



ABADES TRIANA
centro de restauración

CARTA RESTAURANTE



SABOR A ABADES

María Lara Martínez

Historiadora, escritora y poeta

Primer Premio Nacional de Fin de Carrera en Historia

(...) En este epílogo del verano, con el brownie de chocolate blanco
la inspiración se arranca. En el castillo de San Jorge y,
en las inmediaciones de Santa Ana, una mixtura de sensaciones alza
la voz por recitar a Laura, amiga, también hermana,
estos versos compuestos por quien ahora narra. Palabras que, cual fuego griego,
brotan de exquisitas viandas:

Ópera en Triana

Ondas al agua
junto a la calle Betis.
Puente de Barcas
y carisma de Maestranza.
Coche de caballos
con banda sonora en aria.
Olla de San Antón,
trepidante fluir de escarcha.

Mi Andalucía anochece,
se acuesta el sol por Triana.
La menina cigarrera
y la sirena enjoyada
degustan platos añejos
con tempura de esperanza.

Reposa la Torre del Oro
en San Jorge la mirada
y una matrona risueña,
desde el minarete, otea
Abades por sevillanas.

(Poemaría, 2014)



ELÍAS DEL TORO, LA FUSIÓN DE LOS SABORES

“No quiero que se pierdan los sabores tradicionales de Sevilla y Andalucía. Quiero hacer una mezcla de los sabores andaluces con lo mejor de otras tierras”. Esta es la clave de la cocina de Elías del Toro, el jefe de cocina del centro de restauración Abades Triana. Del Toro, es un chef de los de fuego lento. La cocción tiene su tiempo. El aprendizaje del arte de la cocina, también.

La cocina de Abades Triana, la cocina de Elías del Toro

Para conseguir que Abades Triana sea un referente de alta cocina, Elías nos propone en cada uno de sus platos los sabores tradicionales andaluces con un toque de innovación, una actualización sin perder la esencia de la cocina de nuestros mayores.

“Los clientes salen encantados, degustan con otras texturas, con otras presentaciones, los sabores de Andalucía”.

Abades Triana ofrece, de esta forma, una **cocina tradicional evolucionada**. Toques de creación. Utilización de productos de temporada. Eso hace que no se pierdan las raíces. Las bases tradicionales de la tierra.

La idea es, a modo de director de orquesta, elaborar una fusión de culturas en cocina. Buscar un compendio de sinfonías de sabores. Trabajar los sabores base de las materias primas.

Elías del Toro, el alquimista que se hizo así mismo

Sevillano, este joven pero reputado chef, estudió en la Escuela de Hostelería de Sevilla. Aunque sus primeros pasos ya los dio en la cocina de su casa, cuando era niño. En más de una ocasión Elías ha comentado que cambiaba lápices por fogones en su infancia.


El reto de iniciar una nueva aventura en un restaurante de tanto prestigio como es el caso de Abades Triana, fue lo que le motivó y le llevó a aceptar este encargo de Grupo Abades y rechazar otras propuestas.

Tremendamente humano, tímido, siempre nervioso, Elías se transforma entre los fogones. Se hace grande y cuanto más confía en su equipo más se hace querer. *“El éxito es el de mi equipo”*, comenta.

Reconoce que las recetas no se encuentran escondidas en arcas secretas en islas remotas guardadas con siete llaves y que una de las grandes preocupaciones de los jefes de cocina en la actualidad, es la de encontrar recetas que tengan en cuenta las alergias y las intolerancias de los clientes.



PICA PICA

DADOS DE QUESO CRUDO EXTREMEÑO y Bloody Mary de Tomates Cherrys	16,00 €
 JAMÓN IBÉRICO 100% Bellota 5J de Pura Raza	30,00€
MARIDAJE TAPA DE JAMÓN 5J Copa De Champagne Mœt Chandon	22,00 €
SELECCIÓN DE PANES Aperitivo de la Casa y Degustación de Aceite de Oliva	3,50 €
GAMBA BLANCA DE HUELVA Cocidas o Plancha	22,00 € <i>/100 grs.</i>
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR Cocidos o Plancha	18,00 € <i>/100 grs.</i>
CARABINEROS A LA PLANCHA	26,00 € <i>/100 grs.</i>
CIGALAS	24,00 € <i>/100 grs.</i>
QUISQUILLAS DE MOTRIL	22,00 € <i>/100 grs.</i>
ANGULAS DE LA RÍA	25,00 € <i>/10 grs.</i>
SELECCIÓN DE OSTRAS	6,00 € <i>/und.</i>

Pregunte a nuestro personal por la sugerencia de entrantes del día y los platos fuera de carta

Nuestro equipo de cocina adaptará todos los platos a intolerancias alimentarias. Así como ofrecerá platos veganos y vegetarianos fuera de carta.

 Plato Clásico Recomendado

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



MUNDO PARA COMPARTIR

ENSALADA DE VERDURAS, Sémola de Trigo, Yogur de Ras el Hanout y Calabaza	12,50 €
CORTE DE FOIE MICUIT con Higos, Frutos Rojos y Reducción de Módena y Rioja	20,00€
ENSALADILLA DE GAMBAS Y ORTIGUILLAS, Huevos Parece... Zanahoria y Espuma es...	19,50 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, Marinado de Salmón, Extracto de Queso Feta, Kalamata y Tomate Deshidratado	27,50 €
DADOS DE ATÚN ROJO AL NATURAL con Salsa de Soja, Huevos Camperos Fritos Rotos y Trufa	22,00 €
TARTAR / TATAKY de Lomo de Atún Rojo de Almadraba	25,00 €

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



TODO UN CLÁSICO

Selección de Caviar

Amur Beluga 30gr	95,00 €
Imperial 30 gr	130,00€
Iranian Caviar 30gr	275,00 €

Si desea alguna otra variedad de caviar u otros formatos, puede solicitarlos con antelación.

10% de IVA incluido


Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



DE LA MAR

BACALAO con Emulsión de Aceitunas, Alcaparras, Cúbico de Naranja y Tomatillos al Romero	22,50 €
CORVINA, sobre Pil-pil de Coccochas, 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	29,50 €
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	49,00 €
ARROZ DE ISLA MENOR con Pluma Ibérica y Espuma Queso Cabra Andaluza	19,00 €

 Plato Clásico Recomendado

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3,5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



POSTRES

SORBETE DE PASIÓN	5,50 €
¡PERCANCE CON EL CAPUCCINO! (Crema Mascarpone, Licor Amareto y Café)	6,00 €
100% POR 100% CHOCOLATE	6,75 €
PIÑA, RON-LIMA	6,00 €
RECUERDOS DE LA INFANCIA... (Pan Brioche con Texturas de Chocolate y Nata Fresca)	7,00 €

QUESOS

TABLA SURTIDA 6 porciones (160-220 Gr) Peso total aprox.	19,00 €
MEDIA TABLA SURTIDA 3 porciones (90-120 Gr) Peso total aprox.	12,00 €
PORCIÓN INDIVIDUAL SURTIDO QUESOS (50-60 Gr) Peso total aprox.	8,50 €

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

Si hay algún plato que no esté en carta, pregunte por si está en nuestras manos prepararlo.

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



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 Coccochas, Habitas Baby y Panceta Ibérica.

ARROZ DE ISLA MENOR ,

Pluma Ibérica y Espuma Queso de Cabra Andaluza

¡PERCANCE CON EL CAPUCCINO!

(Crema Mascarpone, Licor Amareto y Café)

(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 selección de 4 referencias de vinos
recomendados por nuestro Sumiller

30,00 €

Paquete selección gourmet de 5 referencias
de vinos: Manzanilla o Fino / Ruinart Blanc de Blanc
Blanco Andaluz Mencal / Tinto D.O. TORO Numanthia
Pedro Ximénez

40,00 €

(Servicio de agua no incluido)

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes,
aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



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 carta por persona

Quedan excluidos de nuestros menús
Jamón Ibérico, Caviar, Mariscos, Angulas y Ostras

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)

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes,
aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.



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 Sésamo,
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]

10% de IVA incluido

Todos los comensales tendrán un cargo de 3.5 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.

STAFF:

Director:	Francisco J. Azuaga
Chef:	Elías del Toro
Maître:	Fernando Aroca



ABADES TRIANA
centro de restauración

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Calle Betis, 69, 41010 Sevilla

T. 954 28 64 59

abadestriana.com