (50-60 Gr) Poids total approximatif.	8,50 €

---

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 référent à l'information alimentaire donné aux consommateurs, nous avons le détail des allergènes présents dans nos produits. Demandez notre staff si vous le souhaitez.

Si vous souhaitez un plat qui n'est pas à la carte, demander à notre personnel.

---

10% taxes incluses

---

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond à l'amuse bouche, la sélection de pains et dégustation d'huile d'olive, pour toutes personnes déjeunant ou dînant

---



## NOS MENUS

### MENU TAPAS

45,00 €

FOIE GRAS MI-CUIT, cannelle, oloroso et fruits rouges  
TARTARE DE THON ROUGE, avocats, soja et moutarde  
MAIGRE, espresso de mauve des bois, choyottes, romarin  
RISOTTO aux truffes et champignons, pluma ibérique,  
copeaux de jambon  
L'AVENTURE DU CAFÉ! Mascarpone, amaretto et café  
(Servis toute la semaine pour table complète)

### MENU DÉGUSTATION GOURMET

100,00 €

CAVIAR TRADITIONAL CLASSIC (10 gr)  
SALMOREJO GLACE D'ABRICOTS SEC, fraises des  
bois et amandes  
FOIE GRAS MI-CUIT, cannelle, oloroso et fruits rouges  
DÉS DE THON D'ALMADRABA, oeufs frits, truffe lotte,  
figues et tuetano  
LONGE DE BEAUF CASTRÉ, son lingot poivrons  
TOCINO DE CIELO caillebotte et marc de champagne  
(Servis toute la semaine pour table complète)

### CHOISISSEZ VOTRE ACCORD METS-VINS DE VOTRE MENÚ

(Consulter avec notre sommelier)

Sélection 4 références de vins de notre sommelier

20,00 €

Sélection gourmet 5 références de vins:

32,00 €

Sherry or fino / Champagne Ruinart Blanc de Blanc /  
Vin Blanc Andalou Mencal / Vin Rouge D.O. TORO Numanthia /  
Vin Doux Pedro Ximénez

La sélection de Cocktailerie Premium

30,00 €

### MENU D'AFFAIRES

38,00 €

Entrée, plat principal,  
desserts eau minérale et vin de la maison  
(Du lundi au vendredi. uniquement au déjeuner)

10% taxes incluses

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond au l'amuse bouche, la sélection de pain  
et dégustation de huile d'olive, pour toutes personnes déjeunerant ou dînant



## MENU A DÉCOUVRIR

### MENÚ GUADALQUIVIR, de Sevilla à Sanlucar de Barrameda

75,00 €

SALMOREJO GLACE D'ABRICOTS SEC, fraises des bois et amandes

OEUF DE CALAMARS emulsionnés avec son propre corail, air de lait de coco et citron vert

MAIGRE, espresso de mauve des bois, choyottes, romarin

FILET MIGNON DE VACHE RETINTO

lactaire délicieux, café, emulsion de lait de chèvre payoya

TOCINO DE CIELO caillebotte et marc de champagne

Accord mets et vins de la cave Barbadillo

(Servis toute la semaine pour table complète)

Visite de la cave Barbadillo incluse

### MENU "VOIR OU SENTIR"

180,00 €

A choisir un plat par personne au sein des options suivantes:

90 € / personne

FOIE GRAS MI-CUIT, cannelle, oloroso et fruits rouges

LAMINÉS DE CREVETTES, curry, citron vert et mangue

OEUF DE CALAMARS emulsionnés avec son propre corail, air de lait de coco et citron vert

SALMOREJO glace d'abricots sec, fraises des bois et amandes

DÉS DE THON D'ALMADRABA, oeufs frits, truffe

A choisir un plat par personne au sein des options suivantes:

MORUE CONFITE 5J, pommes de terre et jaune d'oeuf

MAIGRE, espresso de mauve des bois, choyottes, romarin

JOUES ET BRANDADE DE MORUE, orange de séville, olives noires liquides lotte, figues et tuetano

STEACK TARTARE de boeuf retinto, (service en salle)

RISOTTO aux truffes et champignons, pluma ibérique, copeaux de jambon

COCHON DE LAIT TRADITIONNEL, ananas, patate douce.

MAGRET DE CANARD à l'orange, poivre du sichuan, maiz, avoine, sauce au foie

CIERRE DE VELADA, pommes redlove (textures de chocolat, cidre)

Bouteille de Champagne Moët ou Numanthia D.O. TORO et bouteille d'eau (Servis toute la semaine pour table complète)

10% taxes incluses

Supplément de 3.5 € TVA incluse, ce qui correspond au l'amuse bouche, la sélection de pain et dégustation de huile d'olive, pour toutes personnes déjeunerant ou dînant



## **PERSONNEL:**

Directeur:	Francisco J. Azuaga
Chef Executif:	Elias del Toro
1 <sup>er</sup> Maître d'hotel:	Fernando Aroca

