



TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA



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

ENTRADAS

Jamón Ibérico de bellota D.O.P. Jabugo, Eiriz	23
Queso curado de cabra Pajarete con A.O.V.E. picual	18
Ostras Gillardeau nº2 (unidad)	5
Croquetas de langostinos con compota de tomate	16
Tartar de salmón, bizcocho de aceite y crema de tuétano	16
Pescado frito de nuestras costas con mahonesa de adobo	18
Canelones rellenos de ternera con foie	16
Salmorejo al estilo cordobés, jamón y huevo	15
Ensalada de brevas, mousse de queso de cabra y mojama	17
Arroz meloso de calamar con alioli de tinta y coco	18

Caviar (30gr) con salsa de yogurt, pepino y blinis 72

Le recomendamos nuestras Entradas Variadas 20



Grupo
LEZAMA

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado a la meunière, espinacas baby y patatas rotas 25

Rodaballo a la parrilla asado con mejillones, coco y tirabeques 26

Corvina, cremoso de ajo asado y vinagreta de tomate seco 24

Merluza de pincho en salsa verde con almejas 23

CARNES

Gigot de cordero lechal con pimientos y patatas 25

Presa ibérica a la parrilla con liliáceas y tres mojos 23

Solomillo de vaca vieja con verduras y patatas fritas en AOVE 27

Le recomendamos nuestro Menú Degustación 64

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

10% IVA Incluido

Servicio de mesa 4€ por persona