

Hay lugares que *enamoran...*
Vive San Valentín en uno de ellos

Del 10 al 19
Febrero '23

Disfruta de nuestro
MENÚ ESPECIAL



ABADES TRIANA
centro de restauración

Vive *San Valentín* en
un lugar que *enamora...*

Abades Triana

Menú San Valentín

Special Valentine's Day Menu

Tomate Corazón Pasificado Inyectado de Láctico,
Anchoa del Cantábrico, Hinojo y Aire de Albahaca

*Lactic Injected Pacified Heart Tomato,
Cantabric Anchovy, Fennel and Basil Air*

Vieiras, Coral de Cigala y Bao de Piña

Scallops, Crayfish Coral and Pineapple Bao

Merluza de Pincho, Coliflor Mantecada con Yema de Huevo
Campero Curada e Infusión de Aceite al Carbón

*Skewered Hake, Buttered Cauliflower with Cured Free-Range Egg Yolk
and Charcoal Infusion Oil*

Solomillo Rossini de Ciervo, Cacahuetes,
Zanahorias impregnadas en Trufa y Cebollitas al Oporto

Deer Rossini Sirloin Steak, Peanuts, Truffle Soaked Carrots and Port Onions

Pétalos de Rosa, Agua de Rosas, Lichis y Frutos Rojos

Rose Petals, Rose Water, Lychees and Red Fruits

Bodega

Bebida a escoger (1 botella por cada 2 personas):

Drink to choose between (1 bottle for every 2 persons)

Vino blanco Dolores Arjona *White wine Dolores Arjona*

Vino Blanco semiseco Flor de Edalo *Semi-dry white wine Flor de Edalo*

Vino tinto Rioja Cza Cerro Añon Rioja *Crianza red wine Cerro Añon*

Cava Blanc de Blancs Freixenet *Cava Blanc de Blancs Freixenet*

Incluido: Aperitivo de bienvenida, Selección de Panes y Aceite de Oliva V.E.

Includes the chef welcome appetizer, selection of breads and olive oil tasting

75€

persona/ person
Iva incluido / Vat included

Previa Reserva

Los extras serán abonados aparte.

Availability upon reservation

The extras will be paid separately.

Información y Reservas:

C/Betis, 69. Sevilla _ reserva triana@abades.com _ T 954 28 64 59 _ www.abadestriana.com

