

# 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ostra natural (SORLUT N°2)</b><br><i>Natural Oyster (SORLUT N°2).</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5,6€/ ud. |
| <b>Ostra Beurre Blanc y dados de atún rojo (SORLUT N°2)</b><br><i>Oyster Beurre Blanc and red tuna dice (SORLUT N°2).</i>                                                                                                                                                                                                                                          | 7€/ ud.   |
| <b>Ostra Ponzu De Maracuya (SORLUT N°2)</b><br><i>Oyster Ponzu with passion fruit (SORLUT N°2).</i>                                                                                                                                                                                                                                                                | 6€/ ud.   |
| <b>Jamón ibérico de bellota</b><br>Jamón ibérico de bellota al corte acompañado de pan cateto con aceite y tomate.<br><i>Hand-carved Iberian acorn-fed ham, served with rustic bread, olive oil, and tomato.</i>                                                                                                                                                   | 27,5€     |
| <b>Tabla de quesos andaluces</b><br>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.<br><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

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Brioche de langostinos en tempura, mayo Kimchi y alga nori crujiente</b><br><i>Tempura shrimp brioche with kimchi mayo and crispy nori.</i> | 13,5€ |
| <b>Brioche tartar de salchichón de Málaga y salsa tártara</b><br><i>Brioche with Málaga salchichón tartare and tartar sauce.</i>               | 12,5€ |
| <b>Brioche de atún rojo de Almadraba y crema de queso Payoyo</b><br><i>Brioche with Almadraba red tuna and Payoyo cheese cream.</i>            | 14,5€ |
| <b>Brioche steak tartar clásico</b><br>Pan brioche relleno de steak tartar.<br><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

- |                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Saam crujiente de gamba cristal y guacamole (3 ud.)</b><br><i>Crispy Crystal Shrimp Saam with Guacamole (3 pieces).</i>                                                                                                                      | 14,5€ |
| <b>Ensalada de tomate de Coín</b><br>Tomate con emulsión de piparra, AOVE y vinagre de Jerez, cebolleta y ventresca de atún.<br><i>Tomato with an emulsion of pickled basque peppers, EVOO and Jerez vinegar, spring onions and tuna belly.</i> | 18,5€ |
| <b>Ensalada pimientos asados templados</b><br>Ensalada pimientos asados templados con queso de cabra caramelizado y pera asada.<br><i>Warm roasted pepper salad with caramelized goat cheese and roasted pear.</i>                              | 19,5€ |
| <b>Ensalada de burrata y mortadela trufada con crema de pistacho salado</b><br><i>Burrata and truffle mortadella salad with salted pistachio cream.</i>                                                                                         | 19,5€ |
| <b>Guacamole clásico con gamba de cristal crujiente</b><br>Guacamole clásico, gamba cristal frita y totopos crujientes.<br><i>Classic guacamole with crispy crystal shrimp and crunchy totopos.</i>                                             | 18,5€ |

### Lo nuestro

#### Our Mediterranean

- |                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ensaladilla rusa templada con jamón ibérico</b><br>Ensaladilla templada, mayonesa de grasa de jamón y finas láminas de jamón ibérico.<br><i>Warm potato salad, ham fat mayonnaise and fine slices of Iberian ham.</i>                              | 17,5€ |
| <b>Gambones al pil-pil</b><br>Gambones con su cabeza en cazuela, AOVE, ajo, guindilla, tomate confitado y Amontillado.<br><i>Large prawns with their heads in a casserole, extra virgin olive oil, garlic, chili, confit tomato, and Amontillado.</i> | 19,5€ |
| <b>Mejillones al horno de leña</b><br>Mejillones en salsa de tomates y chiles morita ahumados, cebolla, comino y majado de hierbas aromáticas.<br><i>Mussels in tomato sauce and smoked chili, onion, cumin and mash of aromatic herbs.</i>           | 19,5€ |

### Croquetería / Croquettes

- |                                                                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Croquetas de marisco</b><br>Croqueta de marisco acompañada con mayo sésamo tostado.<br><i>Seafood croquette served with toasted sesame mayo.</i>               | 17,5€ |
| <b>Croqueta de jamoncitos de pollo a la brasa</b><br>Pollo a la brasa con mayonesa de chiles ahumados.<br><i>Rotisserie chicken with smoked chili mayonnaise.</i> | 16,5€ |
| <b>Croquetas de chorizo</b><br>Croquetas de chorizo ibérico de bellota.<br><i>Acorn-fed Iberian chorizo croquettes.</i>                                           | 17,5€ |

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla. "

## Del mar

### From the sea

|                                                                                                                                                                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Torreznos de lubina</b>                                                                                                                                                                                                       | 25,5€        |
| Lomo y espina fritos al panko, emulsión de chipotle, sweet chili de piña, ají amarillo y hierbas frescas.<br><i>Fried panko-covered loin and spine, chipotle emulsion, pineapple sweet chili, ají amarillo, and fresh herbs.</i> |              |
| <b>Carabineros a la brasa</b>                                                                                                                                                                                                    | 25,5€ 100/GR |
| Carabineros al horno de leña, patatas a lo pobre, huevos y mayonesa de ponzu.<br><i>Wood-fired red prawns with sautéed potatoes, eggs, and ponzu mayonnaise.</i>                                                                 |              |
| <b>Vieiras XL Beurre Blanc con tartar de gamba blanca</b>                                                                                                                                                                        | 13,5€ / ud.  |
| <i>XL scallop Beurre Blanc with white shrimp tartare.</i>                                                                                                                                                                        |              |
| <b>Tuétano a la brasa a las 5 pimientos y tartar de atún</b>                                                                                                                                                                     | 24,5€        |
| Atún marinado, tosta de maíz, aguacate y tuétano al horno de leña.<br><i>Grilled bone marrow with a five-pepper blend and tuna tartare.</i>                                                                                      |              |
| <b>Tartar de atún rojo con wakame, aguacate y huevo frito</b>                                                                                                                                                                    | 28€          |
| <i>Red tuna tartare with wakame, avocado, and a fried egg.</i>                                                                                                                                                                   |              |

## Tradición marenga

### Marenga tradition (fried fish)

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Boquerones malagueños</b>                                     | 17,5€ |
| <i>Fried Málaga anchovies.</i>                                   |       |
| <b>Calamares fritos</b>                                          | 19,5€ |
| <i>Fried calamari.</i>                                           |       |
| <b>Gamba de cristal frita con huevos fritos</b>                  | 22,5€ |
| <i>Fried ghost shrimps with fried eggs.</i>                      |       |
| <b>Puntillitas</b>                                               | 19,5€ |
| <i>Fried baby squid.</i>                                         |       |
| <b>Berenjenas crujientes con salmorejo</b>                       | 18,5€ |
| <i>Crispy aubergine with "salmorejo".</i>                        |       |
| <b>Patitas de bogavante fritas con huevos fritos y pimientos</b> | 26,5€ |
| <i>Fried Lobster Claws with Fried Eggs and Peppers.</i>          |       |

**\*Las frituras marengas son aptas para celíacos**  
*\*Marengas fried foods are suitable for coeliacs.*

# 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 | 23,5€ pp |
| Calamar a la brasa / With grilled squid           | 30,5€ pp |
| De vieira / With scallop                          | 28,5€ 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 / baby octopus and cuttlefish 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)<br><i>Seafood paella with prawns, Norway lobster and clams.</i>  | 29,5€ pp |
| Arroz de rabo de toro, alcachofas y habitas<br><i>Oxtail with artichokes, and green beans.</i>                     | 28,5€ pp |
| Arroz de bogavante nacional (seco o caldoso)<br><i>National lobster (dry or with broth).</i>                       | 49,5€ pp |
| Arroz Alabardero (bogavante, vieira y cigala)<br><i>Alabardero paella (lobster, scallop and norway lobster).</i>   | 49,5€ pp |
| Arroz de pollo y verduras / With chicken and vegetable                                                             | 23,5€ pp |
| Arroz mixto (pescado, pollo, choco y gambón) / Mixed paella<br><i>(fish, chicken, cuttlefish and large prawns)</i> | 25,5€ pp |
| Arroz de verduras / Vegetables                                                                                     | 23,5€ pp |

### Recomendaciones / Recommendations

|                                                                                                                                                                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Arroz de costilla de Angus a baja temperatura, huevos fritos, setas y alcachofas<br><i>Angus rib rice, cooked under low temperature, topped with fried eggs, artichoke and mushrooms.</i>                           | 36€ pp   |
| Arroz de tataki de presa ibérica, setas de temporada y emulsión de queso Payoyo<br><i>Tataki-style iberian pork rice, seasonal mushrooms, and Payoyo cheese emulsion.</i>                                           | 29,5€ pp |
| Arroz negro de mejillones, salsa de tomate y pimiento morita ahumado, cebolleta y emulsión de ajo negro<br><i>Black rice with mussels, tomato sauce, smoked morita pepper, scallion, and black garlic emulsion.</i> | 25,5€ pp |
| Arroz de carabineros acompañado de su coral emulsionado y ali oli de ponzu<br><i>Carabinero prawn rice accompanied by emulsified coral and ponzu ali oli.</i>                                                       | 47€ pp   |

# Nuestra pescadería

## Fish market

" Del mar directo a tu mesa "

### Nuestra pescadería

#### *Fish market*

##### **Rodaballo al estilo Guetaria (2 personas)**

37€ pp

Rodaballo a la brasa con emulsión de su colágeno, AOVE, ajo, guindilla y vinagre.

*Rilled turbot with collagen emulsion, EVOO, garlic, chili, and vinegar.*

##### **Pulpo**

28,5€

Pulpo a la brasa con puré de patata ratte, emulsión de pimentón ahumado de la Vera y ajada gallega.

*Grilled octopus with ratte potato purée, smoked pimentón de la Vera emulsion, and galician garlic sauce.*

##### **Lomo de Lubina a la brasa**

31,5€

Lubina a la brasa con emulsión de su colágeno, AOVE, ajo, guindilla y vinagre.

*Seabass with collagen emulsion, evoo, garlic, chili, and vinegar.*

##### **Dorada tatemada**

29,5€

Dorada a la brasa, chipotle tatemada y verduras crujientes kimchi.

*Grilled gilthead sea bream with roasted chipotle and crispy kimchi vegetables.*

**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*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Chuletón</b><br>Chuletón de frisona nacional al peso (mín. 1 kg), acompañado de puré trufado de patata y ensalada de lollo rosso.<br><i>National friesland t-bone steak by weight of min 1 kg, served with truffled potato puree and lollo rosso salad.</i>                                  | 73,5€/kg |
| <b>Entrecot</b><br>Entrecot de frisona nacional de 500 gr, acompañado de puré trufado de patata y ensalada de lollo rosso.<br><i>National friesland ribeye steak 500 gr, served with truffled potato puree and lollo rosso salad.</i>                                                           | 39,5€    |
| <b>Solomillo</b><br>Solomillo de vaca frisona nacional, acompañado de puré de patata trufado y salsa de pimienta negra.<br><i>National friesland beef tenderloin, served with truffled potato puree and black pepper sauce.</i>                                                                 | 32,5€    |
| <b>Steak tartar de solomillo de vaca frisona madurado</b><br>Tartar de solomillo aliñado clásico acompañado de pan de masa madre.<br><i>Classic seasoned beef tenderloin tartare served with sourdough bread.</i>                                                                               | 32€      |
| <b>The Beach Mac Rosini Burger</b><br>Burger de ternera madurada, 180gr salsa trufada, cebolla caramelizada, medallón de foie, queso havarti y patatas fritas.<br><i>180g aged beef burger with truffle sauce, caramelized onions, a foie gras medallion, havarti cheese, and French fries.</i> | 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

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| <b>Patatas fritas</b><br><i>Fried potatoes.</i>               | 8,5€ |
| <b>Patatas a lo pobre</b><br><i>Baked potatoes.</i>           | 8,5€ |
| <b>Pimientos del piquillo</b><br><i>Candied peppers.</i>      | 8,5€ |
| <b>Wok de verduras</b><br><i>Vegetable wok.</i>               | 8,5€ |
| <b>Salsa pimienta verde</b><br><i>Green peppercorn sauce.</i> | 4,5€ |
| <b>Salsa champiñones</b><br><i>Mushroom sauce.</i>            | 4,5€ |
| <b>Salsa holandesa</b><br><i>Hollandaise sauce.</i>           | 4,5€ |

### Niños

#### Kid's Menu

|                                                                                                                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Penne pasta</b><br>Acompañada de salsa de tomate casera y queso parmesano.<br><i>Penne pasta served with a homemade tomato sauce and parmesan.</i>                                                                          | 12,5€ |
| <b>Fingers</b><br>Tiras de pollo rebozadas, sweet chilli de piña y cilantro.<br><i>Breaded chicken strips, pineapple sweet chili, and cilantro.</i>                                                                            | 14,5€ |
| <b>Milanesa de pollo</b><br>Filete de pollo de campo rebozado y frito en panko, salsa de tomate casera y patatas fritas.<br><i>Breaded, free-range chicken fillet fried in panko, homemade tomato sauce, and french fries.</i> | 17€   |
| <b>Filetitos de ternera</b><br>Filetitos de ternera a la brasa acompañado con patatas fritas naturales.<br><i>Grilled beef fillet strips 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**

9,5€

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.*

##### **Gofre, dulce de leche y helado de chocolate blanco**

8,5€

*Waffle, dulce de leche, and white chocolate ice cream.*

##### **Torrija caramelizada**

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.*

##### **Tarta de chocolate cremosa y helado de vainilla**

8,5€

*Creamy chocolate tart and vanilla ice cream.*

##### **Flan cremoso, caramelo y chantilly de la pasión**

9,5€

*Creamy flan, caramel, and passion fruit whipped cream.*

### 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.*

### Helados

#### *Ice-cream*

##### **Sabores: fresas con nata - pistacho - nutella - vainilla - fruta de la pasión**

8,5€

*Flavours: strawberries & cream – pistachio – nutella – vanilla – passion fruit.*

**\*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*