

*CARTA*



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

*VINOS*

## VINOS DE JEREZ

<i>Fino Tío Pepe</i>	20€ / 6€
<i>Manzanilla Solear</i>	20€ / 6€
<i>Manzanilla La Maruja</i>	35€ / 10€
<i>Palo cortado Monteagudo</i>	20€ / 6€
<i>Oloroso seco Alfonso</i>	20€ / 6€
<i>Eva Cream</i>	20€ / 6€
<i>Pedro Ximenez Néctar</i>	20€ / 6€
<i>Castaño Dulce Monastrel</i>	20€ / 6€

## BLANCOS ANDALUCES

<i>Mencal</i>	25€
<i>Ocnos</i>	25€
<i>Blanco de blancos</i>	25€
<i>Corales de Villalba</i>	25€
<i>La Encina del Inglés</i>	25€
<i>Calvente</i>	30€
<i>Érase una vez</i>	25€
<i>Cloe</i>	30€

## RIAS BAIXAS

<i>Pazo Señorans</i>	35€
<i>Paco y Lola</i>	35€
<i>Terras Gauda</i>	35€
<i>Envidia Cochina</i>	40€
<i>Lagar da Condessa</i>	60€
<i>El jardín de Lucia</i>	35€

## RIOJAS BLANCOS

<i>Predicador</i>	45€
<i>Que bonito cacareaba</i>	90€
<i>Capellanía Reserva</i>	45€

## **RUEDA**

<i>Basa</i>	30€
<i>El perro verde</i>	30€
<i>Shaya</i>	35€
<i>Belondrade y Lurton</i>	70€
<i>Valdubón</i>	25€
<i>Marqués de Cáceres</i>	30€

## **OTROS BLANCOS**

<i>Chivite 125</i>	90€
<i>La Revelía</i>	50€
<i>Milmanda</i>	95€
<i>Habla de ti</i>	30€
<i>Amelia</i>	35€
<i>Cloudy Bay</i>	50€

## **VINOS ROSADOS**

<i>Rita</i>	40€
<i>Marismilla</i>	30€
<i>Le Rosé Antidoto</i>	95€

## **CAVAS**

<i>Manuel Raventós</i>	140€
<i>Freixenet Casa Sala</i>	100€
<i>Gramona Imperial</i>	40€
<i>Juvé &amp; Camps Reserva de la Familia</i>	40€
<i>Juvé &amp; Camps Blanc de Noirs</i>	50€
<i>Recaredo</i>	40€
<i>La Capella</i>	140€
<i>Fincalegre</i>	30€
<i>Finca Serral de Vell</i>	55€
<i>Vía de la Plata</i>	30€
<i>Kripta</i>	120€
<i>L'origan Rosat</i>	35€
<i>Milesimé Rosado</i>	50€
<i>Juvé &amp; Camps Brut Rosé</i>	30€
<i>Vardon Kennett Esplendor</i>	50€
<i>Beta sur</i>	30€



## CHAMPAGNE

<i>Dom Pérignon Vintage</i>	240€
<i>Dom Pérignon Plénitude 2 2000</i>	675€
<i>Dom Pérignon Plénitude 2 1998</i>	700€
<i>Krug Grande Cuvée</i>	275€
<i>Krug Vintage</i>	450€
<i>Cristal Louis Roederer</i>	450€
<i>Moët &amp; Chandon</i>	70€
<i>Gran Siècle, Laurent Perrier</i>	290€
<i>Moët Ice Impérial</i>	90€
<i>La Grande Dame</i>	230€
<i>Ruinart Blanc De Blancs</i>	90€
<i>Dom Ruinart Blanc De Blancs Grand</i>	250€
<i>Cru Veuve Clicquot Yellow Label</i>	75€
<i>Lanson Black Label</i>	70€
<i>Pommery Brut Royal</i>	70€
<i>Barón De Rothschild Brut</i>	100€
<i>Bollinger</i>	110€
<i>Laurent Perrier</i>	70€
<i>Delamotte Brut</i>	70€
<i>Perrier Jouet Belle Epoque Brut</i>	225€
<i>David Léclapart. L'amateur</i>	90€
<i>Taittinger</i>	75€
<i>André Clouet</i>	70€
<i>Champagne Veuve Cliquot Rich</i>	120€
<i>Champagne Veuve Cliquot Rich Rosé</i>	130€

## VINOS TINTOS ANDALUCES

<i>Dulas</i>	30€
<i>Cortijo Los Aguilares Pinot Noir</i>	80€
<i>Silente</i>	40€
<i>Finca Moncloa</i>	35€
<i>Pago del Espino</i>	35€
<i>Turdetano Roble</i>	25€
<i>Luis Pérez Petit Verdot</i>	75€
<i>Fontedei Tinajas</i>	65€
<i>Quadis</i>	30€
<i>Tadeo</i>	80€

## **TINTOS RIOJA**

<i>Beronia E.L.</i>	30€
<i>Predicador</i>	45€
<i>Muga</i>	30€
<i>Marqués de Murrieta</i>	40€
<i>Luis Alegre</i>	30€
<i>Marqués de Riscal 150 Aniversario</i>	120€
<i>Cueva del Contador</i>	110€
<i>Dalmau</i>	150€
<i>Castillo de Ygay Gran reserva 2010</i>	450€
<i>Oscar Tobía</i>	35€
<i>Pontac Alegre</i>	80€
<i>Imperial Reserva</i>	30€

## **TINTOS RIBERA DEL DUERO**

<i>Carmelo Roderó</i>	40€
<i>Hacienda Monasterio</i>	70€
<i>Pago de los Capellanes</i>	40€
<i>Pago de Carraovejas</i>	70€
<i>Malleolus</i>	65€
<i>PSI</i>	70€
<i>Cepa 21</i>	35€
<i>Dehesa de los Canónigos</i>	40€
<i>Protos</i>	35€

## **OTROS TINTOS**

<i>Lalama</i>	35€
<i>Juan Gil</i>	30€
<i>Detrás de la casa</i>	30€
<i>ó al Revés</i>	25€
<i>Laderas de Leonilas</i>	30€
<i>Marboré</i>	30€
<i>Gratallops</i>	90€
<i>Les Terrases</i>	60€
<i>El hombre bala</i>	35€
<i>Petit Hiperia</i>	40€
<i>Termes</i>	35€
<i>Numanthia</i>	70€
<i>Katnook Prodigy</i>	90€
<i>Terrazas de los Andes</i>	35€
<i>Cheval des Andes</i>	130€
<i>Alonso Quijano</i>	35€



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

## GRAN SELECCIÓN

<i>Vega Sicilia Valbuena</i>	190€
<i>Vega Sicilia Único</i>	450€
<i>Vega Sicilia 2004</i>	650€
<i>El Carretil 2013</i>	260€
<i>Termanthia</i>	350€
<i>Flor De Pingus</i>	220€
<i>El Nido</i>	250€
<i>Aurus</i>	290€
<i>Les Aubaguetes</i>	750€
<i>Valquejigoso V1 Gran Selección</i>	800€
<i>Mondavi Opus One</i>	550€
<i>Calvario De Finca Allende</i>	150€
<i>Dominio De Pingus 2014</i>	1.950€
<i>Chateau Margaux Premier</i>	2.400€
<i>Chateau Mouton Rothschild</i>	1.200€
<i>Chateau Latour</i>	1.700€
<i>Chateau La Fleur</i>	1.500€
<i>El Clon De La Familia</i>	300€
<i>Tinus De Figuero</i>	350€
<i>La Faraona 2017</i>	800€
<i>El Pisón 2013</i>	450€
<i>Petrus 2012</i>	4.500€
<i>L´ermita</i>	2.500€
<i>Frank Gehry</i>	600€
<i>Gevrey Chambertin Drouhin</i>	110€
<i>Barolo Brunate 2012</i>	180€

## BLANCOS (GRAN SELECCIÓN)

<i>Meursault Genevrières</i>	130€
<i>Chevalier Montrachet</i>	500€
<i>Chablis Preuses</i>	120€
<i>Blecuá</i>	140€
<i>Cloudy Bay Tekoko</i>	80€
<i>Castillo Ygay 1986</i>	950€
<i>Mártires</i>	160€



**ABADES TRIANA**  
centro de restauración

*Calle Betis, 69, 41010 Sevilla*  
*T. 954 28 64 59*  
*[abadestriana.com](http://abadestriana.com)*