



## 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 16,00 €  
 (Queso curado puro de oveja Añejo de Barros)

🍷 JAMÓN IBÉRICO 32,00 €  
 100% bellota 5J selección privada (100 gr)

SELECCIÓN DE PANES, 3,50 €  
 aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva

## MUNDO A COMPARTIR

🍷 CORTE DE FOIE MICUIT 19,00 €  
 con canela, olorosos y frutos rojos

ALCACHOFAS EN TEXTURAS CON PISTACHOS, 16,00 €  
 menta chocolatera, ave de corral en torrezno y agua de tomate asado

🍷 CAVIAR, 60,00 €  
 coliflor, hoja de ostra, yemas de erizo y carbon activo

ENSALADA TEMPLADA DE CONEJO ROYALE, 19,00 €  
 solomillo de ciervo y manzana

WAGYU, 42,00 €  
 airbag, chantarella, chirivia y guindilla

🍷 DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, 25,00 €  
 huevos fritos rotos y trufa

CANELONES RELLENOS 21,00 €  
 de cola de toro y trufa

GAMBA ROJA, 18,00 €  
 vieiras y piel de atun

🍷 VERDURAS AL VAPOR 14,00 €  
 en Texturas y aceite de Brasas

🍷 SEITÁN, 16,00 €  
 trufa, setas y boniatos asados

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

Nuestro equipo de cocina adaptará todos los platos a intolerancias alimentarias. Así como ofrecerá platos veganos y vegetarianos fuera de carta.

- 🍷 Plato Clásico recomendado
- 🌱 Vegetariano
- 🍷 Nuevo Plato recomendado
- 🍷 Vegano



## TODO UN CLÁSICO

### Selección de Caviar

CAVIAR TRADICION ROYAL 80,00 €  
(Ruso) Mar negro 30gr

CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL 85,00 €  
(Ruso) Mar negro 30 gr

CAVIAR ECOLOGICO CLASICO 100,00 €  
(Granada) Rio frio 30gr

CAVIAR IRANÍ BELUGA, 200,00 €  
huso huso (Mar Caspio) huso 30gr

Servido con Nata Agria, Blinis y Guarnición

Maridaje con Copa de Champagne Ruinant 9,00 €  
Blanc de Blanc o Vodka Helado persona

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



## DE LA MAR

- BACALAO, 26,00 €  
espuma de arbequina, piñones y  
teja de naranja
- CORVINA, 23,50 €  
jugo de judías peronas, rocas de  
tinta de calamar
- 🍷 RAPE, 29,00 €  
cocoas, verduras escabechadas y  
pil pil de plancton
- 🍷 RODABALLO, 25,50 €  
papada, parmesano y cebolla

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

## DE LA TIERRA

- 🍷 STEAK TARTAR 35,00 €  
de solomillo de retinto en directo (servido en directo)
- LOMO DE VACA ROJA FRISONA, 39,00 €  
hueso comestible y tuetano de patata trufa
- 🍷 ARROZ ARBORIO, 22,00 €  
pluma ibérica, setas, trufa y lascas de jamón ibérico
- SOLOMILLO DE TERNERA RETINTA, 33,00 €  
remolacha y anchoas
- 🍷 COCHINILLO 27,00 €  
asado en cazuela, calabaza e hinojo
- 🍷 PALETILLA DE CORDERO 39,00 €  
lechal deshuesada, berenjena, orejones y labneh

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



## POSTRES

SORBETE DE PASIÓN	5,00 €
PERCANCE CON EL CAFE! (Crema mascarpone, licor amareto y café)	7,00 €
DINAMITA TNT	8,00 €
FRUTA Y ROIBOS	7,50 €
LEMON PIE AL PLATO	5,50 €
ESFERA DE CHOCOLATE	7,00 €
MIGNARDICES (Mínimo 2 personas)	5,00 €

## 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.



## NUESTROS MENÚS

### MENÚ TAPAS

45,00 €

CORTE DE FOIE MICUIT con canela, olorosos y frutos rojos  
DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, huevos fritos rotos y trufa  
CORVINA, jugo de judías peronas, rocas de tinta de calamar  
ARROZ ARBORIO, pluma ibérica, setas, trufa y lascas de jamón ibérico  
PERCANCE CON EL CAFE! (Crema mascarpone, licor amareto y café)

(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

### MENÚ GOURMET DEGUSTACIÓN

100,00 €

Compuesto por 6 platos de nuestra carta recomendados por nuestro chef  
(3 entradas + 1 pescado + 1 carne + 1 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**

30,00 €

**Paquete selección gourmet de 5 referencias de vinos:** Manzanilla o Fino / Ruinart Blanc de Blanc Blanco Andaluz Mencil / Tinto D.O. TORO Numanthia Pedro Ximénez  
(Servicio de agua no incluido)

40,00 €

### MENÚ EJECUTIVO

38,00 €

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



## NUESTROS MENÚS DESTACADOS

**MENÚ GUADALQUIVIR desde Sevilla a Sanlúcar de Barrameda** 80,00 €

CORTE DE FOIE micuit con canela, olorosos y frutos rojos  
CANELONES rellenos de cola de toro y trufa  
RODABALLO, papada, parmesano y cebolla  
COCHINILLO ASADO en cazuela, calabaza e hinojo  
LEMON pie al plato

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

Maridaje con Champagne Ruinart  
Blanc de blanc o Numanthia D.O. Toro  
y agua con y sin gas

**MENÚ ¿VER O SENTIR?** 180,00 €  
(Para dos personas) Pareja

2 entradas a compartir  
1 plato principal a escoger por persona

Quedan excluidos de nuestros menús  
jamón ibérico, wagyu y caviar  
(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)



## **STAFF:**

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

