



Erfrischungsgetränke und mehr

	Glas	Krug
66 - Tinto de verano (rotwein mit limo)	2,10 €	4,00 €
67 - Sangría	2,50 €	4,50 €
68 - Floresteri (Süßwein mit weißer Limo)	2,20 €	
69 - Cola, Orangen- und Zitronenlimo, Sprite, abgefüllte Säfte, Schokoladenmilch	2,10 €	
70 - Wasser	2,40 €	
71 - Sprudelwasser	2,10 €	
72 - Frischgepresster Orangensaft	2,90 €	
73 - Red Bull (Energy-Drink)	2,90 €	



Bier

74 - Kleines gezapftes Bier/ mit Limonade /alkoholfreies Bier, gezapft oder in der Flasche	2,10 €
75 - Victoria	2,50 €
76 - Cruzcampo	2,60 €
77 - San Miguel	2,60 €
78 - Heineken	2,90 €
79 - Alhambra Reserva	3,10 €
80 - Negra, Coronita	3,10 €
81 - Großes gezapftes Bier	4,00 €
82 - Daura (Bier Victoria glutenfrei)	3,20 €

* Fragen Sie nach unserer Premium-Spirituosen- und Cocktail-Karte
Wir bieten außerdem eine Karte mit naturgepressten Säften, Smoothies, Milkshakes und Frappés an.



Kaffee und Tee

83 - Schwarzer Kaffee oder Milchkaffee, Tees, Colacao (Kakao-Getränk), Heiße Schokolade	1,70 €
84 - Café bombón: Kaffee mit Kondensmilch	2,30 €
85 - Cappuccino	2,90 €
86 - Kaffee mit einem Schuss Likör	3,20 €
87 - Irish Coffee	6,50 €

* Die Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

* Wir bitten Sie darum, die Rechnung beim Servieren der Bestellung zu begleichen.

La carta con Imágenes sin instalar apps (menu with images)

- a** Pon tu móvil aquí
NFC activo y pantalla desbloqueada
(Enable NFC and put your Phone here)



- b** O escanea el código QR
*Si tienes iPhone, usa la cámara
(Or scan the QR, iPhones can use the camera)



- c** O abre Dreamed Restaurants
[www.la app de los restaurantes.com](http://www.la-app.de.los.restaurants.com)
(Or open www.dreamedrestaurants.es)

Bodega Bar El Pimpi

C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n. 29015 Málaga

Telf.: 952 228 990 / 952 225 403 · www.elpimpi.com / reservas@elpimpi.com



VICTORIA

MÁLAGA 1928



El Pimpi



Vorspeisen



- 01 - Ensaladilla rusa (Mayonnaise-Kartoffelsalat) mit Riesengarnelen.....7.50€
- 02 - Málaga-Salat mit Kartoffeln, Salmorejo-Tomatencreme, Orange und gebackenem Kabeljau7.50€
- 03 - Frischer Salat (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Zucchini, Karotte, Wachtelei und Bauchfleisch vom Thunfisch).....8.00€
- 04 - Salat aus gerösteten Paprikaschoten und Bauchfleisch vom Thunfisch.....8.00€
- 05 - Kartoffeltortilla nach Art des Hauses.....8.00€
- 06 - Salmorejo-Tomatencreme mit Schinken und Wachtelei.....7.00€
- 07 - Paella aus La Caleta mit Tintenfisch, Garnelen und Muscheln (Portion). Nur mittags.....7.00€
- 08 - Tageseintopf.....8.00€
- 09 - Frittierte Auberginen mit Zuckerrohrhonig.....10.00€
- 10 - Kroketten, zubereitet aus dem hausgemachten Eintopf.....11.00€
- 11 - Rührei mit Glasgrundeln und gebackenen Paprikaschoten.....11.00€
- 12 - Saftige panierte Schinken-Rolle mit ausgereiftem Käse.....12.00€

Iberische Wurst-



und Käsespezialitäten mit besonderer Herkunft

Platte

- 13 - Cebo-Schinken vom Mastschwein.....18.00€
- 14 - Bellota-Schinken vom Eichel-gefütterten Schwein.....24.00€
- 15 - Iberischer Schinken Alto Genal vom Kastanien-gefütterten Schwein (Saisonprodukt).....26.00€
- 16 - Gepresste Lende vom Kastanienmastschwein aus Alto Genal...19.00€
- 17 - Auswahl iberischer Wurstspezialitäten (Schinken, Lendenwurst, Salami, Chorizo-Wurst).....18.00€
- 18 - Gemischte Platte mit Cebo-Schinken und Schafskäse.....18.00€
- 19 - Ausgereifter Schafskäse.....16.00€
- 20 - Preisgekrante gemischte andalusische Käseplatte.....18.00€



Ligeritas (knusprig warme belegte Brötchen)

- 21 - Andalus: Olivenöl, Tomate und Schinken.....2.90€
- 22 - Pringá: Fleisch, Speck und Blutwurst aus dem Eintopf2.90€
- 23 - Piripi: Schweinelende, Tomate, Schinkenspeck, Käse und Aioli3.00€
- 24 - Victoriana (in Essig eingelegte Sardellen, Tomate und in Essig eingelegtes Gemüse).....5.00€
- 25 - Campero-Sandwich (Hähnchen, Schinken, Käse, Salat, Tomate und Mayonnaise).....6.00€
- 26 - Pita Alcazaba (Fleisch nach Maurenart).....6.00€



Unsere Fischgerichte

- 27 - Adobo auf Málaga-Art (marinierter, paniertes Fisch).....11.00€
- 28 - Frittierter Kabeljau11.00€
- 29 - Frittierte Sardellen11.00€
- 30 - Frittierte Sardellen mit Zitrone11.00€
- 31 - Frittierter Kingklip-Fisch12.00€
- 32 - Frittierter Tintenfisch13.00€
- 33 - Konfiertes Kabeljau "Pilpil"14.00€
- 34 - Oktopustentakel vom Grill mit Bäckerkartoffeln, Knoblauch und Petersilie16.50€
- 35 - Kingklip von der Grillplatte mit Knoblauch und Petersilie.....16.50€
- 36 - Lachs mit Zitrus-Kapern-Sauce16.50€
- 37 - Gemischte Fischplatte (für zwei Personen)24.00€



Auswahl an Meeresfrüchten

Pro Stück

- 38 - Glänzende Venusmuschel.....2.90€
- 39 - Auster der Extra-Klasse aus Cambados.....3.00€
- 40 - Raue Venusmuschel.....3.50€
- 41 - Gillardeau-Auster.....4.50€
- 42 - Große Murex-Muscheln je nach Größe.....3€ - 5€

Portion

- 43 - Galizische Miesmuscheln.....10.00€
- 44 - Sautierte Venusmuscheln.....12.00€
- 45 - Sautierte Dreiecksmuscheln.....14.00€
- 46 - Weiße Garnelen, in Meerwasser gekocht.....22.50€
- 47 - Kaisergranate, in Meerwasser gekocht.....27.50€
- 48 - Meeresfrüchte nach Málaga-Art (für 2 Personen).....40.00€



Auswahl an Fleischgerichten

- 49 - Churrasco von gegrilltem Huhn ohne Knochen mit «Chimichurri» Mayonnaise.....13.00€
- 50 - Ibérica-Fleischklöße mit Mandelsauce.....14.00€
- 51 - Ibérica-Schweinebacken in Pedro-Ximénez-Sauce.....16.00€
- 52 - Pimpi-Teller (Chorizo aus Coin, Steak vom Ibérica-Schwein, frittierte Paprikaschoten, Kroketten, Spiegelei und Schinken).....18.00€
- 53 - Gegrilltes Ibérica-Schultersteak vom Eichelmastschwein mit Aubergine Sauce.....18.00€
- 54 - Gegrilltes Filet vom Ibérica-Schwein aus der Eichelmast mit Senfsauce.....18.00€
- 55 - Ausgelöster Ochenschwanz mit Kartoffelpüree und Lauchasche.....18.00€
- 56 - Gegrillte obere Lende vom gereiften Rindfleisch.....26.00€
- 57 - Gegrilltes Rinderfilet.....26.00€

Unsere Fleischgerichte werden alle mit Beilagen aus dem eigenen Garten von El Pimpi serviert.



Desserts

- 58 - Hausgemachter Flan.....5.50€
- 59 - Käsetorte aus ausgereiftem Käse mit Mangoeis6.50€
- 60 - Biodynamisches Orangeneis* mit Olivenöl und hauchdünnem Mandelkeks.....6.50€
- 61 - Eisbecher.....6.50€
- 62 - Blätterteig mit Aprikose und Madagaskar-Vanille.....6.50€
- 63 - Orangentorte mit Schokoladenmousse.....6.50€
- 64 - Mango-Mousse, Passionsfruchtarmelade, Trüffel und Bitterkakao-Biskuit.....6.50€
- 65 - Gemischter Dessertteller.....6.50€

* Anbau auf Grundlage von ökologischer Landwirtschaft



Unser hausgemachtes Brot aus dem Korb kann Spuren von Soja enthalten. Wir haben glutenfreies Brot.

Wir verfügen über spezielle Menüs für jedes Event und passen sie auf Wunsch Ihren Ansprüchen an
reservas@elpimpi.com

Nichts geht über Málaga!

