Hay **momentos** que
saben mejor
en torno a
una mesa...

Menús de NAVIDAD'18

ABADES TRIANA
centro de restauración

En torno a una mesa se forjan negocios, se crean amistades, se sellan compromisos... pero sobre todo se viven buenos momentos. Las fiestas navideñas son un claro ejemplo de ello: una mesa invita a charlar, reír y disfrutar de los amigos, compañeros..., a la vez que se degusta una buena comida.

En **Abades Triana** ponemos nuestra mejor mesa y las mejores propuestas gastronómicas para conseguir una celebración navideña perfecta. Las risas, los amigos y el buen ambiente lo dejamos en manos de nuestros clientes.

Menús de NAVIDAD'18

www.abadestriana.com

Menú 1

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Tosta de Pato en texturas con Manzana Caramelizada

Gratén de Puerro y Espárragos Blancos con Salsa de Pimientos de Piquillo

PRIMER PLATO

Crema de Níscalos, Trufa y Calabaza

SEGUNDO PLATO

Capón Relleno de Lombarda, Uvas al Brandy y Salsa de Ostras y Pastel de Polenta al Parmesano

POSTRE

Frutos Rojos al Campari

Selección de Café o Infusiones y Mignardises

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

43,00€ *(IVA incluido)*

Menú 2

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Mantecado de Queso, Chocolate y Frambuesa Liofilizada

Redondo Asado sobre Medias Noches, Paté de Ave y Cabello de Ángel

PRIMER PLATO

Milhojas Caramelizada con Texturas de Atún de Almadraba,
Langostinos y Toques Florales

SEGUNDO PLATO

Solomillo Asado al estilo Navideño con Ciruelas, Pasas
de Corinto y Tueste de Verduras

POSTRE

Lima limón

Selección de Café o Infusiones y Mignardises

BODEGA:
Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

47,00€ *(IVA incluido)*

Menú 3

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Bombón de Foie con Almendras

Pastel de Merluza, Marisco y Germinados

PRIMER PLATO

Ensalada de Burrata con Membrilo, Arandanos, Pesto de Albahaca
y Ralladura de Maruca

SEGUNDO PLATO

Presa a Baja Temperatura, Boniato Asado
y Salsa de Castañas Pilongas

POSTRE

Bizcocho de Tres Leches con Helado de Nata y Toffee

Selección de Café o Infusiones y Mignardises

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

51,00€ *(IVA incluido)*

Menú 4

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Kit Kat de Oca

Nido de Morcilla con Patatas y Manzana Caramelizada

PRIMER PLATO

Ensalada de Ricota, Cherry y Brotes de Verduras

SEGUNDO PLATO

Corvina con Tallarines de Tinta y Salsa de Carabineros

POSTRE

Tatín de Manzana al Coñac
con Helado de Vainilla y Toffee

Selección de Café o Infusiones y Dulces Navideños

BODEGA:
Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

55,00€ *(IVA incluido)*

Menú 5

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

1 plato por cada 4 comensales

Cuñas de Queso Curado Puro de Oveja
Jamón 100% Ibérico de Bellota Sánchez Romero Carvajal
Foie de Pato con Membrillo y Manzana Caramelizada
Alcachofas con Pañuelo de Panceta Ibérica
Revuelto de Trigueros y Salmón

PLATO PRINCIPAL

Risotto de Boletus y Pluma Ibérica
ó
Bacalao Asado, Cebolla Fresca al Cava,
Trufa y Meloso de Butternut

La elección de los platos deberá hacerse previa al evento con, al menos, una semana de antelación

POSTRE

Copa de Tiramisú Navideño

Selección de Café o Infusiones y Dulces Navideños

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C. Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

60,00€ *(IVA incluido)*

Menú 6

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Surtido de Chacina Ibérica

(Jamón, Caña de Lomo y Queso)

PRIMER PLATO

Merluza al Romero con Azafrán,
Tallarines de Verdura y Salsa de Fino

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera relleno de Setas al Pedro Ximénez

POSTRE

Mouse de Turrón, Caramelo y Espuma de Anís

Selección de Café o Infusiones y Dulces Navideños

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

75,00€ *(IVA incluido)*

Cóctel Navidad 1

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de plátano

Aperitivos fríos

Bombón de Foie con Mango y Pedro Ximénez
Surtido de Quesos Nacionales
Steak de Chorizo Ibérico con Regañá
Steak de Salchichón Ibérico
Mini Pan Bao Pollo y Curry
Tosta de Manzana, Morcilla y Compota de Orejones
Tosta de Cabracho con Encurtidos
Ensalada de Pimientos del Piquillo, Gorgonzola y Nueces
Copa de Salmón con Aguacate y Berros
Humus con Ternera Ahumada y Tumako en Texturas y Vinagreta de Ajetes
Crema de Salmorejo con Cibulet y Espuma de Jamón
Atún en Texturas con Soja y Crujientes

Aperitivos calientes

Envoltini de Ave en Pan Chino con Salsa de Mostaza Dulce
Mini Croquetas de Jamón
Fritura Sevillana de Pescado
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce
Mini Serranitos con Mojo Canario
Buffet Olla San Antón (Guiso Típico Granadino)

Matices Dulces

Mini Pastelería Abades

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

45,00€ *(IVA incluido)*

Cóctel Navidad 2

Snacks

Chips de Tubérculos

Encurtidos Sevillanos

Aperitivos Fríos

Paté de Perdiz con Mermelada Amarga y Membrillo

Bombón de Fie con Frambuesas Liofilizadas

Steak de Salchichón Ibérico

Buffet de Quesos

Tosta de Salmón con Lima y Encurtidos

Focaccia de Romero con Cecina, Tomate Seco y Rúcula

Ensalada de Pimientos de Piquillo con Uvas, Gorgonzola y Anacardos

Ensaladilla Sevillana con Langostinos

Crerma de Espárragos y Espuma de Jamón

Tartar de Atún sobre Col China con Cebolletas, Aguacates y Mostaza

Aperitivos Calientes

Envoltini de Ave en Pan Chino y Salsa deMostaza

Cazuelita de Carrillada Ibérica al Pedro Ximénez

Cazuelita de Bacalao Confitado con Espinacas y Crema de Idiazábal

Mini Hamburguesa de Buey con Queso y Jamón

Buffet de Arroz Marinero

Buffet de Garbanzos con Langostinos

Fritura Sevillana

Matices Dulces

Mini Pastelería Abades

BODEGA:

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral

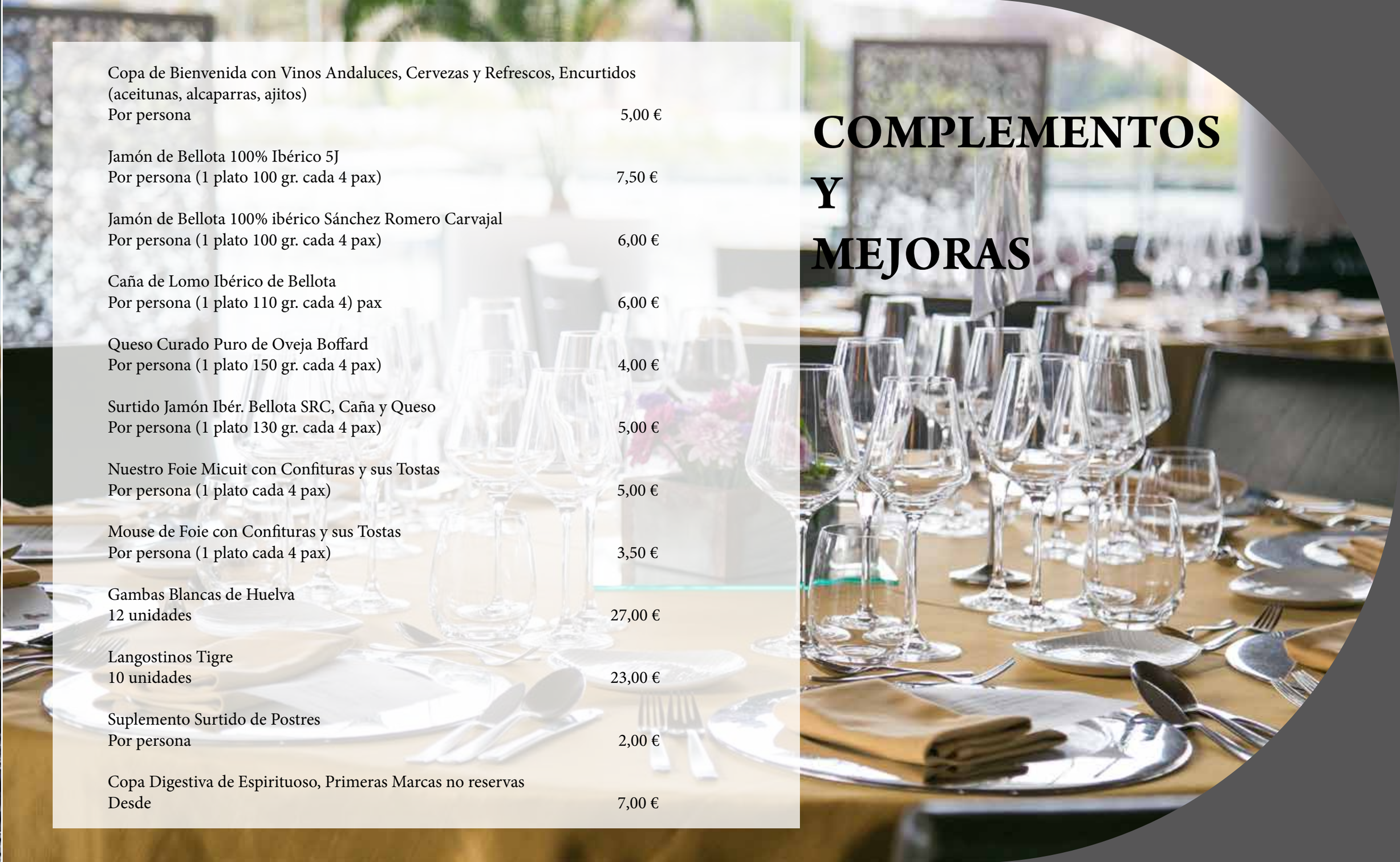
Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Beronia D.O.C Rioja Crianza Edición Limitada

Precio por persona:

50,00€ *(IVA incluido)*

COMPLEMENTOS Y MEJORAS



Copa de Bienvenida con Vinos Andaluces, Cervezas y Refrescos, Encurtidos (aceitunas, alcaparras, ajitos) Por persona	5,00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico 5J Por persona (1 plato 100 gr. cada 4 pax)	7,50 €
Jamón de Bellota 100% ibérico Sánchez Romero Carvajal Por persona (1 plato 100 gr. cada 4 pax)	6,00 €
Caña de Lomo Ibérico de Bellota Por persona (1 plato 110 gr. cada 4) pax	6,00 €
Queso Curado Puro de Oveja Boffard Por persona (1 plato 150 gr. cada 4 pax)	4,00 €
Surtido Jamón Ibér. Bellota SRC, Caña y Queso Por persona (1 plato 130 gr. cada 4 pax)	5,00 €
Nuestro Foie Micuit con Confituras y sus Tostas Por persona (1 plato cada 4 pax)	5,00 €
Mouse de Foie con Confituras y sus Tostas Por persona (1 plato cada 4 pax)	3,50 €
Gambas Blancas de Huelva 12 unidades	27,00 €
Langostinos Tigre 10 unidades	23,00 €
Suplemento Surtido de Postres Por persona	2,00 €
Copa Digestiva de Espirituoso, Primeras Marcas no reservas Desde	7,00 €

¿TE HEMOS CONVENCIDO?

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

C/ Calle Betis, 69. 41010 SEVILLA

T 954 28 64 59

reservastriana@abades.com

www.abadestriana.com

Déjanos sorprenderte

Menús de NAVIDAD'18

Ya solo te queda *disfrutar*

ABADES TRIANA

centro de restauración

www.abadestriana.com