

# Carta Comida

## Para abrir boca / Starters

	½ ración ½ portion	1 ración 1 portion
<b>Tosta de sardina sobre alboronía en pan nórdico</b> <i>Sardine nordic bread toast over aubergine, tomato, pumpkin &amp; tomato stew</i>		5,00 €
<b>Ensalada de tomates, sashimi de pez espada con jugo de aceitunas y piparras</b> <i>Country tomatoes, sword fish sashimi &amp; olives juice &amp; vasc chilli peppers</i>		15,00 €
<b>Verduras de temporada, velouté de hierbas y ajo negro</b> <i>Season vegetables, herbs velouté &amp; black garlic</i>		9,50 €
<b>Ensalada de carpaccio de bacalao, naranja y aceituna negra</b> <i>Cod, orange &amp; black olive carpaccio</i>		16,00 €
<b>Queso añejo puro viejo</b> <i>Cured goat cheese</i>	8,00€	14,50 €
<b>Jamón de bellota D.O Jabugo (100gr)</b> <i>Acorn-fed D.O Jabugo iberian ham (100g)</i>		23,00 €
<b>Croquetas de leche de cabra y jamón</b> <i>Ham &amp; goat milk croquettes</i>		13,00 €
<b>Mejillones bouchot a la mantequilla café de paris</b> <i>Buttered bouchot mussels "Café de Paris"</i>		11,00 €
<b>Sopa de tomate, caballa curada y huevo a 65°</b> <i>Tomato soup, cured mackerell &amp; low temperature boiled egg</i>		10,00 €
<b>Puerro confitado, velouté ibérica y tartar de atún</b> <i>Confit leek, iberian velouté &amp; tuna tartare</i>		14,00 €

## Ostras / Oysters

<b>Ostra al natural</b> <i>Natural fresh Oysters</i>		Unidad 4,00 €
<b>Ostra con crema de maíz y virutas de foie</b> <i>Oysters with corn &amp; foie slices cream</i>		Unidad 5,00 €

## Del Mar a la mesa / From de sea to the table

<b>Atún "encebollao a nuestra manera"</b> <i>Tuna stew served with onions</i>		21,00 €
<b>Pescado de roca, cremoso de la calabaza asada y setas de otoño</b> <i>Rock fish, roasted pumpkin creamy &amp; autumn mushrooms</i>		22,00 €

## Clasicos de la Taberna / Alabardero Classics

<b>Merluza de pintxo en salsa verde con berberechos</b> <i>Hake in green sauce with cockles</i>		22,00 €
<b>Los chipirones en su tinta</b> <i>Baby squids in their own ink</i>		18,00 €
<b>Guiso del día</b> <i>Daily stew</i>		9,00 €

## Para los más carnivoros / Our meats

<b>Lingote de cochinillo, jugo de su cocción y coliflor</b> <i>Sucking pig ingot, cauliflower and own cooked juice</i>		19,00 €
<b>Canelón xl de rabo de toro con bechamel trufada</b> <i>XL oxtail cannelloni with truffled bechamel sauce</i>		19,00 €
<b>Steak tartar de ternera hecho al momento</b> <i>Steak-tartar prepared at the table</i>		22,00 €
<b>Presas de cerdo ibérico y colmenillas</b> <i>Iberian pork with morels</i>		22,00 €
<b>Carne del día</b> <i>Meat of the day / According to weight and market</i>		(Según peso y mercado) €

## El lado más dulce del Alabardero

### Alabardero sweetest side

<b>Tarta de queso payoyo con frutos rojos</b> <i>Payoyo goat cheese cake with red fruits</i>		6,00 €
<b>Tiramisú en texturas</b> <i>Textures Tiramisú</i>		5,00 €
<b>Soufle de chocolate</b> <i>Chocolate Souflé</i>		5,00 €
<b>Nemesis de chocolate, crema de avellana y sopa de cardamomo</b> <i>Chocolate nemesis, hazelnut cream and cardamom soup</i>		6,00 €
<b>Torrija Alabardero</b> <i>Alabardero french toast</i>		6,00 €

[alabarderosev](#)

[AlabarderoSevilla](#)

Zaragoza, 20  
41001 SEVILLA  
[alabarderosevilla.es](#)  
[info@tabernadelalabardero.es](mailto:info@tabernadelalabardero.es)  
+34 954 50 27 21

