

*CARTA*



*RESTAURANTE*

## PICA PICA

*Dados de Queso Curdo Extremeño y Boody Mary de Tomates Cherrys* 16,00 €

*Jamón 5J de Pura Raza 100% Ibérico de Bellota \*Plato Clásico* 30,00 €

*Selección de Panes, Aperitivo de la Casa y Degustación de Aceite de Oliva* 3,50 €

## UN MUNDO PARA COMPARTIR, FRIO

*Corte de Foie Micuit con Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja \*Plato Clásico* 20,00 €

▶ *Ensaladilla, Bogavante Frito "HUEVO PARECE..... ZANAHORIA Y ESPUMA ES"* 19,50 €

▶ *Nuestra Versión de Steak Tartar, Ostra Ahumada y Kimchy* 17,00 €

▶ *Anchoas del Cantábrico, Marinado de Salmón, Extracto de Queso Feta, Clamata y Tomate Deshidratado* 27,50 €

▶ *Gazpacho de Cerezas Impregnadas en Amaretto, Berberechos y Aire Helado de Pepino* 14,00 €

## UN MUNDO PARA COMPARTIR, TEMPLADO

▶ *Verduras al Grill, Sémola de Trigo, Yogourt de Ras el Hanut y Calabaza Nixtamalizada* 12,50 €

*Arroz de Isla Menor con Pluma Ibérica y Espuma de Queso de Cabra Andaluza* 19,00 €

*Dados de Atún de Almadraba, Huevos Fritos Rotos y Trufa \*Plato Clásico* 22,00 €

- ▶ Vegetariano
- ▶ Vegano

## TODO UN CLÁSICO

*Caviar Tradición Royal (Ruso)* 85,00 €  
*Mar Negro 30gr*

*Caviar Oscietra Imperial (Ruso)* 90,00 €  
*Mar Negro 30 gr*

*Caviar Ecológico Clásico (Granada)* 125,00 €  
*Rio Frio 30gr*

*Caviar Iraní Beluga, Huso Huso (Mar Caspio) Huso 30gr* 275,00 €

## DE LA MAR

*Bacalao con Emulsión de Aceitunas, Alcaparras, Cúbico de Naranja y Tomatillos al Romero* 22,50 €

*Corvina sobre Pil-pil de Cocochas, Habitas Baby y Panceta Ibérica* 21,00 €

*Rodaballo Infusionado en Citronela, Peras de San Juan, Paraguayo y Lima Kéfir* 23,00 €

## DE LA TIERRA

*Carrillada Ibérica al 78% de Cacao y Tentáculo de Pulpo a la Brasa* 21,00 €

*Magret de Pato, Tinto de Verano y Vainilla* 19,50 €

*Solomillo de Ternera Retinta, Zanahorias Glaseadas y Licor de Avellanas \*Plato Clásico* 29,50 €

## POSTRE

<b>Sorbete de Pasión</b>	5,50 €
<b>Percance con el Capucchino!</b> <i>(Crema Mascarpone, Licor Amareto y Café)</i> *Plato Clásico	6,00 €
<b>Ñoquis de Boniato con Crema Quemada</b>	6,00 €
<b>Piña, Ron-Lima</b> *Plato Clásico	6,00 €
<b>Recuerdos de la Infancia...</b> <i>(Pan Brioche con Texturas de Chocolate y Nata Fresca)</i> *Plato Clásico	7,00 €
<b>Mignardices</b> <i>(mínimo dos personas)</i>	5,50 €

## QUESOS

<b>Tabla Surtida</b> <i>6 porciones (160-220 gr) Peso total aprox.</i>	19,00 €
<b>Media Tabla Surtida</b> <i>3 porciones (90-120 Gr) Peso total aprox.</i>	12,00 €
<b>Porción Individual</b> <i>(50-60 Gr) Peso total aprox.</i>	8,50 €



# 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, sobre Pil-pil de Cocochas, Habitas Baby y Panceta Ibérica.*

*ARROZ ARBORIO, Pluma Ibérica, Setas, Trufa y Lascas de Jamón Ibérico*

*PERCANCE CON EL CAFE! (Crema Mascarpone, Licor Amaretto 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*

40,00 €

*(Servicio de agua no incluido)*

## NUESTROS MENÚS DESTACADOS

### Menú Guadalquivir (desde Sevilla a Sanlúcar de Barrameda)

80,00 €

*CORTE DE FOIE Micuit con Canela, Olorosos y Frutos Rojos*

*NUESTRA VERSIÓN de Steak Tartar, Ostra Ahumada y Kimchy*

*RODABALLO Infusionado en Citronela, Peras de San Juan, Paraguayo y Lima Keffir*

*CARRILLADA Ibérica al 78% de Cacao y Tentáculo de Pulpo a la Brasa*

*PIÑA, Ron-Lima*

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

### Menú ¿Ver o Sentir?

*Para dos personas*

180,00 €  
pareja

*2 entradas a compartir  
1 plato principal a escoger por persona*

*Quedan excluidos de nuestros menús  
Jamón Ibérico, Wagyu y Caviar*

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

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



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

*Calle Betis, 69, 41010 Sevilla*

*T. 954 28 64 59*

*abadestriana.com*