

LA SIESTA ESPAÑOLA SE RÍE DEL SUEÑO AMERICANO

Triana lleva en sus pilares el arte del buen comer y beber y la esencia para compartir tiempo de calidad.

Sus expresiones y detalles andaluces no sólo decoran el local, sino que se sienten en la personalidad y en el servicio.

El espacio tiene lo mejor de las tabernas andaluzas, al entrar en el local el cliente se encuentra con una gran barra, más grande que la del Triana original, consagrada al cañeo y al picoteo con sus zonas independientes y amplias para celebrar tu evento y tu encuentro de empresa o familia.

Probar la gastronomía de Triana a través de estos menús.

La mejor red social es una mesa rodeada de tu gente de toda la vida

Al fondo y presidido por una gran pintura que representa el barrio de Triana, el local cuenta con 4 zonas para celebrar tu evento: Bajando las escaleras, en la planta baja, **Triana cuenta con un comedor de alma sevillana, una terraza climatizada, comedor en planta callebajo el puente de Triana y TRIANITA: espacio independiente con su propia barra y baño. Ideal para eventos privados.**

TRIANA

BODEGA - RESTAURANTE

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR (para cada 4 personas)

Ensaladilla de marisco con crujiente de camarones.

Cazón en adobo.

Croquetas de ibérico 12 uds.

Huevos rotos con patatas cerilla y crema de trufa.

Lomo de vaca mayor madurado.

POSTRE

Brownie con sopa de chocolate blanco

2 bebidas, café y licores incluidos
Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

30 €

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR (para cada 4 personas)

Ensaladilla de marisco con crujiente de camarones.

Croquetas de ibérico.

Huevos rotos con chanquetitos y pimiento asado.

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo ibérico con reducción de PX y parmentiere de patata.

Lubina a la bilbaína con patata panadera.

POSTRE

Brownie con sopa de chocolate blanco

3 bebidas, café, infusiones y licores incluidos
Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

32 €

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR (para cada 4 personas)

Ensaladilla de marisco con crujiente de camarones.

Chipirones a la plancha con wok de verduras a la manzanilla
y ali oli de ajo asado y perejil (8 uds)

Huevos rotos con jamón y patata paja.

SEGUNDOS A ELEGIR

Secreto confitado con morteruelo de patata y ajo

Bacalao al horno con tomate confitado, gratén de
ajo blanco y verduritas.

POSTRE

Tarta de queso artesana al horno.

3 bebidas, café, infusiones y licores incluidos
Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

36 €

MENÚ 4

ENTRANTES A COMPARTIR (para cada 4 personas)

Bocadito de crujiente lechal con compota de manzana y jengibre.

Ensalada de pimientos asados con cebolla roja y ventresca.

Bocartes crujientes marinados en chimichurri.

Rabas de calamar con huevo frito.

SEGUNDO A ELEGIR

Entraña de ternera con chimichurri y patata rústica al pimentón.

Merluza con suquet de marisco, leche de coco y con cebolla encurtida.

POSTRE

Tarta de queso artesana al horno.

Bebidas, café, infusiones y licores incluidos
Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

39 €

MENÚ 5

ENTRANTES A COMPARTIR (para cada 4 personas)

Lomito ibérico de bellota Castro y González.

Cazuela de gambas al ajillo.

Bocartes crujientes marinados en chimichurri.

Huevos rotos con jamón ibérico y patatas cerilla.

SEGUNDO A ELEGIR

Pluma ibérica, compota de peras al vino y patata rústica.

Entrecotte de vaca vieja madurado con pimientos confitados y patatas cerilla.

Lomo de bacalao, tomate confitado y verduritas.

Lomo de rape a la bilbaína y patata panadera.

POSTRE

Fresas con nata o Coulant con helado de vainilla.

Bebidas, café, infusiones y licores incluidos
Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

42 €