



Carta comidas

Para abrir boca *To whet your appetite*

	½ ración ½ portion	1 ración 1 portion
● Degustación de panes y aceites <i>Assorted Bread basket with a variety of olive oil, fresh garlic & tomato</i>		4,50 €
● Boquerones en vinagre con escabeche de verduras <i>Vinegar Marinated anchovies with vegetables pickled sauce</i>		8,75 €
● Anchoa 00, crema de payoyo y mermelada de tomate (4 uds) <i>Anchovy 00 on a Payoyo cheese cream with tomato marmelade</i>		22,50 €
● Jamón de cebo cortado a cuchillo <i>Knife cut Iberian "Cebo" Ham</i>	9,00 €	16,00 €
● Tabla de quesos <i>Cheese Platter</i>	8,00 €	15,00 €
● Tabla de embutidos <i>Cold Meats Platter</i>	12,00 €	24,00 €

Fríos y saludables *Healthy & Fresh*

● Ensaladilla rusa con gambas y pollo en escabeche <i>Russian Salad with king prawns & Pickle chicken</i>		8,50 €
● Tomate, ventresca, piparra y cebolla encurtida <i>Fresh Tomato, Tuna ventresca, "piparra" & pickled onion</i>		10,50 €
● Puerros a la brasa, cecina de León y queso payoyo <i>Grilled Leeks, smoked beef from León</i>		12,50 €

Ostras *Oysters*

● Ostra al natural <i>Natural fresh Oysters</i>		Unidad 4,00 €
● Ostra con ponzu y huevas de trucha <i>Oysters with ponzu & trout roe</i>		Unidad 4,75 €
● Ostras con salsa bastarda ¡¡Ojo, picante!! <i>Oysters with Salsa Bastarda Spicy!!</i>		Unidad 4,75 €

Dame pan y dime *Warm & tasty*

● Mollete de papada ibérica y manteca colorá <i>Iberian pork jowl & Red Lard "Mollete"</i>		Unidad 4,50 €
● Bao de puntillitas, encurtidos y salsa picante <i>Baby Squids, Pickled & spicy sauce Bao Bread</i>		Unidad 6,50 €
● Gofre de rabo de toro con crema de yogur y menta <i>Oxtail Waffle with mint & cream yogourt</i>		Unidad 9,50 €

La fritura andaluza *Andalusian Fried Fish*

● La pavía de bacalao que quería ser tortillita (6 uds) <i>"Cod" Fish wrapped & deep fried in Baby Shrimps dough</i>		7,50 €
● Boquerones al limón <i>Lemon Marinated Butterfly anchovies deep fried</i>		8,50 €
● Croquetas de gambas (8 uds) <i>Prawns Croquettes</i>		8,50 €
● Patatas bravas con espuma de alioli <i>Spicy fried potatoes with all i oli foam</i>		9,50 €

Tortillas y arroces *Rice & Omelet*

● Tortilla vaga de callos hecha al momento <i>Show cooking of Lazy french Omelette with tripe Madrid Style</i>		12,50 €
● Arroz a banda de calamar con carpaccio de gamba <i>Squid dry Rice topped with a king prawn carpaccio</i>		14,50 €

Los clásicos del Alabardero

Alabardero Seville Tavern Original Recipes

● Bacalao ajoarriero con pimientos asados <i>Traditional Cod with garlic, oil and roasted peppers</i>	20,50 €
● Merluza en salsa verde con almejas <i>Hake in Green Sauce with claims</i>	22,50 €
● Corazón de solomillo de vaca vieja, trinxat de patata, ibérico y setas <i>Beef Tenderloin Tournedos, potato trinxat, Iberian Ham & fungi</i>	25,00 €
● Torrija clásica Alabardero <i>Classic Alabardero French Toast</i>	6,50 €

Para rematar la faena *This is the end...*

● La pesca del día <i>Fish of the day</i> (consulta a nuestro equipo) (<i>Ask our staff</i>)	
● Costilla de cerdo ibérico lacada <i>Lacquered Iberian Rib</i>	18,00 €
● Steak tartar de vaca hecho al momento <i>Show cooking of Beef Steak Tartar</i>	22,00 €
● Entrecote con salsa Café de París (400 g) <i>Entrecot with Café de París Sauce</i>	28,00 €

El lado más dulce del Alabardero

Alabardero sweetest side

● Tajá de sandía con sangría (solo para mayores de 18) <i>Slice of Sangría Watermelon (Only for adults)</i>	4,50 €
● Trufas de café con Baileys <i>Coffee & Baileys Truffles</i>	4,50 €
● Vasito de postre <i>Dessert Little Glasses</i>	4,50 €

Bebidas

● Cruzcampo	1,60 €
● Cruzcampo 0,0	1,60 €
● Cruzcampo doble	2,80 €
● Refrescos	2,20 €
● Aquarius	2,50 €
● Red Bull	2,50 €
● Fever Tree	2,50 €
● Aquabona 0,5cl	1,80 €
● Aquabona 1l	2,20 €
● Gas 0,5 cl	1,80 €

[alabarderosev](#)

[AlabarderoSevilla](#)

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

