



Vino, cerveza y buenas tapas

Dirección: Fuenteovejuna (Esq. Chaves Nogales)

Teléfono: 638 446 217

Horario: De lunes a viernes de 7 a 1 horas. Fines de semana de 12 a 1 horas

Cierre: No

Vacaciones: Dos semanas en agosto

Gerente: Jesús Villota Molina

Web: www.antipodasabaceria.es
info@antipodasabaceria.es

Tarjetas: Sí

Terraza: Sí

Comedor: Sí

Antípodas es una abacería que no descansa. Su cocina permanece de doce de la mañana a doce de la noche, ofreciendo los deliciosos platos que rezan en su enorme pizarra. Una carta inspirada en la cocina tradicional española, con toques marroquíes y algún detalle de Turquía. Los amantes del cuchareo están de suerte en esta abacería con vistas a la Giralda, porque cada viernes por un euro pueden disfrutar de guiso del día. Además de #Guisarte, Abacería Antípodas organiza #Tocatas, una interesante cena maridaje con cinco vinos y cinco tapas dirigidas por el enólogo Simbad Romero y Jesús Villota, chef y dueño del restaurante. Quien prefiera la cerveza al vino también está de enhorabuena, Antípodas organiza catas de esta bebida elaborada con cebada, de hecho, es uno de los pocos locales en Sevilla que se congratula de ofrecer una amplia carta de cervezas artesanas.

TAPA ESTRELLA

Carpacho de carabineros con virutas de foie



Fino carpacho casero, elaborado en la cocina de la Abacería Antípodas con carabineros frescos es la base de este plato que se sirve con un germinado de alfalfa, alcaparras y virutas de foie, aderezado con aceite de oliva y reducción balsámica de Módena. Un plato fresco, que marida a la perfección con distintos caldos de la bodega de esta abacería de La Buhaira, como cavas y albariños o con tintos suaves y elegantes, con poca tenacidad, como los Vinos del Bierzo.

MÁS TAPAS

- Albóndigas de chocos y gambas en tinta de calamar
- Mini hamburguesa de venado
- Cous cous al estilo marroquí
- Kebab de cordero
- Pisto con huevos de codorniz