

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.

Para empezar

Starters

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

Para empezar

Starters

Caviar de beluga 50 gr Acompañamos con blinis, mantequilla o salsa bearnesa. <i>Beluga caviar 50 g served with blinis, butter or béarnaise sauce.</i>	250€
Ostra natural (Amélie N°2) <i>Natural Oyster (Amélie N°2)</i>	5,6€/ ud.
Ostra cítrica (Amélie N°2) Espuma cítrica de yogur, codium y xnipec. <i>Citric foam of yogurt, codium seaweed, and xnipec</i>	8,9€/ ud.
Ostra ahumada con sorbete de fresa (Amélie N°2) Ostra ahumada lentamente con madera de limonero, agua de azahar y sorbete natural de fresa de Huelva. <i>Oysters, slowly smoked with lemon tree wood, azahar water, accompanied with natural strawberry sorbet from Huelva.</i>	6€/ ud.
Las navajas viajeras Navajas a la brasa con ceviche de coco, koshu-ponzu y aceite de sésamo. <i>Grilled razor clams with coconut ceviche, koshu-ponzu, and sesame oil.</i>	19,5€
Saam de torreznos (2 unidades) Hoja fresca y crujiente de cogollo, emulsión de shiso, hoja de menta y lima a la parrilla con tajín. <i>Fresh and crunchy leaf of bud with shiso emulsion, mint leaf, grilled lime, and tajín (2 units)</i>	15,5€
Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos Patata cocida en caldo de pescado de roca, piparras encurtidas, pepinillos, cebolla y mayo de ventresca de atún. <i>Boiled potatoes in the rock fish stock, pickled basque peppers, pickled cucumber, onion, and tuna belly mayo.</i>	17,5€

Entrantes

Starters

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla. "

De la tierra

From our land

- Ensalada Igeldo** 18,5€
Tomate con emulsión de piparra, AOVE y vinagre de Jerez, cebolleta, anchoa 00 y ventresca de atún.
Tomato with an emulsion of pickled basque peppers, extra virgin olive oil and Jerez vinegar, spring onions, anchovies 00, and tuna belly.
- Ensalada templada de gamba de cristal** 22,5€
Base de cebolla y pimiento escalivado en horno de leña con gamba de cristal frita y huevo.
Base of onion and pepper roasted in the wood-fired oven, with fried shrimp and egg.
- Ensalada de porchetta** 19,5€
Porchetta rellena, tomates secos, rúcula, pesto de menta, burrata y amarena.
Suckling pork filling, dried tomatoes, arugula, mint pesto sauce, burrata, and amarena.
- Ensalada de cogollos con queso Idiazábal y gulas** 19,5€
Cogollos a la brasa, cremoso de Idiazábal y gulas al ajillo.
Grilled lettuce heart with creamy Idiazabal cheese and garlicky gulas.
- Guacamole con emulsión de jalapeño y katsobushi** 16,5€
Guacamole clásico con emulsión de jalapeños, cilantro, lima y vinagre de arroz, terminado con katsobushi.
Classic guacamole with jalapeño emulsion, coriander, lime, and rice vinegar.

Lo nuestro

Our Mediterranean

- Gambones al pil-pil** 19€
Gambones con su cabeza en cazuela, AOVE, ajo, guindilla, tomate confitado y Amontillado.
Pil Pil prawns with their heads in the pot, EVOO, garlic, Basque peppers, candied tomato and Amontillado.
- Mejillones al horno de leña** 19,5€
Mejillones en salsa de tomates y chiles morita ahumados, cebolla, comino y majado de hierbas aromáticas.
Mussels in tomato sauce and smoked chili, onion, cumin and mash of aromatic herbs.
- Tortilla vaga de gamba blanca y piparras a la brasa** 18,5€
Piparras ahumadas y fritas a la brasa, emulsión de las cabezas de las gambas y su coral.
Smoked and grilled guindilla peppers, emulsion of mediterranean shrimp heads and roe (coral)
- Almejas XL a la beurre blanc y butifarra** 24,5€
Almejas cocinadas al vino, cilantro, ajo y beurre blanc trufada.
Clams cooked in wine, cilantro, garlic and truffled beurre blanc.

Del mar

From the sea

Del mar

From the sea

Carabineros en lata Carabineros al horno de leña, patatas a lo pobre, huevos y mayonesa de ponzu. <i>Wood-fired red prawns with sautéed potatoes, eggs, and ponzu mayonnaise.</i>	54€
Boquerones a la bilbaína Boquerones a la brasa, AOVE, ajo, guindilla y pimientos del Padrón. <i>Grilled anchovies with extra virgin olive oil, garlic, chili, and Padrón peppers.</i>	19,5€
Éclair de anchoa (unidad) Éclair simple, mantequilla ahumada, anchoa 00 y moka. <i>Simple éclair, smoked butter, anchovy 00, and mocha.</i>	8,5€
Tartar de atún y tuétano a las 5 pimientos Atún marinado, tosta de maíz frito con recado negro, aguacate, cebolla enchipotlada y tuétano al horno de leña. <i>Marinated tuna, fried corn toast with recado negro, avocado, chipotle onion, and wood-fired marrow.</i>	24,5€
Torreznos de lubina a la talla Lomo y espina fritos al panko, emulsión de chipotle, sweet chili de piña, ají amarillo y hierbas frescas. <i>Fried panko-covered loin and spine, chipotle emulsion, pineapple sweet chili, ají amarillo, and fresh herbs.</i>	25,5€
Lubina a la sal curada en alga kombu Lubina curada en kombu 48h, acabamos en horno a la sal. (Tiempo de espera 35 min) Mínimo para 2 pax. <i>Sea bass cured in kombu for 48 hours, finished in a salt oven (Waiting time 35 min) Minimum for 2 pax.</i>	65,5€

Tradición marenga

Marenga tradition (fried fish)

Boquerones malagueños <i>Fried Málaga anchovies</i>	17,5€
Calamares fritos <i>Fried calamari</i>	19,5€
Gamba de cristal frita con huevos fritos <i>Fried ghost shrimps with fried eggs</i>	22,5€
Puntillitas <i>Fried baby squid</i>	19,5€
Berenjenas crujientes con salmorejo <i>Crispy aubergine with "salmorejo"</i>	18,5€
Las frituras marengas son aptas para celíacos. <i>Marengas fried foods are suitable for coeliacs.</i>	

Croquetería / Croquettes

Croquetas de marisco Croqueta de marisco acompañada con emulsión de alga nori y guancial. <i>Seafood croquette served with nori seaweed emulsion and guancial.</i>	17,5€
Croqueta de jamoncitos de pollo al L´ast Pollo al L´ast, emulsión de ají de gallina y ají panca. <i>Spit-roasted chicken, ají de gallina emulsion, and ají panca.</i>	16,5€

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.

A banda / "A banda" (semi dry rice)

Choco y gambón / With cuttlefish and large prawns	22,5€ pp
Calamar a la brasa / With grilled squid	28,5€ pp
De vieira / With scallop	26,5€ pp
De ajetes y langostinos / With spring onions	25,5€ pp
Fideuá / Fideua	22,5€ pp

Negro / Rice and fideua with squid ink

Pulпитos y choco con alioli / with baby octopus and cuttlefish with alioli	22,5€ pp
Fideuá de choco y gambones / with cuttlefish and large prawns	22,5€ pp

Arroces / Paellas

Arroz de pollo y verduras / with chicken and vegetable	22,5€ pp
Arroz mixto (pescado, pollo, choco y gambón) / Mixed paella (fish, chicken, cuttlefish and large prawns)	23,5€ pp
Arroz Alabardero (bogavante, vieira y cigala) / Alabardero paella (lobster, scallop and norway lobster)	48,5€ pp
Arroz de rabo de toro, alcachofas y habitas / Oxtail with artichokes, and green beans	27,5€ pp
Arroz de verduras / Vegetables	22,5€ pp
Arroz de marisco (langostinos, cigalas y almejas) / Seafood paella with prawns, Norway lobster and clams	27,5€ pp
Arroz de bogavante nacional (seco o caldoso) / National lobster (dry or with broth)	48,5€ pp

Recomendaciones / Recommendations

Arroz de costilla de Angus a baja temperatura, huevos fritos, setas y alcachofas. Angus rib rice, cooked under low temperature, topped with fried eggs, artichoke and mushrooms.	31,5€ pp
Arroz de tataki de presa ibérica, setas de temporada y emulsión de queso Payoyo. Tataki-style iberian pork rice, seasonal mushrooms, and Payoyo cheese emulsion.	27,5€ pp
Arroz negro de mejillones, salsa de tomate y pimiento morita ahumado, cebolleta y emulsión de ajo negro. Black rice with mussels, tomato sauce, smoked morita pepper, scallion, and black garlic emulsion.	24,5€ pp
Arroz de carabineros acompañado de su coral emulsionado y ali oli de ponzu. Carabiniro prawn rice accompanied by emulsified coral and ponzu ali oli.	45€ pp

A brasa Grilled

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

De pasto

Meat selection

Chuletón

Chuletón de frisona nacional al peso (mín. 1 kg), acompañado de puré trufado de patata y pimientos del piquillo confitados.

National friesland t-bone steak by weight of min 1kg, served with truffled potato puree and confited piquillo peppers.

69,5€/kg

Entrecot

Entrecot de frisona nacional de 500 gr, acompañado de puré trufado de patata y pimientos del piquillo confitados.

National friesland ribeye steak 500 gr, served with truffled potato puree and confited piquillo peppers.

35€

Solomillo

Solomillo de vaca frisona nacional, acompañado de puré de patata trufado, enoki frito y salsa de pimienta negra.

National friesland beef tenderloin, served with truffled potato puree, fried enoki mushrooms, and black pepper sauce.

31,5€

Steak tartar de solomillo de vaca frisona madurado "Art a table"

Tartar de solomillo con pepinillos, alcaparras, jengibre, huevo, anchoa y patatas suflé.

Tenderloin tartare with pickles, capers, ginger, egg, anchovies, and soufflé potatoes.

32€

The Beach Mac

Burger de ternera madurada, carabinero, salsa brutal, The Million Dollar Bacon, pan brioche y patatas con mantequilla diabólica.

Aged beef burger, carabinero shrimp, brutal sauce, the million dollar bacon, brioche bun, and potatoes with diabolical butter.

24,5€

Nuestra carne está cuidadosamente seleccionada y tratada en la finca de la familia Cárnicos Ortega.

Our meat is carefully selected and treated on the Cárnicos Ortega family farm.

Nuestra pescadería

Fish market

" Del mar directo a tu mesa "

Nuestra pescadería

Fish market

Alistados (unidad) Al horno de brasa. <i>Boiled or grilled over charcoal.</i>	18€
Gamba blanca (200 gr) Cocidas o al horno de brasa con picada de cilantro. <i>Boiled or wood-fired oven with cilantro picada.</i>	35€
Carabineros (unidad 100 gr) Al horno de brasa. <i>Wood-fired oven.</i>	28€
Bogavante nacional (500 gr aprox) Al horno de brasa. <i>Boiled or grilled.</i>	66€
Rodaballo al estilo Guetaria (2 personas) Rodaballo a la brasa con emulsión de su colágeno, AOVE, ajo, guindilla y vinagre. <i>Rilled turbot with collagen emulsion, evoo, garlic, chili, and vinegar.</i>	35€ pp
Pulpo Pulpo a la brasa con puré de patata ratte, emulsión de pimentón ahumado de la Vera y ajada gallega. <i>Grilled octopus with ratte potato purée, smoked pimentón de la Vera emulsion, and galician garlic sauce.</i>	27,5€
Lubina a la talla Lubina en mariposa invertida braseada, salsa de dashi y cerezas, aceite de shiso y chirivía confitada con mirin y sake. <i>Inverted butterflyed seabass, braised, dashi and cherry sauce, shiso oil and parsnip confit with mirin and sake.</i>	29,5€
Dorada con holandesa de gochujang Dorada al horno de brasa con holandesa de gochujang, zumo de lima, hierbas frescas y anacardos. <i>Fried sea bream with gochujang hollandaise, lime juice, fresh herbs, and cashews.</i>	29,5€

Pescadería: Esta semana dependemos de lo que nos traiga el mar y nuestros amigos los pescadores.

Fish market: This week we depend on what the sea and our friends the fishermen bring us.

Guisos viajeros

Travelling stews

Lentejas estofadas con bogavante Bogavante nacional estofado con coco, lentejas y chorizo ahumado, lemon grass, hoja de limonero, chili suave, jengibre y huevo. <i>Local lobster stewed with coconut, lentils, and smoked chorizo, lemongrass, lemon leaf, mild chili, ginger, and egg.</i>	32€
Guiso marinero de rodaballo y almeja fina Guisantes, rodaballo y almejas finas estofadas con alga kombu, alga wakame seca, estragón, perifollo y kuzu. <i>Peas, turbot, and fine clams stewed with kombu seaweed, dried wakame seaweed, tarragon, perifollo, and kuzu.</i>	36€

Complementos y niños

Accompaniments and Kid's menu

Complementos

Accompaniments

Patatas fritas <i>Fried potatoes</i>	8,5€
Patatas a lo pobre <i>Baked potatoes</i>	8,5€
Pimientos del piquillo <i>Candied peppers</i>	8,5€
Pimientos del Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,5€

Niños

Kid's Menu

Penne pasta Acompañada de salsa de tomate casera y queso parmesano. <i>Penne pasta served with a homemade tomato sauce and parmesan.</i>	10,5€
Fingers Tiras de pollo rebozadas, sweet chilli de piña y cilantro. <i>Breaded chicken strips, pineapple sweet chili, and cilantro.</i>	13,5€
Milanesa de pollo Filete de pollo de campo rebozado y frito en panko, salsa de tomate casera y patatas fritas. <i>Breaded, free-range chicken fillet fried in panko, homemade tomato sauce, and french fries.</i>	17€
Escalopines de solomillo de ternera Solomillo a la brasa acompañado con patatas fritas naturales <i>Grilled tenderloin served with natural french fries.</i>	24,5€

Pregunte por las sugerencias del día

Ask about the Chef's Specials

Postres

Desserts

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

Postres

Desserts

- La tarta de queso** 9,50€
Tarta vasca de queso crema ecológico, nata, huevo, azúcar y una pizca de sal horneada en nuestro horno de leña.
Basque cheese cake with organic cream cheese, cream, egg, sugar, and a pinch of salt baked in our wood-fired oven.
- Piña caramelizada y coco** 8,50€
Gel de pulpa de piña y coco, ron blanco, azúcar moscovada, frutos rojos liofilizados e infusión de flores.
Pineapple and coconut pulp gel, white rum, muscovado sugar, freeze-dried red berries, and flower infusion.
- Torrija quemada** 9,50€
Torrija en pan de croissant infusionado en tres leches, vainilla, puré de guayaba y helado de yogur y amarena.
Torrija in croissant bread infused in three milks, vanilla, and guava purée.
- Chocolate en dos texturas, naranja y canela** 8,50€
Mousse de chocolate, bizcocho de chocolate, gel de naranja y canela, brotes de naranjo y helado de canela.
Chocolate mousse and a chocolate sponge cake with orange and cinnamon gel, topped with orange blossoms and cinnamon ice cream.
- Tiramisú clásico "art a table"** 9,50€
Tiramisú servido en mesa, mascarpone, savoiardi balocco, café de puchero, disaronno y cacao.
Tiramisu served at the table, mascarpone, savoiardi balocco, coffee, disaronno and cocoa.

Sorbetes

Sorbets

- Sorbete de limón y vodka** 8,50€
Lemon and vodka sorbet
- Sorbete de mango y pasión** 9,00€
Mango and passion fruit sorbet
- Sorbete de frutos rojos** 8,50€
Red fruit sorbet

Helados

Ice-cream

- Sabores: canela - yogur y amarenas - vainilla - chocolate** 8,50€
Flavours: cinnamon - yoghurt and amarena - vanilla - chocolate

***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