



Terraza

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.



Desayunos

Healthy bowls

Healthy bowls

Bowl de yogur con plátano, fresas, kiwi, muesli, arándanos y semillas de amapola, chía y pipas de calabaza 11,50€
Yoghurt bowl with banana, strawberries, kiwi, muesli, blueberries and poppy seeds, chia and pumpkin seeds

Bowl Alabardero de açai con kiwi, frutos del bosque, copos de avena, muesli, coco y fresas 11,50€
Açai bowl with kiwi, berries, oat flakes, muesli, coconut and strawberries

Croissant y tostadas

Croissant and toast

Tostada con aceite y tomate 4,00€
Toast with olive oil and tomato

Tostada con pan cateto huevo a baja temperatura, aguacate y salmón 12,00€
Toast with low-temperature egg, avocado and salmon

Tostada de pan integral con queso fresco y aguacate 11,00€
Wholemeal toast with fresh cheese and avocado

Tostada de pan sin gluten con crema de queso y arándanos 8,50€
Toast of gluten free bread with cream cheese and blueberries

Tostada con mantequilla y mermelada 4,00€
Toast with butter and marmalade

Tostada con jamón serrano, tomate y aceite 6,50€
Toast with cured ham, tomato and olive oil

Tostada de pan cateto, aguacate, queso fresco y pavo 8,50€
Toast with avocado, fresh cheese and turkey

Mollete ibérico (jamón, chorizo o salchichón) 12,50€
Iberian "mollete" (ham, chorizo or salami)

Mollete de sobrasada y miel 6,50€
Sobrasada and honey "mollete"

Mollete de aceite y tomate 4,50€
Olive oil and tomato "mollete"

Croissant con mantequilla y mermelada 6,00€
Croissant with butter and jam

Rekker smor brod (sándwich noruego) 8,50€
Rekker smor brod (Norwegian sandwich)

Sándwich mixto 7,50€
Mixed sandwich

Benedictinos con bearnesa y chicharrón 12,00€
Eggs benedict with pork rind

Huevos

Eggs

2 Huevos fritos con ajos y chistorra <i>2 fried eggs with garlic and chistorra sausage</i>	10,00€
2 Huevos fritos y bacon <i>2 fried eggs and bacon</i>	12,00€
2 Huevos pochados con aguacate <i>2 poached eggs with avocado</i>	7,50€
2 Huevos Benedict <i>2 eggs Benedict</i>	11,50€

Dulce y salado

Sweet and salty

Gofre con sirope arce, plátano, kiwi, fresas y mix de semillas <i>Waffle with maple syrup, banana, kiwi, strawberries and seed mix</i>	12,50€
Gofre con huevos fritos y bacon <i>Waffle with fried eggs and bacon</i>	14,50€
Crep dos chocolates, blanco y negro coronado de chips de plátano y coco <i>Crepe with two chocolates, white and dark, topped with banana and coconut chips</i>	12,00€
Pancakes con dulce de leche, tierra de oreo, fresas y arándanos <i>Pancakes with dulce de leche, oreo, strawberries and blueberries</i>	12,00€
Pancakes clásicos con sirope de arce y frutos rojos <i>Classic pancakes with maple syrup and berries</i>	8,00€

Combina a tu gusto (toppings extra)

Combine as you like (extra toppings)

Chocolate negro o blanco <i>Dark or white chocolate</i>	1,50€	Bacon <i>Bacon</i>	3,50€
Sirope de arce <i>Maple syrup</i>	1,50€	Mix de frutas o semillas <i>Fruit or seed mix</i>	2,50€
Huevos fritos (ud) <i>Fried egg ud</i>	3,50€	Dulce de leche <i>Dulce de leche</i>	1,50€

Carta de Desayunos

Breakfast Menu

Disponible hasta las 12 p.m.
Available until 12 p.m.

Zumos

Juices

Zumo de naranja <i>Natural orange juice</i>	5,00€
Red Velvet (arándanos, fresa y mora) <i>Red Velvet (blueberries, strawberry and blackberry)</i>	8,00€
Tropical (mango, piña y maracuyá) <i>Tropical (mango, pineapple and passion fruit)</i>	8,00€
Detox (zumo de naranja, zanahoria y apio) <i>Detox (orange juice, carrot and celery)</i>	8,00€

Cafés e infusiones

Coffees and teas

Café frappé, vainilla frappé o chocolate frappé <i>Coffee frappé, vanilla frappé or chocolate frappé</i>	7,00€
Café latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	4,75€
Café solo <i>Espresso</i>	3,00€
Café con leche (avena, soja, sin lactosa, entera) <i>Coffee with milk (oat, soy, lactose-free, whole)</i>	3,50€
Capuchino <i>Cappuccino</i>	4,50€
Infusiones <i>Teas</i>	4,50€

*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.



Códeles

Paloma salvaje ●

Tequila reposado, cítrico, zumo de pomelo natural, tónica de pomelo schweppes y sirope de agave

Tequila reposado, citrus juice, cherry liqueur, fresh grapefruit juice and grapefruit tonic water

13,00 €

Daiquiri de fresa frozen ●

Ron blanco, cítrico, azúcar y fresa

White rum, citrus, sugar and strawberry

13,00 €

Daiquiri de mango frozen ●

Ron blanco, cítrico, azúcar y mango

White rum, citrus, sugar and mango

13,00 €

Daiquiri de frambuesa frozen ●

Ron blanco, cítrico, azúcar y frambuesa

White rum, citrus, sugar and raspberry

13,00 €

Piña colada frozen ●

Ron, leche de coco, piña natural y zumo de piña

Rum, coconut milk, natural pineapple and pineapple juice

13,00 €

Mojito ●●

Ron blanco, zumo de lima, azúcar, hierbabuena y soda

White rum, lime juice, sugar, mint and soda

11,50 €

Maitai tiki ●

Ron blanco, ron oscuro, triple seco, bitter, naranja, sirope de almendra, jengibre y clavo

White rum, dark rum, triple sec, bitter, orange, almond syrup, ginger and cloves

12,00 €

Alabardero Sex ●

Ron blanco, ron oscuro, zumo de lima, zumo de naranja, maracuyá fresca, vainilla y bitter angostura de naranja

White rum, dark rum, lime juice, orange juice, fresh passion fruit, vanilla and Angostura orange bitter

13,00 €

Sin alcohol -2,50 € ●

Elige tu sabor +2€ ●

Mango, frambuesa, fresa, piña, mandarina, pera y frutos rojos

Carta de Cócteles

Cocktails Menu

Caipirinha ●

Cachaza, lima y azúcar

Cachaça, lime and sugar

12,00 €

Margarita ●

Tequila, triple seco, lima y azúcar

Tequila, triple sec, lime and sugar

12,00 €

Pornstar martini ●

Vodka, zumo de lima, zumo de piña, maracuyá, vainilla y cava

Vodka, lime juice, pineapple juice, passion fruit, vanilla and sparkling wine

13,00 €

Bramble ●

Gin, cítrico, azúcar y frutos rojos

Gin, citrus juice, sugar and red berry

12,00 €

Pisco sour

Pisco acholado, cítrico y azúcar líquido

Pisco Acholado, citrus juice and liquid sugar

13,00 €

Moscow mule ●

Vodka o Gin, zumo de lima, azúcar, jengibre fresco, bitter amargo y ginger beer

Vodka or gin, lime juice, sugar, fresh ginger, Angostura bitter and ginger beer

13,00 €

Bloody Mary ●

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, salsa Lea & Perrins y tabasco

Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Lea & Perrins sauce and tabasco

12,00 €

Sin alcohol -2,50 € ●

Elige tu sabor +2€ ●

Mango, frambuesa, fresa, piña, mandarina, pera y frutos rojos

Old fashion

Whisky, bourbon o ron, naranja, azúcar y bitter

Whisky, bourbon or rum, orange, sugar and Angostura bitter

Vaso Jarra
1,5L

14,00 €

Expresso Martini ●

Ron blanco o vodka, licor de café, licor de avellana, café espresso y vainilla

White rum or vodka, coffee liqueur, hazelnut liqueur, espresso coffee and vanilla

13,00 €

Negroni

Vermut de Jerez, campari y gin

Sherry vermouth, campari and gin

12,00 €

Aperol Spritz

Aperol, cava y soda

Aperol, sparkling wine and soda

13,00 €

Sangría blanca

Fruta de la pasión, vino verdejo, brandy, vermut blanco, cítrico, zumo de naranja y refresco de limón

Passion fruit, Verdejo wine, brandy, white vermouth, citrus, orange juice and lemon soda

8,50 € 30,00 €

Sangría tinta

Vermut rojo, brandy, frutos rojos, cítrico, azúcar, zumo de naranja

Red vermouth, brandy, red berries, citrus, and orange juice

8,50 € 30,00 €

Sangría cava

Vermut blanco, brandy, pisco peruano, puré de maracuyá, zumo de naranja, zumo de limón, azúcar y cava

White vermouth, brandy, Peruvian pisco, passion fruit purée, orange juice, lemon juice, sugar and cava

9,50 € 33,50 €

Sin alcohol -2,50 € ●

Elige tu sabor +2€ ●

Mango, frambuesa, fresa, piña, mandarina, pera y frutos rojos



Apertivos



Disponible a partir de las 12 p.m.
Available from 12 p.m..

Aperitivos

Appetizers

Patatas chips con emulsión de escabeche de mejillones <i>Potato chips with mussel marinade emulsion</i>	7,5€
Surtido de Gildas 6 unidades <i>Assorted Gildas, 6 pieces</i>	16,5€
Gilda unidad <i>Gilda, per piece</i>	3,5€
Boquerones en vinagre 6 unidades sobre patatas chips <i>Pickled anchovies, 6 pieces over potato chips</i>	12€

Aperitivos

Appetizers



Menú terraza

Para compartir *To share*

Ostra natural (SORLUT N°2) 5,6€/ ud.
Natural Oyster (SORLUT N°2).

Ostra Beurre Blanc y dados de atún rojo (SORLUT N°2) 7€/ ud.
Oyster Beurre Blanc and red tuna dice (SORLUT N°2).

Ostra Ponzu De Maracuya (SORLUT N°2) 6€/ ud.
Oyster Ponzu with passion fruit (SORLUT N°2).

Jamón ibérico de bellota 27,50€
Jamón ibérico de bellota al corte acompañado de pan cateto con aceite y tomate.
Hand-carved Iberian acorn-fed ham, served with rustic bread, olive oil, and tomato.

Tabla de quesos andaluces 24,50€
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.
Carefully selected assortment of four types of Andalusian cheeses, served with wild berry compote, seasonal fruit compote, and toasted rustic bread.

Guacamole clásico con gamba de cristal crujiente 18,50€
Guacamole clásico, gamba cristal frita y totopos crujientes.
Classic guacamole with crispy crystal shrimp and crunchy totopos.

Ensaladilla rusa templada con jamón ibérico 17,50€
Ensaladilla templada, mayonesa de grasa de jamón y finas láminas de jamón ibérico.
Warm potato salad, ham fat mayonnaise and fine slices of Iberian ham.

Gambones al pil-pil 19,50€
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.

Torreznos de lubina	25,50€
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>	
Tuétano a la brasa a las 5 pimentas y tartar de atún	24,50€
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>	
Boquerones malagueños	17,50€
<i>Fried Málaga anchovies</i>	
Calamares fritos	19,50€
<i>Fried calamari</i>	
Berenjenas crujientes con salmorejo	18,50€
<i>Crispy aubergine with "salmorejo"</i>	
Croquetas de marisco	17,50€
Croqueta de marisco acompañada con salsa marinera de chiles ahumados <i>Seafood croquette served with smoked chilli marinara sauce.</i>	
Croquetas de jamoncitos de pollo a la brasa	16,50€
Pollo a la brasa con chutney de manzana, curry verde y anacardos <i>Charcoal-grilled chicken with apple chutney, green curry, and cashews.</i>	
Croquetas de chorizo	17,50€
Croquetas de chorizo ibérico de bellota. <i>Acorn-fed Iberian chorizo croquettes.</i>	
Steak tartar de solomillo de vaca frisona madurado	32,00€
Tartar de solomillo aliñado clásico acompañado de pan de masa madre. <i>Classic seasoned beef tenderloin tartare served with sourdough bread.</i>	
The Beach Mac Rosini Burger	25,00€
Burger de ternera madurada, 180gr salsa trufada, cebolla caramelizada, medallón de foie, queso havarti y patatas fritas. <i>180g aged beef burger with truffle sauce, caramelized onions, a foie gras medallion, Havarti cheese, and French fries.</i>	
Pulpo	28,50€
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>	

Nuestros brioches

Our brioches

Brioche de langostinos en tempura, mayo Kimchi y alga nori crujiente 13,5€

Tempura shrimp brioche with kimchi mayo and crispy nori.

Brioche tartar de salchichón de Málaga y salsa tártara 12,5€

Brioche with Málaga salchichón tartare and tartar sauce.

Brioche de atún rojo de Almadraba y crema de queso Payoyo 14,5€

Brioche with Almadraba red tuna and Payoyo cheese cream.

Brioche steak tartar clásico 14,5€

Pan brioche relleno de steak tartar.

Brioche bun filled with classic steak tartare.

Complementos y menú infantil

Accompaniments and kid's Menu

Patatas fritas 8,50€
Fried potatoes

Milanesa de pollo 17,00€
Filete de pollo de campo rebozado y frito en panko, salsa de tomate casera y patatas fritas.
Breaded, free-range chicken fillet fried in panko, homemade tomato sauce, and french fries.

Sorbetes y helados

Sorbets and ice-creams

Sorbete de limón 8,50€
Lemon sorbet

Sorbete de mango y pasión 9,00€
Mango and passion fruit sorbet

Coronel 10,50€
Coronel sorbet

Sabores: fresas con nata - pistacho - nutella - vainilla - fruta de la pasión 8,50€
Flavours: strawberries & cream - pistachio - nutella - vanilla - passion fruit.

ALABARDERO

Beach club
Marbella

Fiel al origen



Urb. Castiglione, Marbella 952 78 05 52 / alabardero.beach.es