

CARTA



RESTAURANTE

PICA PICA

<i>Dados de Queso Crudo Extremeño y Bloody 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>	22,00 € /100 grs.
<i>Langostinos de Sanlúcar Cocidos o Plancha</i>	18,00 € /100 grs.
<i>Carabineros a la Plancha</i>	26,00 € /100 grs.
<i>Cigalas</i>	24,00 € /100 grs.
<i>Quisquillas de Motril</i>	22,00 € /100 grs.
<i>Angulas de la Ría</i>	25,00 € /10grs.
<i>Selección de Ostras</i>	6,00 € /und.

UN MUNDO PARA COMPARTIR

<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 Gambas y Ortiguillas, Huevos parece... Zanahoria y Espuma es...</i>	19,50 €
<i>Anchoas del Cantábrico, Marinado de Salmón, Extracto de Queso Feta, Kalamata y Tomate Deshidratado</i>	27,50 €
<i>Dados de Atún Rojo al natural con salsa de Soja, Huevos camperos Fritos Rotos y Trufa</i>	22,00 €
<i>Tartar / Tataky de Lomo de Atún Rojo de Almadraba</i>	25,00 €

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 €

Lubina con Matices Cítricos, Avellana e Hinojo 24,00 €

Arroz Caldoso de Bogavante 25,00 €

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

Ventresca de Atún Rojo de Almadraba 25,00 € /200 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 €

Paletilla de Cordero Lechal 49,00 €

Arroz de Isla Menor con Pluma Ibérica y Espuma Queso Cabra Andaluza 19,00 €

POSTRE

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

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

50,00 €*

CORTE DE FOIE MICUIT con Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja

DADOS DE ATÚN ROJO al natural con salsa de Soja, Huevos camperos Fritos Rotos y Trufa

CORVINA, sobre Pil-pil de Cocochas, 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)

* El precio del Menú Tapas Sin Maridar es de 50€

El precio del Menú Tapas Maridado es de: Paquete 1: 75€
Paquete 2: 85€

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 1: selección de 4 referencias de vinos recomendados por nuestro Sumiller 30,00 €

Paquete 2: selección gourmet de 5 referencias de vinos: Manzanilla o Fino / Ruinart Blanc de Blanc / Blanco Andaluz Mencil / 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...

LUBINA CON MATICES CÍTRICOS, Avellana e Hinojo

ARROZ DE ISLA MENOR CON PLUMA IBÉRICA y Espuma Queso Cabra Andaluza

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
1 postre de la carta 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,
bebidas no incluidas)*

Menú Maridaje Cervezas Alhambra

80,00 €

ANCHOAS – BOQUERÓN

Anchoas y boquerón marinado, hongos, trufa y piñones.

Alhambra Numeradas Amontillado 7,1º

ATÚN Y OLIVAS

Laminado de atún, tomate rosa, leche de almendras y olivas.

Alhambra Reserva Roja 7,2%

GAMBAS Y GALANGA

Tartar de gambas, su coral, galanga, rocoto y aire de lima.

Alhambra Reserva Esencia Citra IPA 6,5%

PARGO Y MANZANILLA

Pargo al ajo deshidratado, lechuga de mar y manzanilla.

Alhambra Reserva 1925 6,4%

CODORNIZ BRESSE

Codorniz rellena de berenjena asada, tahina de sesamo, miso y aji panca.

Alhambra Baltic Porter 7,8%

FRUTAS Y COCO

Pasión, mango y espuma de coco.

Alhambra Cacao y chile chipotle 9,4

(Válido de MARTES A VIERNES)



ABADES TRIANA
centro de restauración

Calle Betis, 69, 41010 Sevilla

T. 954 28 64 59

abadestriana.com