ABADES TRIANA
centro de restauración

Cenas de Gala

Dossier Menús

Eventos únicos

ABADES TRIANA
centro de restauración

Cenas de Gala

OPCIÓN 1

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Quesos nacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma citrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamon
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamón de pato
Mouse de cabracho con tomate seco

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamón
Fritura sevillana

Entrante

Crema de ágata trufada con huevos de codorniz,
caviar de algas y laminado ibérico

Plato Principal

Pintada rellena de foie, pasas y reducción de vino tinto a la miel

Postre

Esponjoso de lima-limón
Café o infusiones

Bodega: *Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol*
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 75 € + 10% IVA

Eventos unicos

Restaurante Abades Triana. C/Betis, 69. Sevilla. T 954 28 64 59. **reservastriana@abades.com - www.abadestriana.com**

ABADES TRIANA
centro de restauración

Cenas de Gala

OPCIÓN 2

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Quesos nacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma citrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamon
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamón de pato
Mouse de cabracho con tomate seco

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamón
Fritura sevillana

* * *

Hojaldrado de atún rojo siglo XXI

* * *

Solomillo de ibérico, milhojas de patata con salsa de tomillo y salvia

* * *

Tarta de manzana asada con crumbble, helado de vainilla y crema de queso
Café ó infusiones

Bodega: *Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol*
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 80 € + 10% IVA

Eventos únicos

Restaurante Abades Triana. C/Betis, 69. Sevilla. T 954 28 64 59. **reservastriana@abades.com - www.abadestriana.com**

OPCIÓN 3

Cenas de Gala

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Quesos nacionales e internacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma cítrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamón
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamón de pato
Mouse de cabracho con tomate seco
Aliño de melva canutera con pimientos y pepino

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamón
Fritura sevillana
Langostinos envueltos en panko y salsa romesku
Mini croquetas de gambas al ajillo

* * *

Tartar de salmón con aguacates, pepino y espuma de jengibre y lima

* * *

Cúbico meloso de ibérico, chutney de melocotón y flores.

* * *

Piononos de santa fe con sopa de yogur
Café ó infusiones

Bodega: Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 85 € + 10% IVA

Eventos únicos

Restaurante Abades Triana. C/Betis, 69. Sevilla. T 954 28 64 59. **reservastriana@abades.com - www.abadestriana.com**

OPCIÓN 4

Cenas de Gala

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Quesos nacionales e internacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma cítrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamón
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamón de pato
Mouse de cabracho con tomate seco
Aliño de melva canutera con pimientos y pepino

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamón
Fritura sevillana
Langostinos envueltos en panko y salsa romesku
Mini croquetas de gambas al ajillo

* * *

Ensalada de Roast Beef sobre velo de consomé tostado y aroma de mostaza

* * *

Merluza sobre cardos almendrados y brotes tiernos

* * *

Esponjoso de Chocolate y nueces con helado de frambuesa
Café ó infusiones

Bodega: Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 90 € + 10% IVA

Eventos únicos

Restaurante Abades Triana. C/Betis, 69. Sevilla. T 954 28 64 59. **reservastriana@abades.com - www.abadestriana.com**

OPCIÓN 5

Cenas de Gala

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Tartar de fuet con tomate natural, crujientes y pimienta
Quesos nacionales einternacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma cítrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamón
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamón de pato
Mouse de cabracho con tomate seco
Aliño de melva canutera con pimientos y pepino
Humus con ternera ahumada y tumako en texturas y vinagreta de ajetes
Ceviche de pescado de roca y leche de coco

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamón
Fritura sevillana
Langostinos envueltos en panko y salsa romesku
Mini croquetas de gambas al ajillo
Salmón con crema de eneldo

* * *

Ensalada de ahumados sobre pan negro y pimientos asados

* * *

Cordero asado relleno de orejones, ciruelas pasas y sus propios jugos

* * *

Tatín de piña con tofee, drambuie y helado de vainilla
Café / Infusiones

Bodega: Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 95 € + 10% IVA

Eventos únicos

ABADES TRIANA
centro de restauración

OPCIÓN 6

Cenas de Gala

Cóctel de Bienvenida

Snacks

Encurtidos sevillanos
Chips de tubérculos
Chupa chups de queso de cabra
Chupa chups de queso azul y chocolate
Steaks de salchichón ibérico
Steaks de chorizo ibérico
Tartar de fuet con tomate natural, crujientes y pimienta
Quesos nacionales e internacionales

Aperitivos Fríos

Tosta de foie con mango y módena
Focaccia de romero con sobrasada mallorquina, queso y miel
Ensalada de bacalao con naranjas, aceitunas negras y espuma citrica
Mini pita de pollo y curry
Crema de salmorejo con cibulet y espuma de jamon
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos de piquillo con uvas, gorgonzola y anacardos
Tosta de manzana, morcilla y compota de orejones
Mouse de perdiz con jamon de pato
Mouse de cabracho con tomate seco
Aliño de melva canutera con pimientos y pepino
Humus con ternera ahumada y tumako en texturas y vinagreta de ajetes
Ceviche de pescado de roca y leche de coco

Aperitivos Calientes

Taco de osobuco de ternera
Arroz con pato y queso ahumado
Morcilla de cebolla con huevo y patatas paja
Envoltini de ave en pan chino y salsa de mostaza
Mini croquetas de jamon
Fritura sevillana
Langostinos envueltos en panko y salsa romesku
Mini croquetas de gambas al ajillo
Salmón con crema de eneldo

* * *

Crema de mejillones con tirabeques y habitas

* * *

Solomillo de buey relleno de setas al aroma de Pedro Ximénez.

* * *

Mouse de avellana, toffe y chocolate negro
Café / infusiones

Bodega: *Aguas Minerales, refrescos, cerveza con y sin alcohol*
Vino Blanco Joven Andaluz, Vino Tinto Rioja Crianza

Precio por persona: 100 € + 10% IVA

Eventos únicos