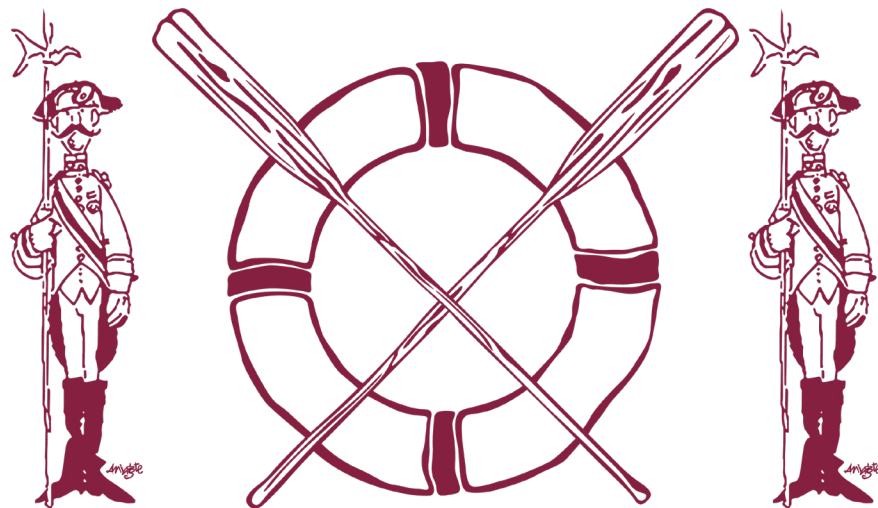


RIVER CLUB



ALABARDERO



BULCABE RIVER

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 River Club es uno de los enclaves más especiales que vas a encontrar en Sevilla para disfrutar de la mejor gastronomía. Situado en un edificio Patrimonio Histórico Andaluz como es el Pabellón de la Navegación, creado para EXPO92 de Sevilla, nuestro River Club respira auténtica pasión por la belleza del río Guadalquivir y las regatas de remo que se practican en él.

Nuestras vistas son las más espectaculares que puedes encontrar en la ciudad para ver el río desde la misma orilla, con unos atardeceres catalogados de película. Y todo ello, aderezado con una carta muy completa y variada para disfrutar tanto en el día a día, como en momentos especiales.

Disfruta de una experiencia inmejorable junto al Guadalquivir.

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 River Club is one of the most special places that you will find in Seville to enjoy the best gastronomy. Located in an Andalusian Historical Heritage building such as the Navigation Pavilion, created for EXPO92 in Seville, our River Club breathes authentic passion for the beauty of the Guadalquivir River and the rowing regattas that are practiced on it.

Our views are the most spectacular you can find in the city to see the river from the same bank, with some movie-catalogued sunsets. And all this, seasoned with a very complete and varied menu to enjoy both on a daily basis and in special moments.

[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 comenzar y compartir

To start and share

Jamón Ibérico de bellota 50%, Eiriz, Jabugo <i>Eiriz, Jabugo, acorn-fed iberian ham</i>	18,00€
Caña de lomo Eiriz, Jabugo <i>Eiriz, Jabugo loin of pork</i>	18,00€
Salchichón Ibérico de Jabugo <i>Jabugo iberian salchichon</i>	12,00€
Queso de oveja curado <i>Cured sheep's cheese</i>	14,00€
Variado de chacinas <i>Assorted cured meats</i>	16,00€
Gilda de sardina ahumada, piparra y aceituna <i>Gildas (smoked sardine, piparra, olives)</i>	1,80€/ud.
Salmorejo con helado de pepino <i>Salmorejo with cucumber ice cream</i>	9,50€
Ensalada de aguacate y langostinos <i>Avocado and prawn salad</i>	16,50€
Ensalada de tomate rosa y nuestra ventresca de atún <i>Salad with pink tomato and our tuna belly</i>	12,50€
Ensalada de bacalao, lechuga viva y cítricos <i>Salad of cod, live lettuce and citrus</i>	14,00€
Ensaladilla de langostinos <i>Prawns salad</i>	9,50€
Steak tartar sobre brioche con alioli de remolacha <i>Steak tartar on brioche with beetroot aioli</i>	16,00€
Nidos de morcilla y manzana asada con huevos fritos <i>Blood sausage and baked apple with fried eggs</i>	14,00€
Nuestras bravas con caramelo de chili <i>Our bravas with chili carmel</i>	9,50€
Croquetas de la casa (gambas al ajillo o jamón ibérico) <i>Croquettes of the house (prawns with garlic or iberian ham)</i>	12,00€
Gambones al ajillo <i>Garlic prawns</i>	12,00€

Pescaito frito & Arroces

Fried fish & Rices

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

Nuestro pescaito frito

Fried fish

Boquerones fritos al limón <i>Fried anchovies with lemon</i>	12,00€
Calamar de potera frito con alioli de lima y piparra <i>Fried squid with lime aioli and piparra</i>	16,00€
Nuestro adobo sevillano <i>Our sevilian marinated fish</i>	12,00€
Daditos de merluza <i>Hake cubes</i>	14,00€
Pulпитos fritos <i>Fried octopus</i>	14,00€

La barraca de arroces

Our rice hut

Arroz a banda <i>Banda rice</i>	14,00€
Arroz negro de pulpo <i>Black rice with octopus</i>	22,00€
Arroz de cola de toro, habitas y setas <i>Rice with oxtail tail, broad beans and mushrooms</i>	18,00€
Arroz de secreto ibérico <i>Rice with Iberian pork secret</i>	16,00€
Arroz de verduras de temporada <i>Seasonal vegetable rice</i>	14,00€
Arroz de mariscos <i>Seafood rice</i>	18,00€
Fideuá marinera <i>Seafoo fideua</i>	16,00€
Arroz meloso con bogavante <i>Creamy rice with lobster</i>	28,00€

Precio por persona / Mínimo 2 personas / Máximo 2 tipo de arroz por mesa
Consulte el tiempo de espera / Todos nuestros arroces son aptos para celíacos

Price per person / Minimum 2 people / Maximum 2 types
Consult the waiting time / All our rice dishes are suitable for coeliacs of rice per table

Principales & Extras

Main courses & Extras

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

Platos fuertes

Main courses

Solomillo de cerdo con ensalada fresca de hierbabuena (aprox. 500 gr.) <i>Pork tenderloin with fresh mint salad (approx. 500 g)</i>	22,00€
Tomahawk de cerdo con salsa de cerveza negra, ciruelas y papa arrugá (aprox. 650 gr.) <i>Pork tomahawk (cut from the front ribs of the pork) with dark beer sauce, plums, and wrinkled potatoes (approx. 650 g)</i>	26,00€
Lomo bajo con patatas y pimientos verdes fritos (aprox. 400 gr.) <i>Sirloin steak with potatoes and fried green peppers (approx. 400 g)</i>	28,00€
Calamar de potera con velouté de tinta negra y arroz salvaje <i>Handline-caught squid with black ink velouté and wild rice</i>	16,00€
Merluza en salsa verde <i>Hake in green sauce</i>	18,00€
Nuestro pescado fresco de la lonja (solo fines de semana) <i>Fresh fish from the market (weekends only)</i>	45€/kg

Suma, sigue y acompaña...

Extras

Patatas fritas <i>French fries</i>	5,00€
Verduras salteadas <i>Sautéed vegetables</i>	7,00€
Papas arrugás <i>Boiled potatoes</i>	5,00€
Pimientos verdes fritos <i>Fried green peppers</i>	5,00€
Ensalada verde <i>Green salad</i>	6,00€

Niños & Postres

Children & Desserts

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

Cosas de niños

Kid's Menu

Pasta con salsa de tomate y parmesano <i>Pasta with tomato sauce and parmesan</i>	9,00€
Palitos de merluza caseros con ensalada o patatas fritas <i>Homemade hake fingers with salad or french fries</i>	12,50€
Pechuguita de pollo empanada o plancha con ensalada o patatas fritas <i>Breaded or grilled chicken breast with salad or french fries</i>	11,00€
Hamburguesa de ternera con pan brioche y patatas fritas <i>Beef burger with brioche bun and french fries</i>	12,00€

El lado más dulce del río

Desserts

La Torrija que todo el mundo quiere <i>Brioche bread French toast, salted caramel and cream ice cream</i>	6,50€
Brownie de chocolate <i>Chocolate brownie</i>	5,50€
Tarta de queso clásica <i>Cheesecake</i>	6,50€
Ensalada de frutas de temporada <i>Seasonal fruit salad</i>	5,00€
Lemon pie <i>Lemon pie cake</i>	5,50€

Pregunte por las sugerencias del día

Ask about the Chef's Specials

Precio en € / 10% IVA incluido / Servicio de pan y aceitunas 1,50€ pax. / Disponemos de carta de alérgenos, opción vegana, apto para celíacos, carta de vinos y cócteles

Price in € / 10% VAT included / Bread and olive service 1,50€ pax. / We have an allergen menu, vegan option, suitable for coeliacs, wine menu and cocktails menu

RIVER CLUB



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*