

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."

De nuestra abacería

From our corner store

Gildas de boquerón en vinagre <i>Gildas with anchovy in vinegar</i>	2,10€/ud.
Aceitunas gordales aliñás <i>Seasoned Gordal olives</i>	3,00€
Boquerones en vinagre <i>Anchovies in vinegar</i>	6,00€
Lomos de salmón ahumado en aceite (3 uds.) <i>Smoked salmon fillets in oil</i>	8,50€
Lomos de sardinas ahumadas en aceite (3 uds.) <i>Smoked sardine fillets in oil</i>	7,50€
Latita de Mejillones en Escabeche <i>Small can of mussels in escabeche</i>	6,50€
Latita de Anchoa del Cantábrico <i>Small can of Cantabrian anchovies</i>	12,00€
Queso Curado de Oveja Ronkari 150 gr <i>150 gr Cured sheep's milk cheese Ronkari</i>	14,00€
Tabla de quesos 200 gr <i>200 gr National cheese</i>	18,00€
Jamón Ibérico Eíriz DO Jabugo 100 gr <i>100 gr Iberian ham Eíriz DO Jabugo</i>	19,00€
Caña de Lomo Ibérica Eíriz DO Jabugo 100 gr <i>100 gr Iberian cured loin Eíriz DO Jabugo</i>	19,00€
Salchichón Ibérico 100 gr <i>100 gr Iberian salchichón</i>	12,00€
Chorizo Ibérico 100 gr <i>100 gr Iberian chorizo</i>	12,00€
Variado de chacinas 200 gr <i>200 gr Assorted cured meats</i>	24,00€

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. "

Para empezar

To start

Ensaladilla cremosa con taquitos de jamón y patatas paja <i>Creamy russian salad with ham cubes and straw potatoes</i>	5,00€/9,50€
Ensalada de salmón, aguacate, burrata y pesto <i>Salmon, avocado, burrata, burrata and pesto salad</i>	14,00€
Ajoblanco de coco cremoso con atún marinado <i>Creamy coconut ajoblanco with marinated tuna</i>	8,50€
Paté de higaditos con jugo de pollo y chutney de melocotón <i>Liver pâté with chicken jus and peach chutney</i>	9,50€
Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico o langostinos <i>Our homemade croquettes of iberian ham or prawns</i>	12,50€
Chocos fritos del puerto de Huelva con mayonesa de lima <i>Fried cuttlefish from the port of Huelva with lime mayonnaise</i>	14,00€
Gambitas de cristal con papas bravas, huevo frito y alioli de ajo asado <i>Crispy tiny shrimp with spicy potatoes, fried egg and roasted garlic aioli</i>	12,50€
Tortilla de patatas jugosa a la Navarra hecha al momento <i>Juicy, freshly made Navarrese-style potato omelette</i>	8,00€/15,00€
Mollete de la Algaba con pringá cremosa de puchero gitano <i>Mollete from La Algaba with creamy stew "pringá"</i>	8,50€
Parrillada de verduras con Salsa Romesco <i>Grilled vegetables with Romesco Sauce</i>	16,50€
Arroz Alabardero hecho al momento (15 minutos) <i>Alabardero style rice made at the moment (15 minutes)</i>	16,00€

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

Hamburguesa Alabardero de ternera, queso cremoso gallego y mermelada de bacon <i>Alabardero beef burger with Galician creamy cheese and bacon jam</i>	14,50€
Bacalao con hummus y espinacas estofadas <i>Cod with hummus and stewed spinach</i>	16,00€
Tiger curry a la sanluqueña con gambón y mejillones, arroz basmati y leche de coco <i>Sanlúcar-style tiger curry with king prawn and mussels, basmati rice, and coconut milk</i>	16,50€
Corvina con cremoso de ajo negro y vinagreta de tomate seco <i>Sea bass with creamy black garlic and sundried tomato vinaigrette</i>	17,00€
Presa duroc a la plancha con patatas panaderas <i>Grilled Duroc pork with baker's potatoes</i>	19,00€
Cachopo con salsa tonatto y patatas fritas <i>Cachopo with tonatto sauce and chips</i>	19,50€

Un dulce final

Sweet ending

Torrija de haba tonka y naranja con helado de nata <i>Tonka bean and orange French toast with cream ice cream</i>	6,50€
Tarta cremosa de queso payoyo <i>Creamy payoyo cheese cake</i>	6,00€
Piña al ron con sorbete de limón <i>Rum-infused pineapple with lemon sorbet</i>	6,00€
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	6,50€

Pregunten por nuestras sugerencias y tartas de nuestro obrador
Ask about our daily specials and cakes from our bakery

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