



Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



Menú Thyssen

30,00€/persona IVA incluido

Cuenca de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Finca de Leandro.

A compartir:

- Jamón Ibérico.
- Alcachofas naturales a la montillana.
- Pescaíto frito de la Lonja de Málaga.

Individual a elegir entre(por anticipado):

- Carrillada ibérica al P.X.
- Salmón con pesto de cilantro y pistachos.

Postre:

Postre artesano de la casa.

Bebida incluida hasta finalizar menú: Vino, cerveza, refrescos, agua...



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



Menú Picasso

35,00€/persona IVA incluido

Cuenco de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Finca de Leandro.

A compartir:

- Surtido de quesos de cabra malagueña.
- Patitas de pulpo a la parrilla.
- Alcachofas naturales a la montillana.
- Pescaíto frito de la Lonja de Málaga.

Individual a elegir entre(por anticipado):

- Solomillo Ibérico a la mostaza con higos al P.X.
- Bacalao asado con Pil-Pil de alcachofas y almejas.

Postre:

Postre artesano de la casa.

Bebida incluida hasta finalizar menú: Vino, cerveza, refrescos, agua...



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



Menú Diana Navarro

38,00€/persona IVA incluido

Cuenco de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Finca de Leandro.

A compartir:

- Jamón Ibérico de Bellota.
- Ensaladilla rusa con langostinos.
- Alcachofas naturales a la montillana.
- Pescaíto frito de la Lonja de Málaga.

Individual a elegir entre(por anticipado):

- Solomillo Ibérico a la mostaza con higos al P.X.
- Salmón con pesto de cilantro y pistachos.

Postre:

Postre artesano de la casa.

Bebida incluida hasta finalizar menú: Vino, cerveza, refrescos, agua...



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



Menú Manuel Alcántara **43,00€/persona IVA incluido**

Cuenco de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Finca de Leandro.

A compartir:

- Jamón Ibérico de Bellota.
- Ensalada templada con queso de cabra.
- Alcachofas naturales a la montillana.
- Patitas de pulpo a la parrilla.

Individual a elegir entre (por anticipado):

- Rabo de toro con glaseado de moscatel.
- Corvina con bearnesa de marisco.

Postre:

Postre artesano de la casa.

Bebida incluida hasta finalizar menú: Vino, cerveza, refrescos, agua...



Menús Pimpi - Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com

Menú Antonio Banderas
55,00€/persona IVA incluido

Cuenco de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Finca de Leandro.

A compartir:

- Jamón Ibérico de Castaña del Alto Genal.
- Mariscada malagueña cocida.
- Alcachofas naturales a la montillana.

1º PLATO:

Bacalao con Pil-Pil de alcachofas y almejas.

2º PLATO

Solomillo de ternera.

Postre:

Postre artesano de la casa.

Bebida incluida hasta finalizar menú: Vino, cerveza, refrescos, agua...



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com

Menú Gloria Fuertes
(menú infantil)
12,00€/Persona IVA incluido

Aperitivos de la casa: aceitunas DO Aloreña de Málaga, patatas chips de Sierra de Yeguas,...

Plato combinado, compuesto por:

- Croquetas del puchero perchelero
- Flamenquín Ibérico de jamón y queso
- Cuña de tortilla de patatas
- Patatas fritas

Postre:

- Bola de helado de chocolate

Un refresco o agua



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019





Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n.
29015 Málaga
Telf.: 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



Opciones fuera de menú:

- Café o infusión 1,50€ (en menús inferiores a 30,00€)
- Copas de licor y combinados: precios a consultar.
- Espectáculo flamenco
- Venenciadora.
- Cortador de jamón.

INFORMACIÓN:

- El número total de comensales debe confirmarse hasta 24 horas antes del evento, cobrándose íntegramente el total del número confirmado hasta ese momento.
- Para garantizar la reserva, los menús han de cerrarse como mínimo con cinco días de antelación.
- Como garantía, se requiere un depósito del 30% del total del servicio por adelantado.
- El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
- Carencia del 100% para cancelaciones sin aviso previo de 24h. mínimo.
- La cocina Pimpi siempre dispone de una oferta para vegetarianos y personas con alergias e intolerancias.
- Los platos a elegir deben ser comunicados a nuestra responsable con antelación
- Es posible que algunos menús no estén disponibles ciertos días



Menús Pimpi Otoño-Invierno 2018-2019

