



TABERNA DEL
ALABARDERO
MADRID

Carta de **comidas**

Para compartir

To share

Jamón de bellota 100% ibérico, 32,00 €
pan de cristal y tomate aliñado
Iberian ham, toasted bread and tomato
Croquetas caseras de jamón 16,50 €
Iberian ham and egg croquettes
Anchoas de Santoña 26,00 €
con caviar de tomate y su piparra
*Anchovy fillets served over tomato caviar
and chilli peppers*
Gambones al ajillo 22,00 €
Garlic king prawns

Salmón marinado en casa, 18,00 €
encurtidos y salsa tártara
*Homemade marinated salmon with
pickles and tartar sauce*

Ensaladas

Salads

Tomate rosa con lascas 19,00 €
de bonito a la sal asado en casa
*Pink tomato with homemade roasted salt
tuna*

Nuestra ensaladilla rusa 16,50 €
machacada con manzana ácida
y piparra
*Our cooked potato salad with acid apple
and chilli pepper*

Ensalada de pimientos asados 19,00 €
con bacalao confitado, escarola y vina-
greta de Modena
*Roasted pepper salad with confit cod, cur-
ly endive and Modena vinaigrette*

De nuestra huerta

From our orchard

Espárragos blancos de Navarra, 18,00 €
con vinagreta de verduras
*White asparagus from Navarra,
with vegetable vinaigrette*

Alcachofas de la huerta de 21,00 €
Aranjuez con romesco y queso de
Ibores al pimentón
*Artichokes from the Aranjuez vegetables
garden with romesco and Ibores cheese
with paprika*

Salmorejo Cordobés con lascas 15,00 €
de jamón ibérico y mimosa de huevo
*Cold tomato soup "salmorejo" served with
iberian ham and boiled egg*

Gazpacho Andaluz con su 14,00 €
guarnición
*Cold vegetable soup "gazpacho"
with garnish*

Del corral

Of the corral

Huevos camperos fritos, 16,00 €
con ciego de morcilla
y patatas panaderas
*Fried eggs with blood sausage and baked
potatoes*

Huevos camperos rotos, 24,00 €
con carabinero a la plancha
Broken eggs with grilled jumbo prawn

Huevos camperos fritos, 16,00 €
con pisto manchego y parmentier
*Fried eggs, with Manchego ratatouille and
potato parmentier*

Arroces

Rices

Arroz meloso de chipirones, 21,00 €
gambón y alioli
*Creamy rice with squid, king prawn and
aioli sauce*

Arroz meloso de rabo de toro 20,00 €
y cecina
Creamy rice with oxtail and dried meat

PESCADOS

FISH

Merluza en salsa verde 30,00 €
con almejas de Carril
Hake with clams in a sauce green

Chipirones en su tinta 26,00 €
Baby squid in its ink

Bacalao al pilpil 34,00 €
Cod in pil pil sauce

CARNES

MEATS

Rabo de toro guisado 28,00 €
con parmentier de patata
Oxtail served on parmentier potatoes

Chuletitas de cordero lechal 30,00 €
con sus patatitas y pimientos
de Guernica
*Suckling lamb chops with potatoes and
"Guernica" peppers*

Entrecot de vaca madurada 37,50 €
Bazkaleku (500 gr. aprox.)
*"Bazkaleku" matured beef entrecot (500
gr. aprox.)*

POSTRES

DESSERTS

Torrija Alabardero 8,50 €
con helado de vainilla
*"Soaked and fried bread in milk "torrija"
and vanilla ice cream*

Arroz con leche de la tía Margarita 7,00 €
Aunt Margarita's rice pudding

Tarta de queso de la Viña 8,00 €
Viña cheesecake

Buñuelos rellenos de crema 8,00 €
*Fried sweet filled with white chocolate
cream*

Cremoso de chocolate Guanaja 70% 9,00 €
Creamy "Guanaja" chocolate 70%

Fruta de temporada 6,50 €
Season's fruit

Helados 8,00 €
(Vainilla, chocolate o limón)
*Ice creams (Vanilla, chocolate or lemon)
and cinnamon ice cream*

IVA INCLUIDO

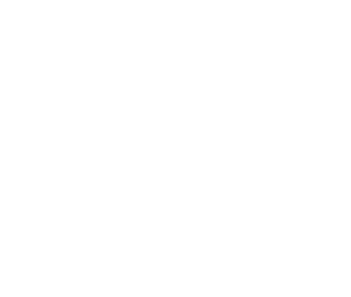
VAT INCLUDED

HORARIO DE COCINA

KITCHEN SCHEDULE

13:00 — 16:00 h

20:00 — 23:30 h



Pregunta
por nuestros menús de grupos



Calle Felipe V, 6
28013 Madrid
alabarderomadrid@grupolezama.es
+34 915 472 577



Grupo
LEZAMA