MENÚ DE NAVIDAD 2025-2026





DESDE 19

BLANCO: Pernales. D.O. Sierras de Málaga,

Bodega Bar El Pimpi

Tlf. 952 225 403 / 952 228 990 reservas@elpimpi.com

29015 Málaga

C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n



Rabo de toro al PX y puré de patata trufado. Corvina a la parrilla con salsa de tomates asados y avellanas.

POSTRE:

Tarta de almendras con crema inglesa.

Bebida incluida hasta finalización del menú:
vino, cerveza, refresco y agua.

BODEGA

• IINTO: Azpilicueta. D.O.Ca Rioja, Crianza.
Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

BIANCO: Mar de seda. D.O Toro, Verdejo sobre l'ias.

Bodega Bar El Pimpi
C/ Granada 62: Jardines Alcazabilla s/n
29015 Málaga
Tif. 952 225 403 / 952 228 990
reservas@elpimpi.com



Jamón Ibérico de bellota.

Carpaccio de salmón, encurtidos y rúcula.

Tartar de atún rojo con tomates secos y queso payoyo.

INDIVIDUAL:

Ajoblanco con helado de mango y frutos secos tostados.

INDIVIDUAL: (A ELEGIR POR ANTICIPADO)

Solomillo de vaca con reducción de PX.

Salmón a la parrilla con tomatitos cherrys confitados.

POSTRE:

Milhojas de crema de turrón.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refresco y agua.

BODEGA

- TINTO: El Pacto. D.O.Ca La Rioja, Tempranillo.
- BLANCO: Martín Códax. D.O. Rías Baixas, Albariño.

DESDE

· BAR

Bodega Bar El Pimpi

C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n 29015 Málaga Tlf. 952 225 403 / 952 228 990 reservas@elpimpi.com



OTEGA · BAR

DESDE 19

Solomillo de vaca con mantequilla de chile y ajo. Lomo de atún a la parrilla con salsa de limones encurtidos.

POSTRE:

Torrija con helado de leche merengada.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refresco y agua.

BODEGA

- TINTO: Marqués de Murrieta. D.OCa La Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.
 - BLANCO: Polvorete. D.O. Bierzo. Godello.

Bodega Bar El Pimpi

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

Tlf. 952 225 403 / 952 228 990 reservas@elpimpi.com



CONDICIONES DEL MENÚ



- 1. El número total de comensales debe confirmarse hasta 72 horas antes del evento, por correo electrónico, cobrándose íntegramente el total del número confirmado hasta ese momento.
- 2. Para garantizar la reserva, se debe confirmar esta al menos con 5 días de antelación su petición.
- **3.** Como garantía, se requiere un depósito del 30% del total del servicio por adelantado.
- **4.** El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
- **5.** Carencia del 100% para cancelaciones sin aviso previo de 72h mínimo
- **6.** La cocina Pimpi siempre dispone de una oferta para vegetarianos y personas son alergias o intolerancias.
- 7. Los platos a elegir deben ser comunicados con antelación (al menos 72h antes del servicio). En caso de haber alguna modificación con menos de 48h de antelación, se procederá al cobro de dicho cambio, siempre y cuando pueda realizarse.
- **8.** El tiempo de ocupación de la sala estará sujeto al horario de grupos posteriores.



Bodega Bar El Pimpi

C/ Granada 62 · Jardines Alcazabilla s/n 29015 Málaga Tlf. 952 225 403 / 952 228 990 reservas@elpimpi.com