

TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA



Grupo
LEZAMA



Fiel al origen

Un origen que nace en 1974 con la creación de Taberna del Alabardero en Madrid, ubicada junto a la Plaza de Oriente y próxima al Palacio Real.

La Taberna del Alabardero es el origen del Grupo Lezama, que hoy cuenta con más de 500 empleados y un gran reconocimiento en el sector de la hostelería y la formación. Si por algo destaca Grupo Lezama, es por su apuesta en la calidad y el equipo humano que hay detrás de cada proyecto.

La Taberna del Alabardero de Sevilla es la máxima expresión del Grupo Lezama, en la que conviven sus tres motivaciones principales: restauración, formación y gestión de eventos.

La cocina de la Taberna del Alabardero de Sevilla, al igual que el resto de las tabernas del Grupo Lezama en Madrid, Marbella o Washington DC, respeta al máximo la cocina tradicional de producto, calidad y servicio.

Quédate y descubre todo lo que podemos ofrecerte en Alabardero Sevilla.

Faithful to the origin

An origin that was born in 1974 with the creation of Taberna del Alabardero in Madrid, located next to the Plaza de Oriente and close to the Royal Palace.

La Taberna del Alabardero is the origin of the Lezama Group, which today has more than 500 employees and a great recognition in the hospitality and training sector. If the Group Lezama stands out for something, it is because of its commitment to quality and the human team that there is behind every project.

The Taberna del Alabardero in Sevilla is the maximum expression of the Lezama Group, in which is three main motivations coexist: restoration, training and event management.

The kitchen of the Taberna del Alabardero in Seville, like the rest of the taverns of the Lezama Group in Madrid, Marbella or Washington DC, fully respects the traditional cuisine of product, quality and service

Stay and discover everything we can offer you in Alabardero Sevilla.

Carta Bistró

Bistro menu

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla."

Para comenzar

To start

Queso curado de oveja Ronkari (150g) <i>Ronkari cured sheep cheese (150g)</i>	14,00€
Jamón Ibérico Eiriz D.O Jabugo (90g) <i>Iberian ham Eiriz D.O Jabugo (100g)</i>	32,00€
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha (150g) <i>White Huelva Prawns (boiled or grilled) (150g)</i>	26,00€
Ensaladilla de langostinos al ajillo <i>Garlic king prawn salad</i>	12,00€
Burrata, pesto y tomate rosa <i>Burrata, pesto and pink tomato</i>	16,00€
Foie Micuit con pan de semillas <i>Foie micuit with seeded bread</i>	17,00€
Carpaccio de ternera lascas de queso y alcaparras <i>Beef carpaccio with cheese shavings and capers</i>	16,00€
Judión de la granja con presa y setas de temporada <i>Farm beans with pork shoulder and seasonal mushrooms</i>	14,00€
Garbanzos con langostinos <i>Chickpeas with prawns</i>	12,00€

Precio en € / 10% IVA incluido / Servicio de pan 1,50€ pax. / Disponemos de carta de alérgenos, opción vegana, apto para celíacos, carta de vinos y cócteles / Disponemos de envases para llevar // Price in € / 10% VAT included / Bread service €1.50 per person / We offer an allergen menu, vegan options, gluten-free options, wine and cocktail menu / Containers available for takeaway

Carta Bistró

Bistro menu

" Toda buena experiencia alrededor de la mesa tiene un comienzo delicioso. "

Nuestros fritos

Our Fried Specialties

Cazón en adobo (250gr) <i>Sevillian marinade</i>	14,00€
Chocos de Huelva con mayonesa de lima (250gr) <i>Huelva cuttlefish with lime mayonnaise</i>	17,00€
Boquerones fritos al limón (250gr) <i>Fried anchovies</i>	16,00€
Pavías de bacalao (unidad) <i>Cod fritters</i>	3,00€
Croquetas de bacalao ajoarriero (8 uds) <i>Croquettes of cod ajoarriero (cod and garlic)</i>	12,00€
Corvina a la sevillana (250gr) <i>Sevillian-style sea bass</i>	21,00€

Montaditos Sevillanos

Sevillian montaditos

Serranito <i>Pork loin, cured ham and peppers</i>	4,50€
Pringá <i>Pringá</i>	4,50€
Lomo al roquefort <i>Pork loin with Roquefort sauce</i>	4,50€
Lomo al Whisky <i>Pork loin with whisky sauce</i>	4,50€

Pregunte por las sugerencias del día

Ask about the Chef's Specials

Precio en € / 10% IVA incluido / Servicio de pan 1,50€ pax. / Disponemos de carta de alérgenos, opción vegana, apto para celíacos, carta de vinos y cócteles / Disponemos de envases para llevar // Price in € / 10% VAT included / Bread service €1.50 per person / We offer an allergen menu, vegan options, gluten-free options, wine and cocktail menu / Containers available for takeaway

Carta Bistró

Bistro menu

" No te puedes marchar sin antes poner el punto final."

Para terminar

To finish

Corvina con Alboronía Andalusí <i>Meagre fish with Andalusian alboronía</i>	18,00€
Bacalao confitado con espinacas fritas y hummus de garbanzos <i>Confit cod with fried spinach and chickpea hummus</i>	19,00€
Preso a baja temperatura con patatas baby y pimientos del padrón <i>Slow-cooked Iberian pork shoulder with baby potatoes and Padrón peppers</i>	21,00€
Lomo bajo de ternera con patatas fritas y pimientos <i>Beef tenderloin with fried potatoes and peppers</i>	32,00€
Canelón de pollo con bechamel trufada <i>Chicken cannelloni with truffled béchamel</i>	14,00€
Flamenquín de pollo con salsa de queso <i>Chicken flamenquín with cheese sauce</i>	16,00€

Tartas y dulces caseros de nuestro obrador

Homemade cakes and sweets from our bakery

Torrija de leche con helado de nata <i>Milk-soaked torrija with ice-cream</i>	6,50€
Pestiños (4 uds) <i>Pestiños</i>	5,50€
Brownie casero <i>Homemade brownie</i>	7,00€
Nuestra cremosa tarta de queso <i>Our creamy cheesecake</i>	7,00€
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	7,00€
Chocolate y frambuesa <i>Chocolate and raspberry</i>	7,00€

Precio en € / 10% IVA incluido / Servicio de pan 1,50€ pax. / Disponemos de carta de alérgenos, opción vegana, apto para celíacos, carta de vinos y cócteles / Disponemos de envases para llevar // Price in € / 10% VAT included / Bread service €1.50 per person / We offer an allergen menu, vegan options, gluten-free options, wine and cocktail menu / Containers available for takeaway

TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA

Fiel al origen

Alabardero Restaurantes

Alabardero Restaurants

Madrid

C. de Felipe V, 6

Marbella

Urb. Castiglione

Pozuelo de Alarcón

C. Benedicto XVI, 2

Washington

1776 I St NW

Sevilla

C. Zaragoza, 20

Camino de los Descubrimientos, 2