

ABADES triana
RESTAURANTE

III Cena Maridaje

CON Moët Hennessy

25 MARZO | 21:00 H

Una exclusiva
experiencia
diseñada para
eleva los sentidos

Vívela en nuestro **"CUBO"**,
un espacio totalmente acristalado.

Con nuestra

COCIN
ANDALUZ
DE VANGUARDIA
BY ELÍAS DEL TORO



EXCLUSIVA CENA MARIDAJE

ELEVA TUS SENTIDOS...

GUIADA POR: DANIEL SEMPERE
(BRAND AMBASSADOR DE MOËT HENNESSY PARA ESPAÑA)

Copa de Bienvenida
Moët & Chandon Brut Imperial

Brioche, Bogavante y Caviar
Moët & Chandon Brut Imperial

*Merluza de Pincho, Berberechos
y Palo Cortado*
Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2016

*Carabinero al Ajillo y su Cabeza
en Sobrasada*
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2016

*Zancarrón Trasero Madurado 35 días,
Laminado de Patata y Aire de Tomillo*
Moët & Chandon Collection Impériale

*Esfera Tibia de Belvedere Coffee
y Vainilla de Tahití*
Espresso Martini Belvedere Dirty Brew

Bebida espirituosa a base de vodka orgánico
infusionado con café robusta.

Disfrútala en **PRIMICIA en Sevilla.**

VER &
SENTIR



EL CUBO: un espacio totalmente acristalado
que parece flotar sobre el Guadalquivir



Precio: **150€** (IVA incluido)
persona

ABADEstriana
RESTAURANTE

· AFORO EXCLUSIVO CON PLAZAS LIMITADAS ·

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

C/Betis, 69. Sevilla · reservastriana@abades.com · 954 28 64 59 · abadestriana.com