

...Por nuestro Señor, que es mina  
la taberna de Alcocer;  
grande consuelo es tener  
la taberna por vecina.

Si es o no invención moderna,  
vive Dios que no lo sé,  
pero delicada fue  
la invención de la taberna.

Porque allí llego sediento,  
pido vino de lo nuevo,  
mídenlo, dánmelo, bebo,  
págolo y voyme contento...

...La ensalada y salpicón  
hizo fin: ¿qué viene ahora?  
La morcilla, ¡oh gran señora,  
digna de veneración!

¡Qué oronda viene y qué bella!  
¡Qué través y enjundia tiene!  
Paréceme, Inés, que viene  
para que demos en ella...

...Mas di, ¿no adoras y aprecias  
la morcilla ilustre y rica?  
¡Cómo la traidora pica;  
tal debe tener de especias!

¡Qué llena está de piñones!  
Morcilla de cortesanos,  
y asada por esas manos  
hechas a cebar lechones...

...Probemos lo del pichel,  
alto licor celestial;  
no es el aloquillo tal,  
no tiene que ver con él.

¡Qué suavidad! ¡Qué clareza!  
¡Qué rancio gusto y olor!  
¡Qué paladar! ¡Qué color!  
¡Todo con tanta fineza!

Mas el queso sale a plaza  
la moradilla va entrando,  
y ambos vienen preguntando  
por el pichel y la taza.

Prueba el queso, que es extremo,  
el de Pinto no le iguala;  
pues la aceituna no es mala  
bien puedes bogar su remo...





Carte de Restaurant





## ENTRÉES

Jambon Iberique "Bellota" "La Alacena de Carlos Herrera" (110gr)	22,00 €
Fromage pur Brebis "Manchego" (180gr)	16,00 €
Carpaccio de "Presa" Iberique et Bolets, Vinaigrette au Jus de Viande et Mousse de Fromage de Chèvre au Romarin	16,00 €
Raviolis de Potiron, Saint Jacques, Nuage de Noix de Macadamie	17,00 €
Déclinaison de Légumes avec Mousse de Soja	12,00 €
Notre Pot-au-feu Sévillan au Blettes	12,00 €
Velouté de Pommes de Terre "Aliñas", Thon Fumé, Crème, Beignets et Gelée de Légumes	16,50 €
Lingot de Morue, un Bouillon Acidulé au Citronnelle, Jaune D'oeuf	15,00 €
Nid de Pigeonneaux, Chocolat et Fruits Rouges	20,00 €
Salade de Champignons, Parmesan, Tomates Séches et Canard	14,50 €
Foie Gras et Mermelade Amèr	21,00 €
<i>Suggestion du Jour de Notre Chef</i>	15,00 €





## CAVIAR

### Sélection Caviar PSN Riofrío Loja (Granada)

Caviar per Sé Black Label (20 gr.)	40.00 €
Caviar per Sé Black Label (30 gr.)	60.00 €
Caviar Sostenible (30 gr.)	30.00 €
Appariement avec un Cerne de Champagne ou de Vodka Glacée	5.00 €

Si vous desirez une autre variété de caviar ou d'autres formats, vous pouvez les commander en respectant un certain délai





## POISSONS

Turbot Rôti au Risotto de Patates Douce, Ogonori et Betterave	25,00 €
Pavé D'esturgeon Mariné, "Aliños de Matanza" et Tubércules	22,00 €
Notre Morue à L'andalouse à L'iode et Neige D'algues	19,00 €
Filet de Lotte, Polenta et Touche D'haricots Blanc	26,00 €
Bar Grillé, Anémones, Crème de Potiron et Croquant de Nori	24,00 €
<i>Suggestion de Poisson du Jour de Notre Chef</i>	22,00 €

## VIANDES

Cochon de Lait Rôti, Charbon et Caramel aux Noisettes	20,00 €
Queue de Taureau, Tubércules Truffés et dés de Pommes de Terre Douce Anisées	25,00 €
Filet Mignon de Cochon Iberique, Croûte de Sésame et Arômes de Moutarde	23,50 €
Filet de Veau Blanc, Pommes de Terre Écrasées et Crème de Champignons	28,00 €
Coeur de Filet de Boeuf Légèrement Fumé, Avec Graines D'olives, Pommes de Terre à L'ail et Champignons	26,50 €
<i>Suggestion de Viande du Jour de Notre Chef</i>	22,00 €
Combi d'"aguja" et Magret de Canard, Textures de Carottes et Huile de Menthe Douce	25,00 €
[Plat au choix 2 <sup>o</sup> Concours Prix MEILLEUR ROMAN CHEF ANDALUCÍA 2011 Esther Arroyo y Marta Román]	





## DESSERTS

Fruit, Fruit et Fruit	6,00 €
Mousse de Mascarpone, Crèmeux de Framboise et une Touche Vinicole	6,00 €
“Piononos” de Santa Fe Baigné de Chocolat et Croustillant Citrique	8,00 €
Coulant de Café au Whisky, Croquant de Cannelle Sablé	8,50 €
Crème de Châtaignes avec un Moelleux au Chocolat Noir et Bonbon	7,00 €
Paysage Tropical	9,00 €
Piña Colada	8,00 €
Mille- Feuille de Banane Caramélise à L’huile de Menthe, Gingembre et Glace Verte	7,50 €
Assortiment de desserts faits maison (Prix par Personne)	6,50 €
Service de Couverts	2,50 €





## NOS MENUS

### MENU D'AFFAIRES

30.00 €

Amuse-bouche, Entrée, Plat Principal,  
Desserts et Vin de la Maison  
*(Du Lunid au Vendredi. Uniquement au Déjeuner)*

### MENU TAPAS

50.00 €

5 Plats Recommandés par Notre Chef  
(2 Entrées + 1 Poisson + 1 Viande + 1 Dessert)  
Eau Minérale et Vins de la Maison  
*(Servis Toute la Semaine pour Table Complète)*

### MENU DEGUSTACION

80.00 €

8 Plats Recommandés par Notre Chef  
Eau Minérale et Mariage de Vins  
de Notre Sommelier  
*(Servis toute la Semaine pour Table Complète)*

### MENU "VOIR OU SENTIR"

105.00 €

(Pour 2 Personnes)  
2 Entrées à Partager  
1 Plat Principal à Choisir dans la Carte  
Assortiment de Desserts  
*(Servis Toute la Semaine)*

### STAFF ABADES TRIANA

Óscar Fernández (Chef Ejecutivo)

Elías del Toro (Chef Operativo)

José Ramón Martínez Egaña (Maitre)

Silvia Flores (Sumiller)





