2006 MDR

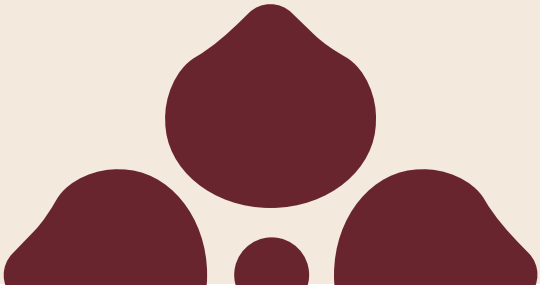
TRIANA

SABOR ANDALUZ

20 AÑOS
UNA TRADICIÓN QUE SE COMPARTE

---

20 ANIVERSARIO
MENÚ “EL ALMA DE TRIANA”



EL TAPEO A NUESTRA MANERA

Jamón ibérico al corte
Bocado de matrimonio con salmorejo
Ensaladilla rusa con mayonesa de ajonjolí
Tartar de tomate, aguacate y melva
Pimientos del cristal con aliño de PX viejo

EL ARTE DE LA BARRA

Tortillita de camarones
Fritura de Triana
Croquetas de puchero
Buñuelo de queso payoyo al pimentón de la Vera

TRADICIÓN QUE EVOLUCIONA

Gofre de steak tartar de bellota
Arroz meloso de carrillera y setas
Brocheta de presa ibérica y encebollado al oloroso

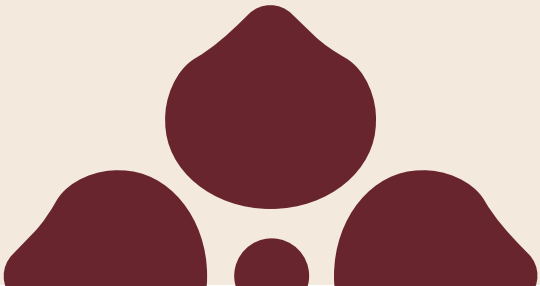
EL DULCE

Crema de queso
Pastel de chocolate intenso, sal en escamas y AOVE

Y DURANTE EL VIAJE

Maridaje de vinos generosos de Bodegas Hidalgo

Menú tipo cóctel en mesa alta



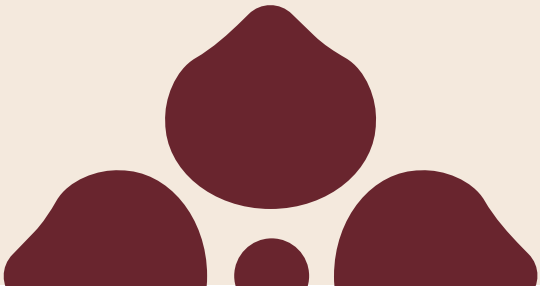
2006 MDR

TRIANA

SABOR ANDALUZ

39,50€

LAS PLAZAS SON LIMITADAS

12.11.2026

UN RECORRIDO POR EL TAPEO,
EL ALMA DE NUESTRA TABERNA
Y LA TRADICIÓN QUE NOS UNE