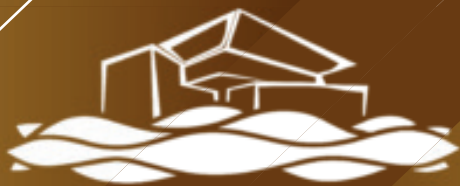
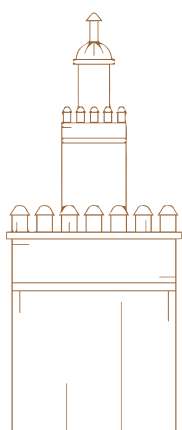


MENU

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)</i> <i>*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, Yaourtde 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 rouge au naturel avec sauce soja, oeufs fermiers frits et truffes</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 rouge au naturel avec sauce soja,
oeufs fermiers frits et truffes*

*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 CAPPUCINO! (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 Mencia / 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