

LIMUSINA

Jornadas Gastronómicas sobre la Excelencia de la Raza Vacuna Limusina

Del 24 al 28 FEBRERO'22



En Restaurante Abades Triana,

Degusta una de las razas cárnicas españolas
más reputadas por su excelente calidad de la
mano de nuestro chef, Elías del Toro



ABADES TRIANA
centro de restauración



FEDERACIÓN ESPAÑOLA CRIADORES
LIMUSIN

Información y Reservas:

C/Betis, 69. Sevilla _ reservatriana@abades.com _ T 954 28 64 59 _ www.abadestriana.com

MENÚ GASTRONÓMICO

by Elías del Toro

FISIONOMÍA

TARTAR, GUISO DE MORROS, AIRBAG, MOUSSE DE ANCHOAS Y AIRE DE PIPARRAS

“El color rojizo lo da la pureza de su carne sin cocción. La fuerza la quiero representar con el tartar, una carne macerada en crudo y alineada con otros sabores intensos sin llegar a perder la esencia de la carne, pero que ayudan a reforzar más, si cabe, su sabor. La corpulencia la representa el airbag con matices de anchoas. Una explosión en boca acompañada de la untuosidad de los morros y el picor salino de la piparra”.

SABOR

CARPACCIO DE CADERA CON CAVIAR, COLIFLOR Y PISTACHOS

“Quiero enfrentar dos sabores muy elegantes en dos terrenos distintos como son el mar y la montaña. Contamos con la cadera de Limusin, usada en forma de carpaccio, respetando el sabor de su carne, enfrentándola a la salinidad yodada del caviar. El nexo de unión entre estos dos productos tan dispares es la coliflor mantecada”.

POTENCIA

LLANA, HUEVOS, HONGOS Y TRUFA

“Busco en este plato una potencia de sabor en el que los ingredientes se refuerzan unos a otros. Combino un guiso tradicional de Llana, una pieza exquisita y gelatinosa, con los mejores huevos km0, angula de monte y melanosporum”.

NOBLEZA

LOMO, NINOYAKI, Y HAMBURGUESA

“En este plato hay 3 tipos de procesos diferentes con 3 piezas muy dispares entre sí. Uso el lomo, que es una de las piezas más nobles del animal, la cola cocinada a baja temperatura y envuelta en el ninoyaki y una hamburguesa con toda la pureza de Limusin. 3 bocados, 3 texturas”.

ENTORNO

CEREAL, FALSA PIEL, LECHE Y CHOCOLATE

“Quiero representar el entorno donde se cría Limusin. La leche, que tan importante es para el desarrollo del animal, el cereal que es parte de su alimentación cuando madura y su piel”.

*Se dispondrá en la carta del restaurante **de todos los platos de este menú de forma individual**, además de **otros platos con cortes y piezas de carne** más específicas.*

Precio por persona

80€

INCLUYE MARIDAJE

IVA incluido