
Los *Grandes Momentos*
comienzan en los
PEQUEÑOS DETALLES
ABADESTRIANA
RESTAURANTE

Espacios y propuestas gastronómicas para celebrar los *"Grandes Momentos"* esta Navidad.



Porque los momentos importantes no ocurren solo en las grandes ocasiones. También están en ese brindis, en esa conversación, en esa mesa compartida...
Y en cada pequeño detalle que hace que una celebración sea especial.

Esta Navidad, en **Abades Triana** queremos acompañarte en esos momentos. Con menús pensados para la ocasión, espacios únicos y un equipo que cuida cada detalle para que solo tengáis que preocuparos de una cosa:

DISFRUTAR DE QUIENES OS ACOMPAÑAN.

NAVIDAD *2026*


RESTAURANTE ABADES TRIANA



MENÚ 1
COCKTAIL

SNACKS
Chips de Tubérculos

IBÉRICOS Y QUESOS
Bocados de la Dehesa: Cartuchito de Sticks de Salchichón y Chorizo Ibérico

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

APERITIVOS FRÍOS
Crema de Calabaza, *Picatostes y Queso Payoyo (templado)*

Ensaladilla Navideña *con Migas de Atún y Piparra*

Sardina Ahumada *en Frío con Pisto de Temporada y Emulsión de Ali oli*

Aliño de Bacalao, *Naranjas, Cebolletas y Patata de Sanlúcar*

Petit Brioche *con Tartar de Salchichón Ibérico y Tomate pasificado*

Salmón, *Yogur Griego y Lima*

Ensalada de Pularda, *Crema de Anchoas y Parmesano*

Ceviche, *Pescado de Roca, Langostinos y Aji Amarillo*

Rulado de Níscalos a la Brasa, *Queso Fresco, Rúcula y Crujiente de Jamón*

Mejillón de Roca, *Pipirrana de Verduras y Esencia de su Jugo*

Mini Molletes de Chicharron de Cadiz *con Lima y Hierbabuena*

Mousse de Paté de Perdiz *con Mermelada de Naranja Clavelina*

APERITIVOS CALIENTES
Pescaíto Frito: *Choco y Adobito*

Dado de Patata Laminado Picantona

Mini Croquetas de Jamón

Arroz Negro de Choco, *Manzanilla y Ali oli*

Un Clásico Sevillano: *"El Piripi"*

Cocido de Berza Andaluza

DULCES
Lemon Pie

Brownie de Chocolate

Carrot Cake

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona, *D.O. Condado de Huelva*

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

63,00€

IVA INCLUIDO

ABADESTRIANA
RESTAURANTE

SNACKS

Encurtidos Varios

Chips de Tubérculos

IBÉRICOS Y QUESOS

Jamón 100% Ibérico de Bellota

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

APERITIVOS FRÍOS

Ensaladilla Navideña *con Lima y Gambas de Cristal*

Crema de Coliflor Trufada *y Gilda de Queso Maduro y Brocoli (templado)*

Cocktail de Marisco Navideño

Patatas Aliñá *con Atun Rojo y Mahonesa de Ajo Negro*

Blini de Salmón, *Cremoso de Wakame y Huevas de Alga*

Dados de Calabacín, *Tomate Pasificado, Queso Feta, Aceituna Negra y Vinagreta de Pimienta - Lima*

Steak Tartar Ternera Gallega en Pan de Leche, *Mahonesa de Yema Curada y Mostaza*

Ceviche, *Pescado de Roca, Langostinos y Aji Amarillo*

Parfait de Foie, *Mango y Crujiente*

Ostras !! Mejillón *con Merengue de su Jugo y Lima*

Mini Molletes de Chicharron de Cádiz *con Lima y Hierbabuena*

APERITIVOS CALIENTES

Pescaíto Frito: *Choco y Adobito*

Dado de Patata Laminado *con Vinagreta de Huevo Frito*

Mini Croquetas de Hongos

A la Madrileña! Bocadillo de Calamares *con Mahonesa de Ajo Negro*

Mini Hamburguesa de Chuleta Madurada, *Salsa Secreta y su Patata*

Arroz de Pato *con Idiazábal*

Panko de Langostinos *con Salsa Kimchi*

Mini Pita de Pintada el Ras el Hanout

Cocido de Berza Andaluza

DULCES

Lemon Pie

Brownie de Chocolate

Carrot Cake

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona, *D.O. Condado de Huelva*

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

MENÚ 2 COCKTAIL

PRECIO POR PERSONA

74,00€

IVA INCLUIDO

ABADESTRIANA
RESTAURANTE

MENÚ 3

ENTRANTE A COMPARTIR
Surtido de Quesos Nacionales e Internacionales
con Confituras y Frutos Secos

APERITIVO
Pisto, Lactonesa de Trufa y Atún Rojo

PRIMER PLATO
A la Brasa: Cogollos y Alcachofas con Salmón Marinado al Anís,
Cítricos, Hinojo y Avellanas Garrapiñadas

SEGUNDO PLATO
Jarrete de Angus Relleno de Poularde de Bresse con Castañas
y Jugo Tostado de Foie

POSTRE
Milhojas de Pera Caramelizada, Vainilla Bourbon,
Nuez Pecana y Caramelo Salado

Café o Infusión

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

63,00€

IVA INCLUIDO

ABADESTRIANA
RESTAURANTE

MENÚ 4

ENTRANTE A COMPARTIR
Surtido de Quesos Nacionales e Internacionales
con Confituras y Frutos Secos

APERITIVO
Brioche de Cochinillo, Crudité de Col y Alioli de Manzana

PRIMER PLATO
Lascas de Bacalao, Hortalizas Encurtidas y Pilpil Ligero

SEGUNDO PLATO
Presa Ibérica al Carbón, Manzana a la Sidra
y Verduritas de Invierno



POSTRE
Carrot Cake, Crema de Limón y
Merengue Flambeado

Café o Infusión

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

65,00€

IVA INCLUIDO

ABADESTRIANA
RESTAURANTE

MENÚ 5



ENTRANTE A COMPARTIR
Surtido Triana: Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica,
Salchichón Ibérico y Queso Añejo de Barros

APERITIVO
Ceviche de Pescado de Roca, Langostino y Ají Amarillo

PRIMER PLATO
Meloso de Vaca Gallega envuelto en Velo Vegetal,
Piñones y Trufa Negra

SEGUNDO PLATO
Merluza de Pincho con Velouté de Amontillado,
Torrezno de Papada Ibérica y Chalotas

POSTRE
Chocolate, Azahar, Naranja, Ron y Turrón

Café o Infusión

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

68,00€

IVA INCLUIDO

ABADESTRIANA
RESTAURANTE









ABADES triana

RESTAURANTE



Cargando Navidad...

C. Betis, 69, 41010 Sevilla T. 954 28 64 59

www.abadestriana.com