

ALABARDEIRO

Beach club

Marbella



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.

Alabardero Beach Club es el proyecto más mediterráneo con un espacio privilegiado a pie de playa en el mismo paseo marítimo de San Pedro de Alcántara, en Marbella.

Ahora que estás aquí, podrás comprobar la belleza de nuestra terraza, donde disfrutarás de platos espectaculares con vistas al mar y de una gastronomía andaluza sorprendente.

*Has descubierto **AMMO**?*

Es nuestra zona chill out donde degustar un cóctel junto a la piscina y disfrutar de noches sin fin junto al mar.

Quédate y descubre todo lo que podemos ofrecerte en Alabardero Beach Club.

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.

Alabardero Beach Club is the most Mediterranean project with a privileged space at the foot of the beach on the same promenade of San Pedro de Alcántara, in Marbella.

Now that you are here, you can see the beauty of our terrace where you will enjoy spectacular dishes with sea views and a amazing Andalusian gastronomy.

Have you discovered **AMMO**?

It is our chill out area where you can taste a cocktail by the pool and enjoy endless nights by the sea.

Stay and discover everything we can offer you in Alabardero Beach Club.

Entrantes

Starters

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

Para empezar

Starters

| | |
|---|-------|
| Ostra al natural <i>Natural oyster</i> | 5,60€ |
| Ostra ahumada y sorbete de fresa <i>Smoked oyster and strawberry sorbet</i> | 5,80€ |
| Concha fina <i>"Concha fina"</i> | 4,40€ |

De la tierra

From our land

| | |
|--|--------|
| Ensalada de cogollos y caballa "embotá" <i>Lettuce and dull mackerel salad</i> | 17,50€ |
| Ensalada de tomate, anchoa y ventresca <i>Anchovy and tuna belly salad</i> | 18,50€ |
| Ensalada templada de gambas de cristal <i>Warm crystal shrimp salad</i> | 22,50€ |
| Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos <i>Russian shrimp and pickle salad</i> | 17,50€ |
| Guacamole chicharrón <i>Pork rind guacamole</i> | 18,50€ |

Lo nuestro

Our Mediterranean

| | |
|---|--------|
| Gambones al pil-pil <i>Pil-pil prawns</i> | 18,50€ |
| Mejillones al horno de leña <i>Wood fired mussels</i> | 19,50€ |

Fritura Alabardero

Fried Alabardero

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla. "

Tradición marenga

Marenga tradition (fried fish)

| | |
|---|--------|
| Boquerones malagueños <i>Fried anchovies from Malaga</i> | 17,50€ |
| Calamares fritos <i>Fried calamary</i> | 19,50€ |
| Cazón en adobo <i>Dogfish in marinade</i> | 17,50€ |
| Gambas de cristal fritas <i>Fried crystal prawn</i> | 21,50€ |
| Torreznos de lubina a la talla frita <i>Fried sea bass</i> | 24,50€ |
| Puntillitas <i>Puntillitas</i> | 18,50€ |
| Berenjenas crujientes con salmorejo <i>Fried aubergine with "salmorejo"</i> | 18,50€ |
| Nuestras croquetas <i>Croquettes</i> | 16,50€ |

A brasa Grilled

" Sabemos que la decisión no es fácil, pero la elección siempre será la acertada. "

De pasto

Meat selection

| | |
|---|-----------|
| Chuletón <i>Ribeye</i> | 68,50€/kg |
| Entrecot (400/500gr.) <i>Entrecot</i> | 30,90€ |
| Solomillo de vaca frisona <i>Frieisian beef sirloin</i> | 28,75€ |

*Carnes acompañadas de patatas y verduras
* Meat with potatoes and vegetables

Mediterráneo a brasa

Mediterranean grilled

| | |
|--|------------|
| Sardinas a la brasa <i>Grilled sardines</i> | 15,50€ |
| Lubina a la talla con su ajada <i>Sea bass to size</i> | 29,50€ |
| Pulpo con puré cremoso de patatas y emulsión de pimentón <i>Octopus with mashed potatoe and paprika emulsion</i> | 27,50€ |
| Rodaballo a la brasa estilo Guetaria (mínimo 2 personas) <i>Grilled turbot (minimum 2 persons)</i> | 35,00€ p.p |
| Pescado y marisco (Ver en la pescadería) <i>Fish and seafood of the day</i> | consultar |

Complementos

Accompaniments

| | |
|--|-------|
| Patatas fritas <i>Fried potatoes</i> | 8,50€ |
| Patatas panaderas <i>Baked potatoes</i> | 8,50€ |
| Pimientos del piquillo confitados <i>Candied peppers</i> | 8,50€ |
| Pimientos del padrón fritos <i>Fried padrón peppers</i> | 8,50€ |
| Verdura a la brasa <i>Grilled vegetables</i> | 8,50€ |

Pregunte por las sugerencias del día

Ask about the Chef's Specials

ARROCES

Paellas and rice

Precios por persona, mínimo 2 personas, máximo 2 tipos de arroz por mesa, todos los arroces son aptos para celíacos.
Prices per person, minimum 2 people, maximum 2 types of rice dish per table, all rice dishes are suitable for coeliacs.

" El arte del arroz solo se alcanza con mimo y dedicación. "

A banda

"A banda" (semi dry rice)

| | |
|--|--------|
| Choco y gambón <i>Cuttlefish and prawns</i> | 21,50€ |
| Calamar a brasa <i>Grilled squid</i> | 28,50€ |
| De vieira <i>Scallop</i> | 26,50€ |
| De ajetes y langostinos <i>Spring garlic</i> | 25,50€ |

Negro

Rice and fideua with squid ink

| | |
|---|--------|
| Pulпитos y choco con alioli <i>Octopus with cuttlefish with ali oli</i> | 22,50€ |
| Fideuá de choco y gambones <i>Cuttlefish and shrimp fideua</i> | 22,50€ |

Arroces

Paellas

| | |
|--|--------|
| Arroz de pollo y verduras <i>Chicken and vegetable paella</i> | 22,50€ |
| Arroz mixto (pescado, pollo, choco y gambón) <i>Mixed paella (fish, chicken, cuttlefish and srimp)</i> | 23,50€ |
| Arroz Alabardero (bogavante, vieira y cigala) <i>Alabardero paella (lobster, scallop and crayfish)</i> | 45,00€ |
| Arroz de rabo de toro, alcachofas y habitas <i>Rice with bull tail, artichokes and broad beans</i> | 26,50€ |
| Arroz de verduras <i>Vegetarian rice</i> | 22,50€ |
| Arroz de marisco (langostinos, cigalas y almejas) <i>Seafood paella with prawns, cryfish and clams</i> | 26,50€ |
| Arroz de bogavante (seco o caldoso) <i>Lobster paella (dry or with broth)</i> | 41,50€ |

Recomendaciones

The house recomends

| | |
|---|--------|
| Arroz de costilla de angus a baja temperatura, huevos fritos, setas y alcachofas <i>Low temperature angus rib rice fried eggs, mushrooms and artichokes</i> | 29,50€ |
| Arroz de kokotxas de merluza y pipil de tuétano <i>Hake kokotxas rice and bone marrow pilpil</i> | 28,50€ |

Peques & Postres

Kids & Desserts

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

Niños

Kid's Menu

| | |
|--|--------|
| Pasta con salsa de tomate <i>Pasta in tomato sauce</i> | 9,80€ |
| Fingers de pollo con salsa sweet chili <i>Chicken fingers with sweet chili sauce</i> | 12,50€ |
| Burguer de ternera y patatas fritas <i>Beef burger and fries</i> | 14,50€ |
| Milanesa de pollo con patatas fritas <i>Chicken milanese with fries</i> | 16,50€ |

Postres

Desserts

| | |
|--|-------|
| Piña caramelizada y coco <i>Caramelized pineapple and coconut</i> | 8,50€ |
| Torrija quemada y helado "Málaga" <i>Burnt torrija and "Málaga" ice cream</i> | 9,50€ |
| "La tarta" de queso <i>Basque cheese cake</i> | 9,50€ |
| Mousse de chocolate, naranja y canela <i>Chocolate mousse with orange and cinnamon</i> | 8,50€ |

***Disponemos de carta de alérgenos, ante cualquier alergia o intolerancia alimentaria consulte a su camarero**

**We have an allergen menu. Consult your waiter for any allergy or food intolerance.*

ALABARDERO

Beach clubs
Marbella

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