



## Carta Bebidas

### Cócteles *Cocktails*

- **NEGRONI** 8 €

Cóctel de origen italiano, inventado en 1919 por el Conde Negroni: estando en Florencia pidió un Americano (vermú, Campari y soda), con un toque de ginebra en lugar de soda.

- **AGUIAR** 6 €

Cóctel creado por Javier Aguiar, profesor de sala de la Escuela, quien pensó en un cóctel ligero para que los alumnos y clientes tomaran como aperitivo antes de las comidas o simplemente como un cóctel por las tardes.

- **BLOODY MARY** 8 €

Se dice que fue creado por un bartender llamado Fernand Petiot, quien preparó por primera vez esta bebida en 1921 en Harry's Bar de París. Cuando Fernand lo sirvió por primera vez, dos clientes dijeron que les recordaba a una camarera de un bar llamado Bucket of Blood, a la que precisamente apodaban Bloody Mary.

- **BLOODY SHERRY** 8 €

Version andaluza del Bloody Sherry, sustituyendo el vodka por vino de jerez

- **BRANDY SOUR** 8 €

Cóctel clásico, pero versionado con uno de los productos con mayor importancia, el Brandy de Jerez.

- **MAI TAI** 6 €

Se afirma que el Mai Tai fue inventado en el restaurante Trader Vic de Oakland, California, en 1944. "Maita'i" es la palabra tahitiana para "el mejor".

- **DRY MARTINI** 8 €

Se cree que fue creado en 1910, de la mano del Sr. Martini, jefe de barra de la sala Knickerbocker Club de Nueva York. Bien conocida es la preferencia de James Bond a la hora de pedir esta bebida: "Dry Martini, lemon peel. Shaken, not stirred"

- **MARGARITA** 8 €

Existen varias leyendas. Una de ellas comenta que en 1938, Marjorie King, una actriz y corista norteamericana le pidió a Carlos Herrera, barman del Gloria Bar en Rosarito, un combinado de tequila ya que era el único aguardiente que toleraba.

- **MOJITO** 8 €

Es originario de Cuba, donde Sir Richard Drake (marinero inglés, S.XVI) preparó la primera versión usando aguardiente de baja calidad, agua, azúcar, lima, menta y otras hierbas.

- **MOSCOW MULE** 8 €

La versión más extendida sobre su origen se remonta a 1941, en el Hotel Chatham de Nueva York. Tres amigos, entre los cuales estaba el presidente de la marca de vodka Smirnoff, se preguntaban qué pasaría si lo mezclaban con cerveza de jengibre y un poco de limón, lo que acabó siendo el nacimiento de un nuevo cóctel.

- **PISCO SOUR** 8 €

Perú y Chile debaten el origen y propiedad exclusiva de este cóctel, aunque se ha de decir que las primeras referencias se encontraron en Perú en dos artículos de revista publicados en 1920 y 1921. Además, lo declararon patrimonio cultural de la nación.

- **PORNSTAR** 8 €

Pornstar Martini es uno de los cocktails más recientes, creado por Douglas Ankrah, bartender sudafricano, propietario de importantes bares en Londres. Describe esta copa como atrevida, elegante y juguetona, la cual se acompaña con un chupito de cava o champagne, que se recomienda beber primero.

- **SPICY** 8 €

Cocktail innovador y creativo que, en pleno Zaragoza 20, une el ocio y placer con espectáculo. Hacemos un recorrido por la Sevilla más pura. Llamas que recrean el intenso calor de verano, un sombrero de hielo representando las noches más frescas y, finalmente, decorado con las reconocidas naranjas sevillanas.

- **ESPRESSO MARTINI** 8 €

La versión más común que fue creado por Dick Bradsell (reconocido bartender londinense) en la década de los 80: en Fred's Club, una joven le pidió una bebida que le hiciese "Wake me up, and then fuck me up". Teniendo la máquina de café al lado, solo tuvo que mezclarlo con un poco de vodka, el alcohol por excelencia de aquel momento.

- **BERRY COOLER** 6 €

Un cóctel sin alcohol con la refrescante presencia de frutos rojos y cítricos

- **TARTA MANZANA** 6 €

Un postre clásico, pero esta vez te lo beberás. Sin alcohol.

### Cafés e infusiones *Coffees and infusions*

● AFFOGATTO	2,20 €
● AMERICANO	1,60 €
● BOMBÓN	1,80 €
● CAPPUCINO	2 €
● CARAJILLO	2 €
● CON LECHE	1,60 €
● CORTADO	1,60 €
● ESPRESSO	1,60 €
● ESPRESSO DOBLE	1,80 €
● FLAT WHITE	2,20 €
● ICED ESPRESSO	1,60 €
● ICED LATTE	1,80 €
● LATTE MACCHIATO	1,80 €
● MOCA	1,80 €
● TÉ NEGRO	2 €
● TÉ ROJO PU ERH	2 €
● TÉ VERDE GUNPOWDER	2 €
● MANZANILLA	2€
● MENTA POLEO	2 €
● TÉ VERDE CON HIERBABUENA	2,20 €
● TÉ BLANCO NARANJA CANELA	2,20 €
● ROOIBOS VAINILLA	2,20 €
● ROOIBOS CHOCOLATE Y NARANJA	2,20 €
● PAKISTANÍ	2.20 €

### Aperitivos — Digestivos

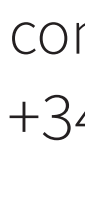
● APEROL	6 €
● CAMPARI	6 €
● ITALICUS ROSOLIO	6 €
● LEONCE ROUGE VERMOUTH	6 €
● LEONCE VERMU EXTRA DRY	6 €
● MARTINI BLANCO	5.50 €
● MARTINI ROJO	5.50 €
● YO SOY TU PADRE	6 €
● VERMÚ LUSTAU BLANCO	5.50 €
● VERMÚ LA COPA ROJO	5.50 €
● VERMÚ LUSTAU ROJO	5.50 €
● VERMÚ YO SOY TU PADRE	5.50 €
● 1866	14 €
● CARLOS I IMPERIAL	16 €
● COSDE OSBORNE	12 €
● GRAN DUQUE DE ALBA	10 €
● LEPANTO	10 €
● LUIS FELIPE	18 €
● CARDENAL MENDOZA	10 €
● GRAND MANIER ROJO	6.50 €
● CHARTREUSSE VERDE	8 €
● MARC DE CAVA	5 €

### Generosos

● BERTOLA MANZANILLA	3,50 €
● PAPIRUSA MANZANILLA	4 €
● LA GOYA MANZANILLA	3,50 €
● VELO FLOR MANZANILLA	6 €
● LA GOYA XL	5 €
● MANZANILLA URIUM	6 €
● ELÉCTRICO FINO RAMA	3,50 €
● FINO CB ALVEAR	3,50 €
● FINO ESPECIAL LA PANESA	6,50 €
● LA INA FINO	3,50 €
● TIO PEPE	3,50 €
● TIO PEPE EN RAMA	5 €
● TRADICIÓN MAGNUM	5,50 €
● DOS PALMAS FINO	6,50 €
● AMONTILLADO EL TRESILLO	6 €
● AMONTILLADO TRADICION	12 €
● AMONTILLADO LUSTAU VORS	12 €
● AMONTILLADO DEL DUQUE	14 €
● AMONTILLADO VIÑA A/B	5 €
● AMONTILLADO URIUM	5 €
● OLOROSO ALFONSO	4.50 €
● OLOROSO RIO VIEJO	4.50 €
● OLOROSO LUSTAU VORS	12 €
● OLOROSO AÑADA 2010	14 €
● PALO CORTADO LEONOR	6 €
● PALO CORTADO URIUM	6 €
● PALO CORTADO LUSTAU VORS	14 €



alabarderosev



AlabarderoSevilla

Zaragoza, 20  
41001 SEVILLA  
alabarderosevilla.es  
comercial@tabernadelalabardero.es  
+34 954 50 27 21



Grupo  
LEZAMA

TABERNA DEL  
ALABARDERO  
SEVILLA