

TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
SEVILLA

*Don Luis de Lezama, nuestro chef Álvaro Alonso y su equipo tienen el placer de ofrecerles nuestra carta de temporada*

***ENTRADAS***

<i>Jamón ibérico de bellota de la Sierra de Huelva</i>	25
<i>Trío de Quesos (Andalucía, Francia y País Vasco)</i>	18
<i>Foie gras mi-cuit con nuestro pan de especias</i>	24
<i>Caviar Baerii tradicional (30gr), con blinis, cremoso de coliflor y chocolate blanco</i>	72
<i>Ostra no3 al natural (ud)</i>	5
<i>Ostra no3 con agua de eucalipto y naranja (ud)</i>	5,50
<i>Almejas gallegas, beurre blanc de Jerez</i>	18
<i>Ensalada de tomates y ciruelas, sardina marinada y vinagreta de naranja</i>	14
<i>Croquetas de leche de cabra y jamón de bellota (ud)(mínimo 2 unds)</i>	3
<i>Verduras de temporada, zanahoria encominá</i>	15
<i>Corvina rebozada con su emulsión</i>	18
<i>Tartar de Gamba blanca, untuoso de ave y chicharrón</i>	20
<i>Salmón marinado, gazpachuelo tibio de hierbas</i>	16



Grupo  
**LEZAMA**

## **PESCADOS**

<i>La merluza en salsa verde (homenaje a Doña Plácida de Larrea)</i>	25
<i>Bacalao confitado, guiso de manitas con su hummus y hierbabuena</i>	24
<i>Pescado de nuestras costas, sabayón de limón y palo cortado</i>	24
<i>Ventresca de Atún rojo a la pimienta verde</i>	28

## **CARNES**

<i>Pierna de cordero asada 12 horas, salsa bigarade</i>	29
<i>Steak Tartar de vaca terminado en mesa</i>	26
<i>Rabo de toro limpio, hinojo y garbanzos</i>	22
<i>Presa ibérica en dos cocciones, perigord</i>	23
<i>Solomillo de vaca, mantequilla café de París</i>	26
<i>Arroz mantecado de las marismas con pato y setas</i>	22

*Les recomendamos nuestro menú degustación (precio por persona y mesa completa)* 70