

CARTA



RESTAURANTE

PICA PICA

Ostras Seleccionadas 5,00 € /ud.

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 Ama-
reto, Berberechos y Aire Helado de Pepino 14,00 €

▶ Ensalada de Bacalao con Naranja y Esféricos
de Aceituna Gordal Sevillana en Textura 16,00 €

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

<i>Caviar Tradición Royal (Ruso) Mar Negro 30gr</i>	85,00 €
<i>Caviar Oscietra Imperial (Ruso) Mar Negro 30 gr</i>	90,00 €
<i>Caviar Ecológico Clásico (Granada) Rio Frio 30gr</i>	125,00 €
<i>Caviar Iraní Beluga, Huso Huso (Mar Caspio) Huso 30gr</i>	275,00 €

DE LA MAR

<i>Bacalao con Emulsión de Aceitunas, Alcaparras, Cúbico de Naranja y Tomati- llos al Romero</i>	22,50 €
<i>Corvina sobre Pil-pil de Cocochas, Habi- tas Baby y Panceta Ibérica</i>	21,00 €
<i>Rodaballo Infusionado en Citronela, Peras de San Juan, Paraguayo y Lima Kéfir</i>	23,00 €

DE LA TIERRA

<i>Carrillada Ibérica al 78% de Cacao y Tentáculo de Pulpo a la Brasa</i>	21,00 €
<i>Magret de Pato, Tinto de Verano y Vainilla</i>	19,50 €
<i>Solomillo de Ternera Retinta, Zanahorias Glaseadas y Licor de Avellanas *Plato Clásico</i>	29,50 €

POSTRE

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

QUESOS

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