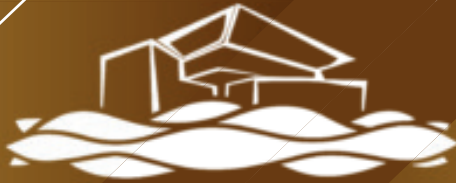
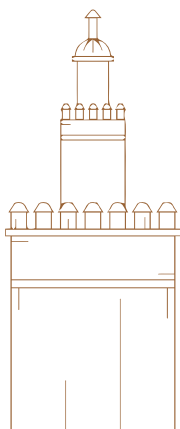


# MENU

*du restaurant*



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración



## APÉRITIFS

<i>Dés de fromage affiné d'Estrémadure et Bloody Mary de Tomates Cerise</i>	16,00 €
<i>Jambon Iberique 100% Bellota 5J. (100GR) *Plato Clásico</i>	30,00 €
<i>Pains et Dégustation d' huile d'olive, pour toutes personnes déjeunant ou dînant</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>Gambon écarlate grillé</i>	22,00 € /100 grs.
<i>Sélection d'huîtres</i>	6,00 € /ud.

## UN MONDE À PARTAGER FROID

<i>Salade de Légumes, Semoule de blé, Yaourt de ra el Hanout et Potimaron</i>	12,50 €
<i>Foie Micuit coupé aux figues, fruits rouges et Réduction de Modène et Rioja</i>	20,00 €
<i>Salade Russe de Langoustes, La Carotte et La Mousse Sont</i>	19,50 €
<i>Anchois du Cantabrique, Saumon Mariné, Extrait de Fromage Feta, Clamata et Tomate Séchée</i>	27,50 €

## UN MONDE À PARTAGER TEMPÉRÉ

<i>Dés de Thon d'Almadraba, Oeufs frits cassés et Truffe</i>	22,00 €
<i>Terrine de Veau, Maïs, Couscous de Brocoli et foie d'oie</i>	28,00 €
<i>Riz Isla Menor avec Plume Ibérique et Mousse de Fromage de Chèvre andalou</i>	19,00 €

## TOUT UN CLASSIQUE

*Caviar Royal Tradition (Russe)  
Mer Noire 30gr* 85,00 €

*Caviar Oscietra Imperial (Russe)  
Mer Noire 30gr* 90,00 €

*Caviar Bio Classique (Grenade)  
Río Frío 30gr* 125,00 €

*Caviar de béluga iranien, Huso Huso (mer  
Caspienne), Huso 30gr* 275,00 €

## DE LA MER

*Morue avec Émulsion d'Olives, Câpres,  
Orange et Tomates au Romarin* 22,50 €

*Maigre sur Pil-pil de Cococha (gorge du  
merlu), Haricots et Bacon Ibérique* 21,00 €

*Turbot, épinards sautés, champignons et  
jus de viande* 24,00 €

*´´Arroz caldoso´´ de langouste* 24,00 €

*Bar sauvage en croûte de sel, garniture au  
choix ( pommes de terre, salade, légumes  
grillés)* 7,00€ /100 grs.

## DE LA TERRE

*Joue ibérique au Cacao 78% et Tentacule  
de Poulpe grillé* 21,00 €

*Magret de canard, jus de betterave et fruits  
rouges* 19,50 €

*Surlonge de Boeuf Retinta, Carottes  
glacées et Liqueur de Noisettes \*Plat classique* 29,50 €

*Agneau Désossé, Panais et Abricots Secs* 32,00 €

## DESSERT

**Sorbet Passion** 5,50 €

**Contretemps avec le Cappuccino !!!!!** 6,00 €  
*(Crème de Mascarpone, Liqueur d'Amareto et Café) \*Plat Classique*

**100 % pour 100% CHOCOLAT** 6,75 €

**Ananas, Ron-Citron Vert** 6,00 €  
*\*Plat Classique*

**Souvenirs d'enfance... ( Pain brioche, textures de chocolat et crème fraîche) \*Plat Classique** 7,00 €

## FROMAGES

**Assortiment de Fromages** 19,00 €  
*6 pieces (160-200 Gr) Poids total approximatif*

**Assortiment de Fromages** 12,00 €  
*3 pieces (90-120 Gr) Poids total approximatif*

**Assiette Individuelle** 8,50 €  
*(50-60 Gr) Poids total approximatif*



## NOS MENUS

### Menu Tapas

45,00 €

*Foie Micuit coupé aux figues, fruits rouges  
et Réduction de Modène et Rioja*

*DÉS DE THON D'ALMADRABA, Oeufs Frits  
Cassés et Truffe*

*MAIGRE Sur Pil-pil de Cococha (Gorge du Merlu),  
Haricots et Bacon Ibérique*

*Riz Isla Menor avec Plume Ibérique et  
Mousse de Fromage de Chèvre andalou*

*CONTRETEMPS AVEC LE CAPPUCCINO! (Crème  
de Mascarpone, Liqueur d'Amareto et Café)*

*(Servis toute la semaine pour table complète, boissons  
pas comprises)*

### Menu Dégustation du Jour

100,00 €

*6 Plats recommandés par notre chef  
(3 entrées + 1 poisson + 1 viande + 1 dessert)*

*(Servis toute la semaine pour table complète, boissons  
pas comprises)*

### Choisissez Votre Accord Mets-vins De Votre Menú

*(Consulter avec notre sommelier)*

*Sélection 4 références de vins de notre  
sommelier*

30,00 €

*Sélection gourmet 5 références de vins:*

40,00 €

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

## MENU A DÉCOUVRIR

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

80,00 €

*FOIE MICUIT Coupé Aux Figues, Fruits Rouges et Réduction de Modène Et Rioja*

*Salade de Langouste, Homard Frit "L'OEUF SEMBLE ... LA CAROTTE ET LA MOUSSE SONT*

*Turbot, épinards sautés, champignons et jus de viande*

*Terrine de Veau, Maïs, Couscous de Brocoli et Foie d'oie*

*100 % pour 100% CHOCOLAT*

*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"**

*(Pour 2 personnes)*

180,00 €  
2 personnes

*2 entrées à partager  
1 plat principal à choisir dans la carte*

*Pas Compris le Jamon et Caviar*

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

*(Servis toute la semaine, boissons pas comprises)*



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

*Calle Betis, 69, 41010 Sevilla*

*T. 954 28 64 59*

*abadestriana.com*