



ABADES TRIANA
centro de restauración

CARTA RESTAURANTE

CONTENIDO

Menús Degustación	05
Experiencias Gastronómicas	08
La Carta	11



INFORMACIÓN Y RESERVAS:
Calle Betis, 69, 41010 Sevilla
T. 954 28 64 59
www.abadestriana.com

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)

“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”.

Elías del Toro

*Jefe de Cocina
del Centro de Restauración Abades Triana*

ELÍAS DEL TORO, LA FUSIÓN DE LOS SABORES

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. 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.

El origen del producto y el seguimiento de su trazabilidad hasta llegar a la cocina, es la gran obsesión de Elías del Toro. ***“El trato directo con el proveedor, sus sugerencias, son fundamentales para llevar lo mejor hasta el cliente. Los sabores parte de ahí, de esa conexión directa entre productor, proveedor y cocina. Esto me da mucha confianza, una gran seguridad en el resultado final que voy a presentar al comensal”***, comenta el chef de Abades Triana.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Un Universo
lleno de sensaciones

UNA EXPLORACIÓN A EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS

60€
/persona

Una degustación basada en una recopilación de los platos más representativos de la carta del restaurante. Una manera de explorar nuestra oferta gastronómica.

“MAGALLANES-RUTA DE LAS ESPECIAS”
Corte de Foie Micuit, Olorosos, Frutos Rojos y Especias

DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA,
Huevos Fritos Rotos Ecológicos y Trufa

LUBINA
con Matices Cítricos, Avellana e Hinojo

ARROZ DE ISLA MENOR
con Hongos de Temporada, Pato y Espuma de Idiazábal

PERCANCE CON EL CAPUCHINO

(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

El precio del Menú Sin Maridar es de **60€**

El precio del Menú Maridado* es de: **Paquete 1: 85€**

Paquete 2: 90€

**Incluye Agua con y sin gas*

PALADAR DOÑANA

80€
/persona

Cuidada selección de cinco platos de la carta de Abades Triana para maridar con vinos de bodegas Barbadillo. Saborear toda la naturaleza de Doñana frente al casco histórico de Sevilla. Una experiencia que no acaba en el restaurante, sino que concluye con una visita a las bodegas Barbadillo en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

ENSALADILLA DE CENTOLLA
y Gambas de Huelva

DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA,
Huevos Fritos Rotos Ecológicos y Trufa

CORVINA,
Bulbo de Apio, Calamar de Potera y Vinagreta de Foie

RABO DE BUEY CEBÓN,
Vieiras y Reducción de su Jugo

MATICES DE CHOCOLATE

(Válido a diario y para mesas completas)

ABADES TRIANA; VER Y SENTIR

Para dos Personas

190€
/pareja

Una degustación que pone a prueba todos los sentidos que le permite escoger varios platos de la carta y confeccionar un menú personalizado.

2 ENTRADAS a compartir
1 PLATO PRINCIPAL a escoger por persona
1 POSTRE de carta por persona

*Quedan excluidos de nuestros menús:
Caviar, Mariscos, Angulas, Ostras y Washu*

Maridaje con Champagne Moët Chandon Brut o Numanthia D.O. Toro.
Agua con y sin gas

MARIDAJE DE BEBIDAS

MARIDA CADA PLATO CON
DIFERENTES SELECCIONES

Consultar con nuestro Sumiller

Paquete selección de hasta 4 referencias de vinos, cervezas y refrescos recomendados por nuestro Sumiller 30€

Paquete selección gourmet de hasta 5 referencias de vinos: 40€
*D.O. Manzanilla / D.O. Jerez / D.O. Blanco Andaluz
D.O. Toro Numanthia / Moët Chandon Brut Imperial*

(Servicio de agua no incluido)

MENÚ INFANTIL

30€
/niño

PLATO COMBINADO de croquetas caseras, patatas y huevos fritos.

SE COMPLEMENTA CON pollo empanado, pescado rebozado o a la plancha o pluma ibérica.

INCLUYE BEBIDA Y HELADO.



EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS

EXPERIENCIA TRIANA GOURMET

100€
/persona

Atendidos personalmente por nuestro Chef, Experiencia Triana Gourmet, propone adentrarse en una aventura gastronómica donde descubrir los entresijos de la alta cocina, al tiempo que degustar siete platos de nuestra carta.

SUGERENCIA DE MENÚ EXPERIENCIA TRIANA GOURMET

Le ofrecemos la opción de escoger este **Menú Experiencia Triana Gourmet** compuesto por **7 platos sugeridos por nuestro chef**:

MAGALLANES-RUTA DE LAS ESPECIAS

Corte de Foie Micuit, Oloroso,
Frutos Rojos y Especias

CEVICHE DE OSTRAS
y Quisquillas de Motril

DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA,
Huevos Fritos Rotos Ecológicos y Trufa

LUBINA CON MATICES CÍTRICOS,
Avellanas e Hinojos

COCHINILLO SEGOVIANO
al Carbón y Reinetas

SORBETE DE PASIÓN

PERCANCE CON EL CAPUCHINO

(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA TRIANA GOURMET

Podemos personalizar su menú con **7 platos sugeridos por el chef** al gusto de sus preferencias. Si lo desea, puede elaborarlo con la ayuda y sugerencias de nuestro personal.

El menú consta de:

3 ENTRADAS
1 PESCADO
1 CARNE
1 PREPOSTRE
1 POSTRE

(Válido a diario y para mesas completas, bebidas no incluidas)

EXPERIENCIA ATELLIER *By Abades Triana*

250€
/persona

El Cubo de Abades Triana se convierte en el "Atelier" de la gastronomía. Una experiencia exclusiva en la que, atendidos personalmente por nuestro Chef, Elías del Toro y por el jefe de sala, Fernando Aroca, les permitirá vivir un deleite culinario personalizado y cuidado hasta el más mínimo detalle. Dirigido a personas que buscan disfrutar de conceptos únicos e irrepetibles.

SUGERENCIA DE MENÚ EXPERIENCIA ATELLIER

Le ofrecemos la opción de escoger este **Menú Experiencia Atelier** compuesto por **8 platos sugeridos por nuestro chef**:

CAVIAR BELUGA,
Brioche y Espuma de Horchata de Almendras

CEVICHE DE OSTRA Y QUISQUILAS

WAGU JAPONÉS MADURADO
y Falso Nigiri de Calamar de Potera

CARABINERO EN TEXTURAS

VIEIRA,
Duxelles de Níscalos y Beurre Blanc

LENGUADO,
Mantequilla, Avellana y Cítricos

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA MADURADA
y Torrija de su Falda

MATICES DULCES

Nuestro sumiller maridará el menú con vinos seleccionados, escogidos con el cliente según preferencia y uvas. *(Válido a diario y para mesas completas)*

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA ATELLIER

Podemos personalizar el menú compuesto por 8 platos donde nuestro jefe de cocina creará cada plato **al gusto y preferencias del cliente**.

Nuestro sumiller maridará el menú con vinos seleccionados, escogidos con el cliente según preferencia y uvas.

(Debido a la peculiaridad del menú, se debe reservar con antelación a través de la web o teléfono de reservas o, si lo prefiere, consulte con nuestro personal en sala).



LA CARTA

Pregunte a nuestro personal por las sugerencias 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.

Todos los comensales tendrán un cargo de 4,00 € que corresponden a la selección de panes, aperitivo de la casa y degustación de aceite de oliva.

PICA PICA

APERITIVO DEL CHEF y Degustación de Aceitunas Manzanilla Sevillanas IGP y Gordales	4,00 €
DADOS DE QUESO CURADO EXTREMEÑO y Albaricoques Infiltrados (120-130gr)	18,00 €
JAMÓN 5J Pura Raza 100% de Bellota (100-110gr)	33,00 €
🍷 ENSALADILLA DE CENTOLLA y Gambas de Huelva	19,50 €
🍷 DADOS DE ATÚN DE ALMADRABA, Huevos Fritos Rotos Ecológicos y Trufa	22,50 €
🍷 “MAGALLANES- RUTA DE LAS ESPECIAS” Corte de Foie Micuit, Olorosos, Frutos Rojos y Especias	22,00 €
★ STEAK TARTAR EN DIRECTO de Ternera Gallega Madurada	34,00 €
🍷 ANCHOA DE SANTOÑA 00 Berenjena al Carbón, Curry de Madrás y Sabayón de Yema	14,50 €
CEVICHE DE OSTRA, Gambas y Lubina Salvaje	22,00 €
CREMA DE SALMOREJO con Helado de Albaricoque y Frutas	18,00 €

MARISQUEO

GAMBA BLANCA DE HUELVA Cocidas o a la Plancha (100gr)	25,00 €
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR Cocidos o a la Plancha (100gr)	22,00 €
ALISTADO a la Brasa (100gr)	25,00 €
CARABINEROS a la Plancha (100gr)	29,00 €
CIGALAS Cocidas o a la Plancha (100gr)	26,00 €
QUISQUILLAS DE MOTRIL Cocidas o a la Plancha (100gr)	25,00 €
ANGULAS DE LA RÍA al Pil Pil (10gr)	39,00 €
OSTRAS AL NATURAL O AL CARBÓN con Lima o Limón (1 Unidad)	6,00 €

100% VEGETAL

VERDURAS al Carbón y su Jugo	17,00 €
TARTAR DE TOMATE con Mostaza y Encurtidos	17,00 €
SOLOMILLO VEGANO en Salsa de Jugo Tostado de Verduras y Cacao	19,00 €
ARROZ DE ISLA MENOR con Hongos	16,00 €

TODO UN CLÁSICO

OSCIETRA IMPERIAL (30gr) Proviene del esturion ruso (una especie antigua originaria del Mar Caspio, en el Mar Negro, y el Mar de Azov). Textura aterciopelada, compacta, reflejo del bronce. Personalidad compleja, excepcional y persistente Notas aromáticas: avellana, mantequilla y ostra.	148 €
TRADICIONAL PRESTIGE (30gr) Proviene del esturion blanco de Pacífico <i>Acipenser Trasmontanus</i> . Origen desde Alaska al Sur de California. Color gris antracita a negro. Notas aromáticas: Fuerte afrutado, nuez y mantequilla. Recuerdan a los matices más delicados del mar. Sedoso y con notas elegantes.	165 €
BELUGA HUSO HUSO (30gr) Es un caviar extraído del Esturion Huso Huso. Se encuentra en el Mar Negro, en el Mar Caspio, y el Mar de Azov. En Italia se encuentra en el Mar Adriático, Mar Jónico y sus afluentes. Huevas grandes de más de 3 mm. Este caviar debe probarse estrictamente solo para apreciar y saborear verdaderamente su increíble calidad. Color de perla a gris oscuro. Notas aromáticas: Nuez, avellana y mantequilla.	330 €

NUESTROS PESCADOS

	BACALAO Guiso de Morros y Tirabeques	29,00 €
★	CORVINA, Bulbo de Apio, Calamar de Potera y Vinagreta de Foie	26,00 €
	PESCADO SALVAJE a la Sal o al Horno (100gr)	7,50 €
🍴	LUBINA con Matices Cítricos, Avellana e Hinojo	25,00 €
	ARROZ CARNAROLI CALDOSO, Vieiras y Jugo de Bogavante	29,50 €
	SOLICITE SU GUARNICIÓN Patatas Fritas o Asadas, Puré, Verduras Grill, Arroz Salteado o Ensalada	6,00 €

NUESTRAS CARNES

-  COCHINILLO SEGOVIANO
al Carbón y Reinetas (200 Gr)

32,00 €
-  RABO DE BUEY CEBÓN,
Vieiras y Reducción de su Jugo

28,00 €
- SOLOMILLO DE VACA DRY AGED 35 DÍAS
Calabaza y Almendras (200 Gr)

32,00 €
-  ARROZ DE ISLA MENOR
con Hongos de Temporada, Pato
y Espuma de Idiazábal

19,50 €
- KUROGE WASHU
Vaca Wagu Madurada
(Vaca Vieja Japonesa) (250 Gr)

150,00 €
- SOLICITE SU GUARNICIÓN
Patatas Fritas o Asadas, Puré, Verduras Grill,
Arroz Salteado o Ensalada

6,00 €

POSTRES

	SORBETE DE LIMÓN O PASIÓN	6,00 €
🍷	PERCANCE CON EL CAPUCHINO Crema Mascarpone, Licor Amareto y Café	6,00 €
	MATICES DE CHOCOLATE	7,00 €
	MANZANA ASADA Y TOFEE	6,00 €
	NUESTRO ARROZ CON LECHE Vainilla de Tahití y Twist de Cítricos	7,00 €
	NUBE DE QUESO EN TEXTURA, Trufa, Uva y Crumble	12,00 €

En cumplimiento de la normativa en vigor se informa que los productos derivados de la pesca para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si éste es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del -20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas o -35 °C durante un mínimo de quince horas o proceden de acuicultura que garantiza que están libres de anisakis.

En cumplimiento de lo indicado en el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes, y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidas en el anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

En nuestra cocina trabajamos con múltiples materias primas y no podemos asegurar la presencia involuntaria de alérgenos en forma de ingrediente o traza. Rogamos que si padece alguna alergia o intolerancia lo haga saber al personal para proceder a un cocinado seguro.

Para cualquier duda, diríjase a nuestro personal.

ALÉRGENOS

Escanee este QR
para consultar alérgenos



STAFF



DIRECTOR:	Francisco J. Azuaga
CHEF:	Elías del Toro
MAÎTRE:	Fernando Aroca





INFORMACIÓN Y RESERVAS:
Calle Betis, 69, 41010 Sevilla
T. 954 28 64 59
www.abadestriana.com