

CENA ESPECIAL CON MARIDAJE BRUGAL 1888

BRUGAL 
1888
DOBLEMENTE AÑEJADO



ABADES TRIANA
centro de restauración



18 Diciembre 2021

Precio: 60€/persona (Iva incluido)

Ven y comparte con los tuyos una experiencia maridaje de gran calidad. La cocina andaluza de vanguardia de nuestro chef, Elías del Toro, se fusiona con las barricas de Jerez doblemente añejadas de Brugal.

Y todo ello, en un marco único...



Menú

Foie con Matices de Canela, Hermanamiento de
Ron Brugal 1888 y Olorosos
CÓCTEL 1888 SOUR

••

Presa Ibérica, Coliflor, Caviar de Algas y
Guiso de Chantarella Flambada al Ron Brugal 1888
CÓCTEL MARGARITA 1888

••

Lubina, Cítricos con Emulsionados de
Ron Brugal 1888, Avellanas e Hinojo
CÓCTEL MOJITO 1888

••

Cola de Toro, Velo de Ron Brugal y Falso Hueso
CÓCTEL MAI TAI 1888

••

Piña, Ron Brugal 1888 y Lima
CÓCTEL RON 1888, COLA Y CAFE

Información y reservas:

T 954 28 64 59 - reservatriana@abades.com