

*CARTA*



*RESTAURANTE*

## **PICA PICA**

<i>Dados de Queso Curdo Extremeño y Boody Mary de Tomates Cherrys</i>	16,00 €
<i>Jamón 5J de Pura Raza 100% Ibérico de Bellota *Plato Clásico</i>	30,00 €
<i>Selección de Panes, Aperitivo de la Casa y Degustación de Aceite de Oliva</i>	3,50 €
<i>Gamba Blanca de Huelva Cocidas o Plancha</i>	18,00 € /100 grs.
<i>Langostinos de Sanlúcar Cocidos o Plancha</i>	18,00 € /100 grs.
<i>Carabineros a la Plancha</i>	22,00 € /100 grs.

## **UN MUNDO PARA COMPARTIR, FRIO**

<i>Ensalada de Verduras, Sémola de Trigo, Yogourt de Ras el Hanout y Calabaza</i>	12,50 €
<i>Corte de Foie Micuit con Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja</i>	20,00 €
<i>Ensaladilla de Langosta, Huevos parece... Zanahoria y Espuma es...</i>	19,50 €
<i>Anchoas del Cantábrico, Marinado de Salmón, Extracto de Queso Feta, Clamata y Tomate Deshidratado</i>	27,50€

## **UN MUNDO PARA COMPARTIR, TEMPLADO**

<i>Dados de Atún Rojo, Huevos Fritos Rotos y Trufa</i>	22,00 €
<i>Terrina de Ternera, Maiz, Cuscus de Brócoli y Foie de Oca</i>	28,00 €
<i>Arroz de Isla Menor con Pluma Ibérica y Espuma Queso Cabra Andaluza</i>	19,00 €

## 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 con Espinacas Salteadas, Setas y Jugo de Carne* 24,00 €

*Arroz Caldoso de Langosta* 24,00 €

*Lubina Salvaje a la Sal con Guarnición a Elegir (Patatas, Ensalada o Verduras Plancha)* 7,00€ /100 grs.

## DE LA TIERRA

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

*Magret de Pato, Jugo de Remolacha y Frutos Rojos.* 19,50 €

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

*Cordero Deshuesado, Chirivias y Orejones* 32,00 €

## POSTRE

<b>Sorbete de Pasión</b>	5,50 €
<b>Percance con el Capuccino!</b> <i>(Crema Mascarpone, Licor Amareto y Café)</i> *Plato Clásico	6,00 €
<b>100% por 100% Chocolate</b>	6,75 €
<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 €

## 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 Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja*

*DADOS DE ATÚN ROJO, Huevos Fritos Rotos y Trufa.*

*CORVINA, sobre Pil-pil de Coccochas, Habitas Baby y Panceta Ibérica.*

*ARROZ DE ISLA MENOR , Pluma Ibérica y Espuma Queso de Cabra Andaluza*

*PERCANCE CON EL CAFE! (Crema Mascarpone, Licor Amaretto y Café) \*Plato Clásico*

*(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 Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja*

*ENSALADILLA DE LANGOSTA, Huevos Parece... Zanahoria y Espuma es...*

*RODABALLO CON ESPINACAS SALTEADAS, Setas y Jugo de Carne*

*TERRINA DE TERNERA, Maiz, Cuscus de Brócoli y Foie de Oca*

*100% POR 100% CHOCOLATE*

*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 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)*



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

*Calle Betis, 69, 41010 Sevilla*

*T. 954 28 64 59*

*abadestriana.com*