

ALBARRDERO

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

Ostra natural <i>Natural Oyster</i>	5,6€/ ud.
Ostra ahumada con sorbete de fresa 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.
Jamón ibérico de bellota Jamón ibérico de bellota al corte acompañado de pan cateto con aceite y tomate. <i>Hand-carved Iberian acorn-fed ham, served with rustic bread, olive oil, and tomato.</i>	27,5€
Tabla de quesos andaluces Cuidada selección de cuatro quesos de Andalucía, acompañados de compota de frutos del bosque, compota de frutas de temporada y tostas de pan cateto a la brasa. <i>Carefully selected assortment of four types of Andalusian cheeses, served with wild berry compote, seasonal fruit compote, and toasted rustic bread.</i>	24,5€

Nuestros brioches

Our brioches

King prawn, cerdo estilo Hong Shao Brioche relleno de gambones, cerdo a baja temperatura al estilo Hong Shao y salsa dulce de sésamo. <i>Brioche filled with king prawn, slow-cooked Hong Shao-style pork, and sweet sesame sauce.</i>	12,5€
"Suspiro ibérico" Pan brioche relleno de pulled pork ibérico en salsa ranchera y cerveza negra, acompañado de salsa de aguacate y coco. <i>Brioche bun filled with Iberian pulled pork in ranch-style sauce and dark beer, topped with avocado and coconut sauce.</i>	11,5€
Atún marinado en salsa ponzu con mayonesa de wasabi y cilantro Pan brioche relleno de atún marinado, salsa de mango picante y mayonesa de wasabi y cilantro. <i>Brioche bun filled with ponzu-marinated tuna, spicy mango sauce, and wasabi-coriander mayonnaise.</i>	14,5€
Steak tartar clásico Pan brioche relleno de steak tartar. <i>Brioche bun filled with classic steak tartare.</i>	14,5€

Entrantes

Starters

" Nuestra esencia directa a tu mesa. "

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, EVOO and Jerez vinegar, spring onions, anchovies 00, and tuna belly.

Ensalada pimientos asados

19,5€

Ensalada pimientos asados con queso de cabra caramelizado y pera asada.

Roasted bell pepper salad with caramelized goat cheese and roasted pear.

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.

Guacamole con emulsión de chiles y gambas de cristal

18,5€

Guacamole clásico con emulsión de jalapeños, cilantro, lima, vinagre de arroz y gambas de cristal crujientes.

Classic guacamole with jalapeño emulsion, coriander, lime, rice vinegar and crispy glass shrimp.

Lo nuestro

Our Mediterranean

Nuestra ensaladilla rusa

17,5€

Ensaladilla rusa con mahonesa jerezana y terciopelo de jamón ibérico.

Spanish potato salad with sherry mayonnaise and Iberian ham velvet.

Gambones al pil-pil

19,5€

Gambones, AOVE, ajo, guindilla.

Pil Pil prawns , OLIVE OIL, garlic, Basque peppers.

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.

Croquetería / Croquettes

Croquetas de marisco

17,5€

Croqueta de marisco acompañada con salsa de sésamo tostado.

Seafood croquette served with smoked chilli marinara sauce.

Croquetas de jamoncitos de pollo asado

16,5€

Pollo a la brasa con chutney de manzana, curry verde y anacardos.

Roasted chicken croquettes served with a mild chipotle sauce.

Croquetas de chorizo

17,5€

Croquetas de chorizo ibérico de bellota.

Acorn-fed Iberian chorizo croquettes.

Del mar

From the sea

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla. "

Del mar

From the sea

Torreznos de lubina a la talla	25,5€
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>	
Carabineros en lata	54€
Carabineros al horno de leña, patatas a lo pobre, huevos fritos y mayonesa de ponzu. <i>Wood-fired red prawns with sautéed potatoes, fried eggs, and ponzu mayonnaise.</i>	
Bogavante nacional	75€
Bogavante nacional 550 gr a la brasa, patatas fritas en rodajas con ajos, pimientos y huevos fritos. <i>Grilled national lobster (approx. 550g), with sliced fried potatoes, garlic, peppers and fried eggs.</i>	
Vieiras	28€
<i>Scallops.</i>	
Tuétano a la brasa a las 5 pimentas y tartar de atún	24,5€
Atún marinado, tosta de maíz, aguacate y tuétano al horno de leña. <i>Grilled bone marrow with a five-pepper blend and tuna tartare.</i>	
Tartar de atún rojo con wakame, aguacate y huevo frito	28€
<i>Red tuna tartare with wakame, avocado, and a fried egg.</i>	

Tradición marenga

Marenga tradition (fried fish)

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

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	29,5€ 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

Choco y gambones con alioli / Cuttlefish and large prawns with alioli	23,5€ pp
Fideuá de choco y gambones / With cuttlefish and large prawns	23,5€ pp

Arroces / Paellas

Arroz de marisco (langostinos, cigalas y almejas) Seafood paella with prawns, Norway lobster and clams	28,5€ pp
Arroz de rabo de toro, alcachofas y habitas / Oxtail with artichokes, and green beans	27,5€ pp
Arroz de bogavante nacional (seco o caldoso) National lobster (dry or with broth)	48,5€ pp
Arroz Alabardero (bogavante, vieira y cigala) Alabardero paella (lobster, scallop and norway lobster)	48,5€ pp
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 de verduras / Vegetables	22,5€ 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.	34€ 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.	25,5€ pp
Arroz de carabineros acompañado de su coral emulsionado y ali oli de ponzu. Carabinero prawn rice accompanied by emulsified coral and ponzu ali oli.	45€ pp

Nuestra pescadería

Fish market

" Del mar directo a tu mesa "

Nuestra pescadería

Fish market

Alistados Al horno de brasa. <i>Grilled over charcoal.</i>	38€
Gamba blanca (200 gr) Cocidas o al horno de brasa con picada de cilantro. <i>Boiled or wood-fired oven with cilantro chopped.</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>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>	28€
Lubina a la talla Lubina a la brasa con emulsión de su colágeno, AOVE, ajo, guindilla y vinagre. <i>Seabass with collagen emulsion, evoo, garlic, chili, and vinegar.</i>	29,5€
Dorada tatemada <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.

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 ensalada de lollo rosso

National friesland t-bone steak by weight of min 1 kg, served with truffled potato puree and lollo rosso salad.

69,5€/kg

Entrecot

Entrecot de frisona nacional de 500 gr, acompañado de puré trufado de patata y ensalada de lollo rosso.

National friesland ribeye steak 500 gr, served with truffled potato puree and lollo rosso salad

35€

Solomillo

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

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

35€

Steak tartar de solomillo de vaca frisona madurado

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

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

32€

The Beach Mac

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

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

25€

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.

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 Padrón <i>Candied peppers</i>	8,5€
Salteado de verduras <i>Vegetable wok</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>	15€
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€
Filetitos de pollo parrilla Filetitos de pollo a la brasa acompañado con patatas fritas. <i>Grilled veal fillets accompanied with natural french fries.</i>	19,5€

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** 9,5€
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** 8,5€
Piña a la brasa, nieve de coco y helado de lima, jenjibre y sésamo
Pineapple and coconut pulp gel, white rum, muscovado sugar, freeze-dried red berries, and flower infusion.
- Torrija quemada** 9,5€
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 y canela** 8,5€
Mousse de chocolate, bizcocho de chocolate, canela y helado de canela.
Chocolate mousse and a chocolate sponge cake with orange and cinnamon gel, topped with orange blossoms and cinnamon ice cream.
- Sopa de chocolate blanco con brownie de pistachos y helado de vainilla** 9,5€
White chocolate soup with pistachio brownie and vanilla ice cream.
- Nuestro flan de nata y caramelo** 9,5€
Our cream and caramel cream brulee.

Sorbetes

Sorbets

- Sorbete de limón** 8,5€
Lemon sorbet
- Sorbete de mango y pasión** 9€
Mango and passion fruit sorbet
- Coronel** 10,5€
Coronel sorbet cava and vodka

Helados

Ice-cream

- Sabores: canela - yogur y amarenas - vainilla - chocolate** 8,5€
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 club
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