



TABERNA DEL  
**ALABARDEO**  
SEVILLA



**PRIMAVERA / VERANO 2019**

*Don Luís de Lezama, nuestro chef Leo Núñez y su equipo tienen el placer de ofrecerles nuestra carta de temporada*

**ENTRADAS**

<i>Jamón Ibérico de bellota D.O.P. Jabugo, Eiritz</i>	23.5
<i>Queso curado de cabra Pajarete con A.O.V.E. picual</i>	18
<i>Ostras Gillardeau nº2 (unidad)</i>	6
<i>Croquetón de puchero con emulsión de ajo confitado (unidad)</i>	4.5
<i>Buñuelos de bacalao y langostino con miel de caña</i>	18
<i>Tartar de atún rojo, bizcocho de aceite y crema de tuétano</i>	19
<i>Tallarines con calabacín, berberechos y jengibre</i>	15
<i>Pescado frito de las costas andaluzas con mahonesa de adobo</i>	18
<i>Canelones rellenos de ternera con foie</i>	15.5
<i>Brandada de espárragos a la brasa con bacalao y avellanas</i>	15
<i>Vichyssoise de almendras, sardina ahumada y mango</i>	15.5
<i>Ensalada de tomates, marinados caseros y queso de cabra</i>	17
<i>Arroz meloso de habitas con navajas y emulsión de lima</i>	18
<i>Caviar (30gr) con salsa de yogurt, pepino y blinis</i>	72
<b><i>Le recomendamos nuestras Entradas Variadas</i></b>	<b>19.5</b>



### ***PESCADOS Y MARISCOS***

<i>Lenguado a la meunier, espinacas baby y patatas rotas</i>	24.5
<i>Rodaballo a la parrilla asado con mejillones, coco y tirabeques</i>	24
<i>Bacalao al pilpil, guisantes y sus brotes y flores</i>	22
<i>Pulpo asado con migas ibéricas, ajetes y salsa brava</i>	26
<i>Merluza de pincho en salsa verde con almejas</i>	23

### ***CARNES***

<i>Milhojas de rabo de toro a la cerveza con mostaza</i>	23
<i>Paletilla de cordero lechal deshuesada con pimientos y patatas</i>	28
<i>Presa ibérica a la parrilla con liliáceas y tres mojos</i>	23
<i>Solomillo de vaca vieja con verduras y patatas fritas en AOVE</i>	27
<i>Castañetas de cerdo ibérico con chimichurri y chips de salsifi</i>	24
<b><i>Le recomendamos nuestro Menú Degustación</i></b>	<b>64</b>

***\*Por favor, indíquenos si tiene alguna alergia, intolerancia o dieta especial\****

***10% IVA Incluido***

***Servicio de mesa 4€ por persona***