

# 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 (Amélie N°2)</b> <i>Natural Oyster (Amélie N°2)</i>	5,6€/ ud.
<b>Ostra ahumada con sorbete de fresa (Amélie N°2)</b> 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.
<b>Las navajas viajeras</b> 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€
<b>Jamón ibérico de bellota</b> 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€
<b>Tabla de quesos andaluces</b> 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

<b>King prawn panko y cerdo estilo Hong Shao</b> Brioche relleno de gambón frito en panko, cerdo a baja temperatura al estilo Hong Shao y salsa dulce de sésamo. <i>Brioche filled with panko-fried king prawn, slow-cooked Hong Shao-style pork, and sweet sesame sauce.</i>	12,5€
<b>"Suspiro ibérico"</b> 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€
<b>Atún marinado en salsa ponzu con mayonesa de wasabi y cilantro</b> 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€
<b>Steak tartar clásico con emulsión de tuétano</b> Pan brioche relleno de steak tartar con emulsión de tuétano a baja temperatura. <i>Brioche bun filled with classic steak tartare, slow-cooked bone marrow emulsion.</i>	14,5€

# Entrantes

## Starters

### 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 templada de gambas de cristal** 22,5€  
Base de cebolla y pimiento escalivado en horno de leña con gambas de cristal fritas y huevos.  
*Base of onion and pepper roasted in the wood-fired oven, with fried shrimps and eggs.*
- 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 baby eels.*
- Guacamole con emulsión de chiles, gambón crujiente y katsobushi** 18,5€  
Guacamole clásico con emulsión de jalapeños, cilantro, lima y vinagre de arroz, terminado con katsobushi y gambón al panko con tajín.  
*Classic guacamole with jalapeño emulsion, king prawn, coriander, lime, and rice vinegar.*
- Porra Antequerana** 17,5€  
Porra clásica de tomate, huevo picado, emulsión de queso payoyo y tomate liofilizado  
*Classic tomato porra with chopped egg, Payoyo cheese emulsion, and freeze-dried tomato.*

### Lo nuestro

#### *Our Mediterranean*

- Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos** 17,5€  
Patata cocida en caldo de pescado de roca, piparras encurtidas, pepinillos, cebolla y mayo de ventresca de atún.  
*Boiled potatoes in the rock fish stock, pickled basque peppers, pickled cucumber, onion, and tuna belly mayo.*
- Gambones al pil-pil** 19,5€  
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.*

# 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.  
*Fried panko-covered loin and spine, chipotle emulsion, pineapple sweet chili, ají amarillo, and fresh herbs.*
- Carabineros en lata** 54€  
Carabineros al horno de leña, patatas a lo pobre, huevos y mayonesa de ponzu.  
*Wood-fired red prawns with sautéed potatoes, eggs, and ponzu mayonnaise.*
- Boquerones a la bilbaína** 19,5€  
Boquerones a la brasa, AOVE, ajo, guindilla y pimientos del Padrón.  
*Grilled anchovies with extra virgin olive oil, garlic, chili, and Padrón peppers.*
- Tartar de atún y tuétano a las 5 pimientos** 24,5€  
Atún marinado, tosta de maíz frito con recado negro, aguacate, aguacate y tuétano al horno de leña.  
*Marinated tuna, fried corn toast with recado negro, avocado and wood-fired marrow.*

## Tradición marenga

### Marenga tradition (fried fish)

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

## Croquetería / Croquettes

- Croquetas de marisco** 17,5€  
Croqueta de marisco acompañada con salsa marinera de chiles ahumados.  
*Seafood croquette served with smoked chilli marinara sauce.*
- Croqueta de jamoncitos de pollo a la brasa** 16,5€  
Pollo a la brasa con chutney de manzana, curry verde y anacardos.  
*Charcoal-grilled chicken with apple chutney, green curry, and cashews.*

# 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 / <i>With cuttlefish and large prawns</i>	22,5€ pp
Calamar a la brasa / <i>With grilled squid</i>	29,5€ pp
De vieira / <i>With scallop</i>	26,5€ pp
De ajetes y langostinos / <i>With spring onions</i>	25,5€ pp
Fideuá / <i>Fideua</i>	22,5€ pp

### Negro / *Rice and fideua with squid ink*

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

### Arroces / *Paellas*

Arroz de pollo y verduras / <i>with chicken and vegetable</i>	22,5€ pp
Arroz mixto (pescado, pollo, choco y gambón) / <i>Mixed paella (fish, chicken, cuttlefish and large prawns)</i>	23,5€ pp
Arroz Alabardero (bogavante, vieira y cigala) / <i>Alabardero paella (lobster, scallop and norway lobster)</i>	48,5€ pp
Arroz de rabo de toro, alcachofas y habitas / <i>Oxtail with artichokes, and green beans</i>	27,5€ pp
Arroz de verduras / <i>Vegetables</i>	22,5€ pp
Arroz de marisco (langostinos, cigalas y almejas) / <i>Seafood paella with prawns, Norway lobster and clams</i>	28,5€ pp
Arroz de bogavante nacional (seco o caldoso) / <i>National lobster (dry or with broth)</i>	48,5€ pp

### Recomendaciones / *Recommendations*

Arroz de costilla de Angus a baja temperatura, huevos fritos, setas y alcachofas. / <i>Angus rib rice, cooked under low temperature, topped with fried eggs, artichoke and mushrooms.</i>	33,5€ pp
Arroz de tataki de presa ibérica, setas de temporada y emulsión de queso Payoyo. / <i>Tataki-style iberian pork rice, seasonal mushrooms, and Payoyo cheese emulsion.</i>	27,5€ pp
Arroz negro de mejillones, salsa de tomate y pimiento morita ahumado, cebolleta y emulsión de ajo negro. / <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. / <i>Carabinero prawn rice accompanied by emulsified coral and ponzu ali oli.</i>	45€ pp

# Nuestra pescadería

## Fish market

" Del mar directo a tu mesa "

## Nuestra pescadería

### *Fish market*

<b>Alistados (unidad)</b> Al horno de brasa. <i>Grilled over charcoal.</i>	18€
<b>Gamba blanca (200 gr)</b> Cocidas o al horno de brasa con picada de cilantro. <i>Boiled or wood-fired oven with cilantro chopped.</i>	35€
<b>Carabineros (unidad 100 gr)</b> Al horno de brasa. <i>Wood-fired oven.</i>	28€
<b>Bogavante nacional (500 gr aprox)</b> Al horno de brasa. <i>Grilled.</i>	66€
<b>Rodaballo al estilo Guetaria (2 personas)</b> 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
<b>Pulpo</b> 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€
<b>Lubina a la talla</b> 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€
<b>Dorada con holandesa de gochujang</b> 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.*

# 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.*

31,5€

#### **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.*

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.*



# Complementos y niños

## Accompaniments and Kid's menu

### Complementos

#### *Accompaniments*

<b>Patatas fritas</b> <i>Fried potatoes</i>	8,5€
<b>Patatas a lo pobre</b> <i>Baked potatoes</i>	8,5€
<b>Pimientos del piquillo</b> <i>Candied peppers</i>	8,5€
<b>Wok de verduras</b> <i>Vegetable wok</i>	8,5€

### Niños

#### *Kid's Menu*

<b>Penne pasta</b> Acompañada de salsa de tomate casera y queso parmesano. <i>Penne pasta served with a homemade tomato sauce and parmesan.</i>	10,5€
<b>Fingers</b> Tiras de pollo rebozadas, sweet chilli de piña y cilantro. <i>Breaded chicken strips, pineapple sweet chili, and cilantro.</i>	13,5€
<b>Milanesa de pollo</b> 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€
<b>Filetitos de ternera</b> Filetitos de ternera a la brasa acompañado con patatas fritas naturales <i>Grilled veal fillets accompanied 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**

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.*

9,5€

##### **Piña caramelizada y coco**

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.*

8,5€

##### **Torrija quemada**

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.*

9,5€

##### **Chocolate en dos texturas, naranja y canela**

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.*

8,5€

### Sorbetes

#### *Sorbets*

##### **Sorbete de limón**

*Lemon sorbet*

8,5€

##### **Sorbete de mango y pasión**

*Mango and passion fruit sorbet*

9€

##### **Coronel**

*Coronel sorbet*

10,5€

### Helados

#### *Ice-cream*

##### **Sabores: canela - yogur y amarenas - vainilla - chocolate**

*Flavours: cinnamon - yoghurt and amarena - vanilla - chocolate*

8,5€

**\*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*

### **Sevilla**

*C. Zaragoza, 20*

*Camino de los Descubrimientos, 2*