



TU RESTAURANTE

CARTA

EN PIZARRA

HAZ TU RESERVA

660 29 47 57 / 635 86 29 65



¿Quiénes somos?

Somos una pequeña empresa situada en un acogedor local en Pizarra, Málaga. En Algarbía combinamos el sabor, la calidad y la frescura de las materias primas y los productos de temporada para elaborar nuestros platos y ofrecer a cada cliente una **auténtica experiencia** gastronómica.



¿Qué ofrecemos?

De **lunes a viernes**, durante el servicio de **almuerzo**, ofrecemos menús del día elaborados diariamente con todo el sabor de la cocina casera. Recetas que nos transportan a los sabores de siempre y a esos platos cocinados lentamente en los fogones de nuestras abuelas.

De **lunes a domingo**, puedes disfrutar de una carta de gastrobar diferente y moderna, con una sorprendente combinación de tapas y platos pensada para despertar los sentidos y conquistar todo tipo de paladares.



Experiencia gastronómica

Algarbía es un conjunto de **sensaciones** que engloba la gastronomía, el servicio y el ambiente del local. Es todo aquello que nuestros clientes perciben desde que entran en el restaurante hasta que se marchan, con el objetivo de ofrecerles una experiencia especial y difícil de olvidar.



¿En qué consiste?

Desde nuestra cocina presentamos una degustación de diferentes tapas y platos, elaborados con productos de proximidad y de kilómetro cero, cuya calidad y frescura están garantizadas, manteniendo siempre el estilo genuino y personal de Algarbía.



- Los comensales no saben previamente qué platos irán saliendo de la cocina.
- La degustación es para mesas completas (excepto niños).
- Los comensales deberán avisar al personal cuando deseen finalizar la degustación.
- Es imprescindible informar previamente a nuestro equipo sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria.



 La Algarbía Pizarra
 @algarbiapizarra
 También en Google Maps

Únete a nuestra
comunidad de
WhatsApp.





TAPAS CLÁSICAS

ALIOLI

1,50 

CESTA DE PAN

2,50 

PATATAS BRAVAS

con espuma de brava y shichimi togarashi

4,00  

ENSALADILLA RUSA

con langostino

3,00  

TRÍO DE CROQUETAS

puchero, pulpo y rabo de toro

4,50    

PAN BAO CON CALAMARES

y alioli de azafrán

3,50   

EXPLOSIÓN IBÉRICA

4,50  

SARDINA AHUMADA

con mermelada de tomate y hojaldre invertido

4,50  

GAMBÓN EN ORZA

5,00 

PIMIENTO DEL PIQUILLO

relleno de solomillo de cerdo y queso Idiazábal

6,00 

QUESO CAMEMBERT FRITO

con chutney de fresas y tomates cherry

4,00   

SOBAO A LA PLANCHA
con crema de queso azul, anchoa doble y caviar

5,50   

OSTRA GRATINADA
al cava con sriracha y esferas cítricas

5,50 

BROCHETA DE PICAÑA
y panceta con salsa de tuétano y trufa

5,50 

MAGRET DE PATO
marinado con migas al pimentón y naranja

5,50  

LANGOSTINO CRUJIENTE
con espuma de aguacate

3,50   

FOIE A LA PLANCHA
con compota de manzana y rocas de queso azul

5,50  

CROQUESADAS
costilla y kimchi, codillo y compota de manzana, carrillada al PX

5,50   

ALBÓNDIGA DE CORDERO
estofado con teriyaki, sésamo y queso trufado

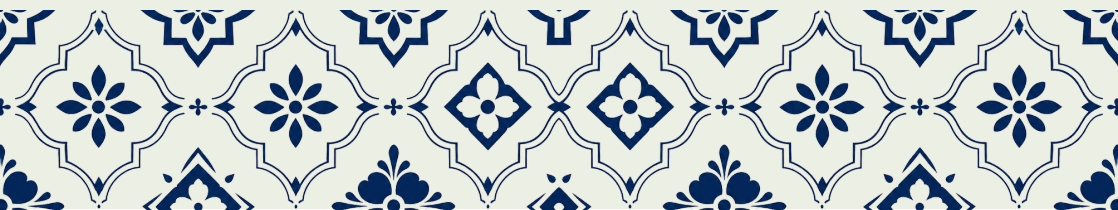
5,00   

CORTADILLO DE TERNERA
asada con emulsión de trufa

4,50  

FIDEOS NEGROS
tostados con jibia y langostinos

5,00     



TAPAS STREET FOOD

MINI BURGER TERNERA

con salsa bbq y cebolla crujiente

4,50   

MINI BURGER POLLO

con mermelada de tomate y queso de cabra

4,50    

MINI BURRITO

relleno de pollo, col y zanahoria

4,00 

MINI PERRITO COSTILLA

costilla bbq, cebolla encurtida y mahonesa de chipotle

4,50   

RACIONES

ENSALADA ALGARBÍA

lechuga variada, rábano, manzana, queso feta, almendra, tomate cherry y salsa de mostaza y miel

12,00   

TARTAR DE MOJAMA

tomate, aguacate, salsa de mango y caviar

15,00   

ENSALADILLA RUSA

con langostinos

12,00   

TARTAR DE SALCHICHÓN

de Málaga

12,00  

FLAMENQUÍN

al estilo ecijano

13,00  

ALCACHOFAS SALTEADAS

con gambas y katsuobushi

13,00  

PULPO FRITO

con verduras en tempura

16,00  

HUEVOS ROTOS

con patatas campesinas, pato y foie

14,00 

ARROZ CREMOSO

con calamares en su tinta

14,00   

FLAMENQUÍN RELLENO

de chivo estofado

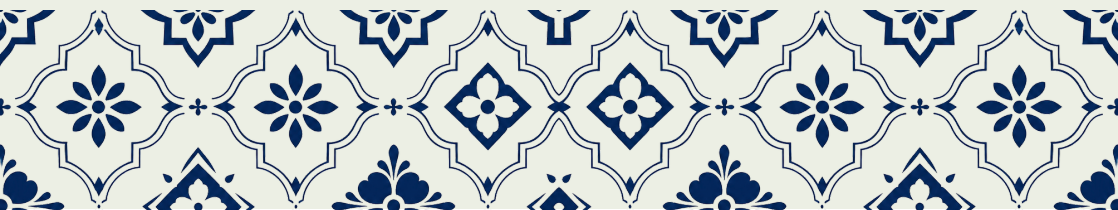
15,00  

CARNES

FILETITOS de solomillo aliñado	12,00 / 6,50
CORONA DE COSTILLA asado bbq indian boom	16,00 
SOLOMILLO DE CERDO a la castaña y cuscús	15,00  
WOK DE SECRETO con verduras	15,00 
LAGARTO ASADO a la mostaza	15,00  
ENTRECOT DE VACA al humo de olivo	20,00
PARRILLADA carnes ibéricas (2/3 personas)	36,00 
CODILLO DE CERDO asado	16,00

PESCADOS

CALAMARES FRITOS	12,00 / 7,00 
PREGUNTA POR NUESTRO PESCADO DEL DÍA según mercado	- 



POSTRES

TARTA DE QUESO
con frambuesas

6,00   

COULANT DE CHOCOLATE
con helado de vainilla

6,00    

BROWNIE
con helado mascarpone

6,00    

BROWNIE BLANCO
de chocolate blanco y pistachos con su helado

6,00    

ARROZ DE LECHE
de coco caramelizado y helado de piña colada,
flambeado con anís

6,00 

PIÑA ASADA
al ron con helado de yogurt y frambuesa liofilizada

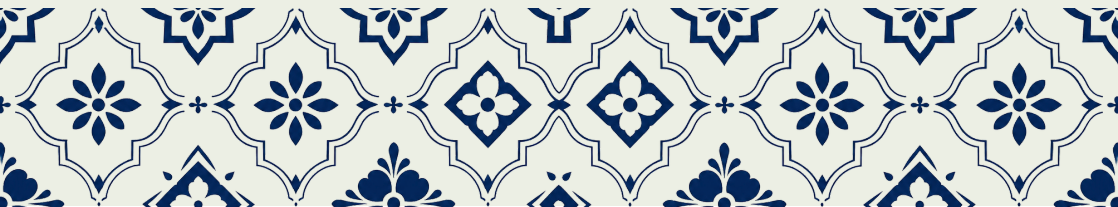
6,00 

**TARTA DE LIMÓN
Y MERENGUE**

6,00   

**BIZCOCHO DE GALLETAS
COOKIES CASERAS**

6,00  





BEBIDAS

REFRESCO	2,00
TINTO DE VERANO	2,50
COMBINADOS	5,00
COMBINADOS PREMIUM	7,50
LICORES	3,50
LICORES SIN ALCOHOL	3,00
VERMUT	4,00
AGUA 0.50CL	1,00
AGUA 1L	2,00
AGUA CON GAS	2,00
COPA VINO DE LA CASA	4,00

RINCÓN DE LA CERVEZA

CLÁSICA

VICTORIA	2,50
----------	------

CAÑA 1960	2,70
-----------	------

ALHAMBRA ESPECIAL	2,50
-------------------	------

ESTRELLA GALICIA	2,50
------------------	------

ESTRELLA GALICIA SIN	2,50
----------------------	------

ESPECIALES

ALHAMBRA 1925	3,00
---------------	------

1906 RESERVA	3,00
--------------	------

RED VINTAGE	3,00
-------------	------

BLACK COUPAGE	3,00
---------------	------

RADLER LIMÓN	2,50
--------------	------

1906 PELIRROJA (TOSTADA)	3,00
--------------------------	------



RIOJA

MURIEL CRIANZA	14,00
MURIEL RESERVA	21,00
MURIEL VIÑAS VIEJAS	30,00
CONDE DE LOS ANDES	32,00
VIÑA EGUÍA BIVARIETAL	13,00
PARCELA Nº5	25,00
MACÁN CLÁSICO	49,00
PACO GARCÍA CANTAMILANO	20,00
PACO GARCÍA LA VILLA	28,00
VALLOVERA GRACIANO	30,00
PROELIO TEMPRANILLO-GARNACHA	18,00
PROELIO RESERVA	27,00





PROELIO VENDIMIA SELECCIONADA	28,00
PROELIO FINCA LA ESMERALDA	24,00
PROELIO VIÑEDO VIEJO GARNACHA	22,00
PROELIO GARNACHA	32,00
PENSANDO EN TI GARNACHA	48,00
VALLOBERA CRIANZA	15,00
VALLOBERA GRACIANO	30,00
TERRAN DE VALLOBERA	32,00
FINCA VALLOBERA	30,00
EL BÚHO	18,00

RIBERA DE DUERO

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA	36,00
PAGO DE CAPELLANES RESERVA	49,00
PAGO DE CAPELLANES NOGAL	58,00
PAGO DE CAPELLANES PICÓN	198,00
PAGO DE CAPELLANES SUEÑO EN LAS ALTURAS	49,00
DOROTEO	98,00
SECRETO	30,00
MONTEABELLÓN FINCA LA BLANQUERA	59,00
P.S.I.	56,00
ALIÓN	95,00
VALTRAVIESO LA ATALAYA	34,00
VALTRAVIESO LAS MAMBLAS	40,00
GRAN VALTRAVIESO	95,00



TRUS CRIANZA	27,00
TRUS ROBLE	18,00
TRUS RESERVA	38,00
DOMINIO DEL PIDIO	52,00
PUNTO GEODÉSICO	40,00
TORRESILLO	38,00
MERALDIS	40,00
PICAPINO	24,00
VIVALTU'S	48,00



BLANCO, ROSADOS Y CAVAS

MURIEL BLANCO CRIANZA	13,00
PAZO CILLEIRO ALBARIÑO	15,00
BARBADILLO FRIZZANTE	13,00
AERONAUTA	22,00
CONDE DE LOS ANDES 2003	40,00
CONDE DE LOS ANDES 1983	112,00
CONDE DE LOS ANDES BLANCO 2010	65,00
CONDE DE LOS ANDES BLANCO 2016	80,00
CONDE DE LOS ANDES BLANCO 2019	32,00
VIÑA MURIEL RESERVA	26,00
VIÑA EGUÍA BIVARIETAL (RUEDA)	13,00



LYA BRUT NATURE RESERVAL	37,00
NIVARIUS VENDIMIA TARDÍA	40,00
NIVARIUS TEMPRANILLO	22,00
NIVARIUS FINCA LA RESERVA	33,00
NIVARIUS N	15,00
FINCA VIÑO A	21,00
PONTE DA BOGA MENCÍA	19,00
NIVARIUS VIURA Y MATURANA	25,00
TRUS ALBILLO MAYOR	32,00
QUINTA DE COUSELO	24,00
MARQUÉS DE GRIÑÓN VERDEJO	14,00
MERALDIS	30,00
LUCIO ALBARIÑO	22,00



CAUDALIA DE VALLOBERA	30,00
VIÑA EGUÍA RIOJA (ROSADO)	13,00
OLVAR DO SIL	25,00
EL MARIDO DE MI AMIGA	15,00
COSME PALACIO RESERVA	26,00
O'LUAR VIDES DE CÓRGOMO	55,00
MUSCAT	22,00
ROSADO LA MEJORADA	30,00
AMADOR DÍEZ	35,00
PACO GARCÍA YERGO	16,00



OTRAS DENOMINACIONES

EL HOMBRE BALA (VINO DE MADRID)	29,00
NYMPHINA (D.O. YECLA)	15,00
12 VOLTS (PALMA DE MALLORCA)	28,00
LAS NORIAS MEJORADA (VALLADOLID)	20,00
LAS CERCAS LA MEJORADA (VALLADOLID)	27,00
CABERNET SAUVIGNON (VALLADOLID)	30,00
ECLO TINTO CON DULZURA (SIERRA DE JAÉN)	36,00
ENRIQUE MENDOZA ESTRECHO	30,00
AYLÉS CUESTA DEL HERRERO	22,00
AYLÉS SENDA DE LEÑADORES	24,00
3 DE 3000 (ARAGÓN)	38,00
INURRIETA MIMAO	22,00
INURRIETA ALTOS	28,00
INURRIETA 400	21,00

LE DIX DE LOS VASCOS (VALLE DE COLCHAGUA, CHILE)	55,00
PAZO DE SEÑORÁNS COLECCIÓN	38,00
PAZO SEÑORÁNS TRAS LOS MUROS	51,00
PAZO SEÑORÁNS SELECCIÓN DE AÑADA	56,00
ALFONSO OLOROSO	18,00
PET-NAT BY NIVARIUS	19,00
MONTEFACO (MÁLAGA)	15,00
NECTAR (DULCE)	18,00
KALMA ORGANIC	20,00
MONTE FACO (MOSCATEL SECO SIERRAS DE MÁLAGA)	15,00
LOS FRONTONES (SIERRAS DE MÁLAGA)	18,00





SECASTILLAS GARNACHA	32,00
SUMMA VARIETALES	25,00
ALMIREZ	30,00
ALFONSO (OLOROSO SECO JEREZ)	18,00
NÉCTAR (DULCE)	18,00

Alérgenos:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



HORARIO DE INVIERNO

Lunes a domingo: 12:00 – 16:00

Viernes y sábado: 20:00 – cierre

HORARIO DE VERANO

Lunes a sábado: 12:00 – 16:00

Jueves, viernes y sábado: 20:00 – cierre

C/Juan Ramón Jiménez, 16 – Pizarra (Málaga)