

MENÚ GRUPO 48€ TODO A COMPARTIR

A COMPARTIR / TO SHARE:

Jamón Ibérico de bellota.

Hand-cut Iberian acorn-fed cured ham.

Queso de oveja.

Aged sheep cheese board.

Ensaladilla Rusa con langostinos.

Ensaladilla Rusa: potatoes and mayonnaise salad with chopped king prawns.

Pescaíto frito de la Lonja de Málaga.

Smelts and local variety of fried fish from Málaga's.

Croquetas de puchero.

Mixed meat stew croquettes.

Solomillo Ibérico a la parrilla con salsa de mostaza.

Grilled acorn-fed Iberian tenderloin pork in a mustard sauce.

POSTRE / DESSERT

Surtido de postres a compartir.

Assortment of desserts.

VINOS / WINES BODEGA A ELEGIR / WINE PACK TO CHOOSE

OPCIÓN 1:

Pernales. D.O Sierras de Málaga, Syrah.

Pernales. D.O Sierras Málaga, Verdejo.

OPCIÓN 2:

Azpilicueta. D.O.Ca Rioja, Crianza. Tempranillo.

Mar de seda. D.O Toro, Verdejo.

*Disponemos de una selección adicional de vinos no incluidos en los menús. Consúltenos.

*We have an additional selection of wines not included in the menus. Please ask us for details.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.



MENÚ GRUPO 55€

MANUEL ALCÁNTARA



A COMPARTIR / TO SHARE:

Jamón Ibérico de Bellota.
Hand-cut Iberian acorn-fed cured ham.

Ensaladilla rusa con langostinos.
Ensaladilla Rusa: potatoes and mayonnaise salad with chopped king prawns.

Croquetas de langostinos al Pimpi.
Pil-Pil style prawn croquettes.

Pescaíto frito de la lonja.
Smelts and local variety of fried fish from Málaga's.

INDIVIDUAL (A ELEGIR POR ANTICIPADO) (MAIN COURSE TO CHOOSE ONE IN ADVANCE)

Solomillo ibérico a la parrilla con salsa de mostaza.
Grilled acorn-fed Iberian tenderloin pork in a mustard sauce.

Bacalao a la parrilla con pisto y tomate frito.
Grilled codfish with ratatouille.

POSTRE / DESSERT:

Tarta de queso curado.
Aged cheese cheesecake.

VINOS / WINES BODEGA A ELEGIR / WINE PACK TO CHOOSE

OPCIÓN 1:

Pernales. D.O Sierras de Málaga, Syrah.

Pernales. D.O Sierras Málaga, Verdejo.

OPCIÓN 2:

Azpilicueta. D.O.Ca Rioja, Crianza. Tempranillo.

Mar de seda. D.O Toro, Verdejo.

*Disponemos de una selección adicional de vinos no incluidos en los menús. Consúltenos.

*We have an additional selection of wines not included in the menus. Please ask us for details.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.

MENÚ GRUPO 70€

ANTONIO BANDERAS



A COMPARTIR / TO SHARE:

Jamón Ibérico de Bellota.

Hand-cut Iberian acorn-fed cured ham.

Ensalada de aguacate, frutos secos, aceituna negra y tomate seco.

Avocado salad with nuts, raisins, black olives and sundried tomatoes.

Croquetas de puchero.

Mixed meat stew croquettes.

Pata de pulpo a la parrilla.

Grilled octopus.

INDIVIDUAL (A ELEGIR POR ANTICIPADO) (MAIN COURSE TO CHOOSE ONE IN ADVANCE)

Solomillo de vaca con salsa de foie y PX.

Beef sirloin with a foie gras and PX wine sauce.

Dorada con salsa de avellanas y tomates asados.

Sea bream with hazelnut sauce and roasted tomatoes.

POSTRE / DESSERT:

Torrija con helado de vainilla.

Traditional easter 'torrija' (slice of fried milky, eggy bread, served with cinnamon and sweetened). Served with vanilla ice cream.

VINOS / WINES BODEGA A ELEGIR / WINE PACK TO CHOOSE

OPCIÓN 1:

Seis + Seis. D.O Sierras de Málaga, Syrah.

Cloe. D.O Sierras de Málaga, Chardonnay.

OPCIÓN 2:

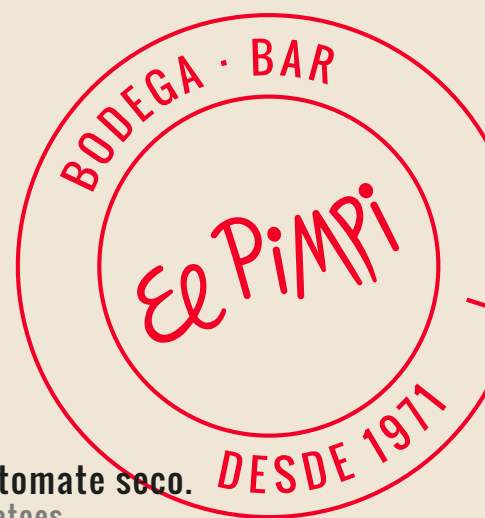
El pacto. D.O.Ca La Rioja, Tempranillo.

Mara Martín. D.O Monterrei, Godello.

*Disponemos de una selección adicional de vinos no incluidos en los menús. Consúltenos.

*We have an additional selection of wines not included in the menus. Please ask us for details.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.



MENÚ GRUPO 90€

ANTONIO GALA

A COMPARTIR:

Jamón Ibérico de Bellota.

Hand-cut Iberian acorn-fed cured ham.

Surtido de quesos andaluces.

Assortment of Andalusian cheese.

Tartar de atún rojo con tomate seco y queso payoyo.

Red tuna tartar with sundried tomato and Payoyo sheep cheese.

Pata de pulpo a la parrilla.

Grilled octopus.

INDIVIDUAL:

Ajoblanco, frutos secos y sorbete de mango.

Cold almond and garlic soup with seasonal sorbet.

PRIMER PLATO / FIRST COURSE:

Corvina con crema de verduras de temporada.

Sea-bass with a vegetable cream.

SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE:

Lomo de vaca a la parrilla con pimientos confitados.

Grilled beefsteak with pepper confit.

POSTRE / DESSERT:

Milhojas de crema de turrón.

Mille-feuille with nougat cream.

VINOS / WINES BODEGA A ELEGIR / WINE PACK TO CHOOSE

OPCIÓN 1:

Camarolos. D.O Sierras de Málaga, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo.

Cloe. D.O Sierras de Málaga, Chardonnay.

OPCIÓN 2:

Marqués de Murrieta. D.O.Ca, La Rioja, Reserva. Tempranillo.

Polvorete. D.O Bierzo, Godello.

*Disponemos de una selección adicional de vinos no incluidos en los menús. Consúltenos.

*We have an additional selection of wines not included in the menus. Please ask us for details.

Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.



MENÚ INFANTIL 20€

GLORIA FUERTES

PLATO COMBINADO MIXED PLATE OF:

Croquetas de puchero.
Minced mixed meat croquettes.

Patatas y huevos fritos.
French fries and eggs.

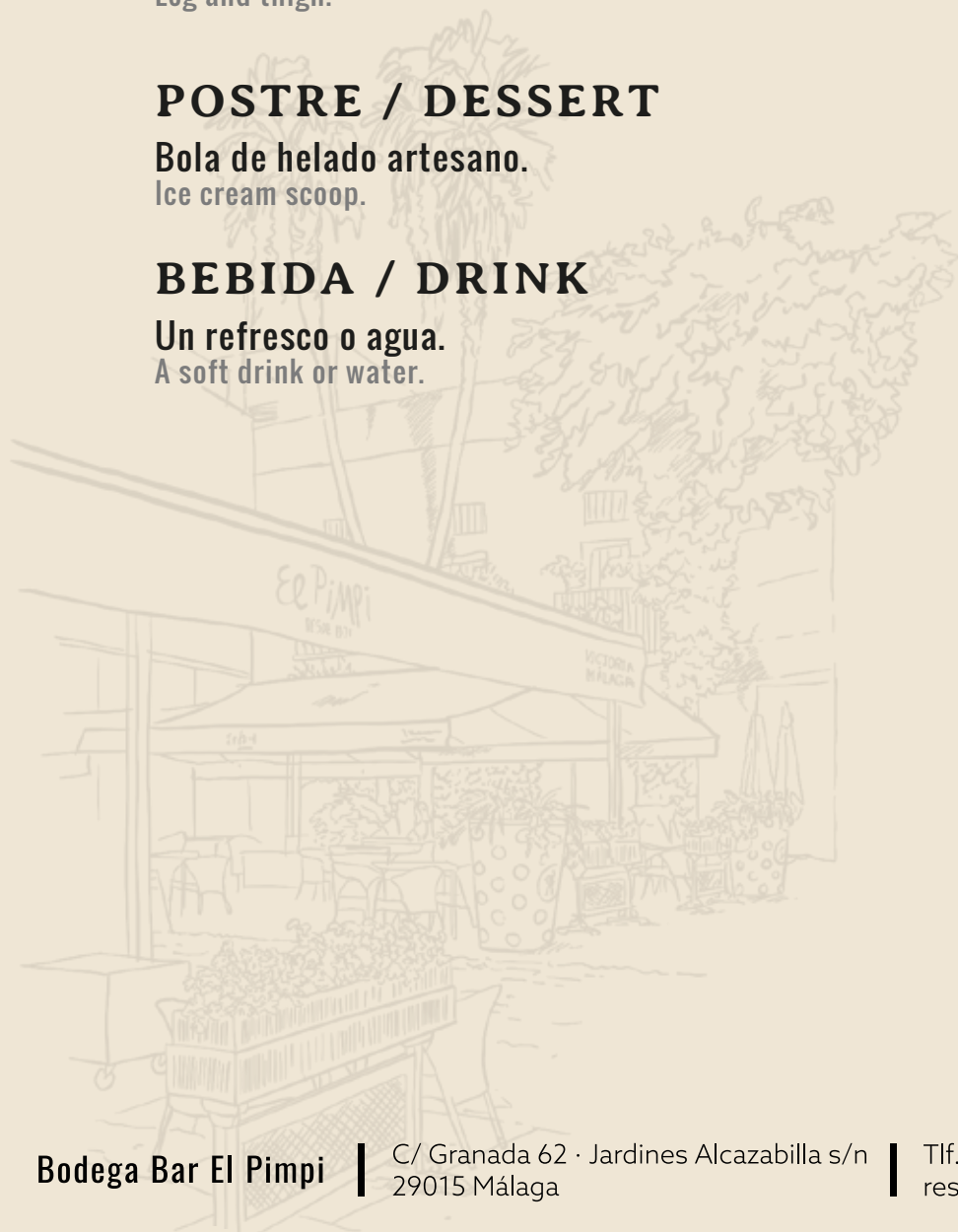
Churrasco de pollo.
Spiced deboned chicken fillet.
Leg and thigh.

POSTRE / DESSERT

Bola de helado artesano.
Ice cream scoop.

BEBIDA / DRINK

Un refresco o agua.
A soft drink or water.



MENÚ 45€ MARÍA ZAMBRANO

VEGETARIANO / VEGETARIAN



Ensalada de aguacate, frutos secos y tomate seco.
Vegan salad of avocado, nuts and sun-dried tomato.

Ajoblanco con sorbete de fruta de temporada.
Cold almond and garlic soup with seasonal sorbet.

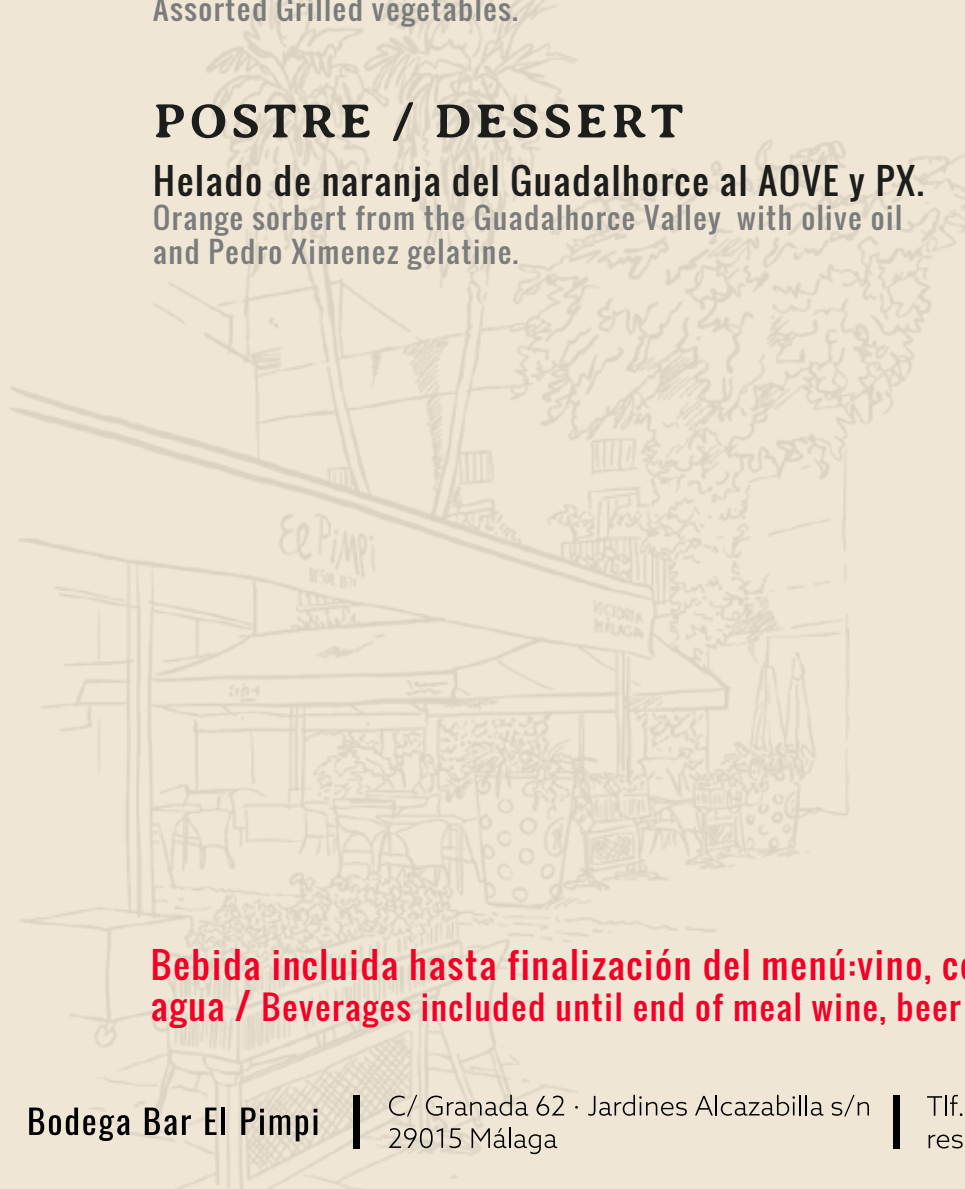
Zanahoria asada con hummus y frutos secos.
Roasted carrots with hummus and nuts.

Berenjenas fritas a la cerveza.
Fried aubergines in beer.

Salteado de verduras.
Assorted Grilled vegetables.

POSTRE / DESSERT

Helado de naranja del Guadalhorce al AOVE y PX.
Orange sorbet from the Guadalhorce Valley with olive oil and Pedro Ximenez gelatine.



Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.

Bodega Bar El Pimpi

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

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

MENÚ 55€ CHIQUITO DE LA CALZADA

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Ensalada de fresas con queso azul y vinagreta de mostaza.
Green salad with strawberries, blue cheese and mustard vinaigrette.

Ajoblanco con sorbete de fruta de temporada.
Cold almond and garlic soup with seasonal sorbet.

Zanahorias asadas con hummus y frutos secos.
Roasted carrots with hummus and nuts.

Tempura de verduras de la huerta.
Seasonal vegetables deep fry tempura.

Berenjena asada con yogurt y frutos secos.
Roasted eggplant with yogurt and nuts.

POSTRE / DESSERT

Helado de mango.
Homemade mango sorbet.



Bebida incluida hasta finalización del menú: vino, cerveza, refrescos y agua / Beverages included until end of meal wine, beer and water.

CONDICIONES DEL MENÚ

1. Los platos principales son servidos con verduras de temporada y patatas con mantequilla de romero.
Main courses are served with seasonal vegetables and rosemary butter potatoes.

2. El número total de comensales debe confirmarse hasta 48 horas antes del evento, cobrándose íntegramente el total del número confirmado hasta ese momento. En caso de modificación de comensales ha de notificarse obligatoriamente por correo electrónico.

At least 48 hours before the date of your event, we kindly ask you to reconfirm the number of people attending and pay in advance for the diners confirmed at that time. If there is a change in numbers, this must be informed by email.

3. Para garantizar la reserva, se debe confirmar el menú con antelación.
To guarantee the reservation, you must confirm the menu in advance.

4. Como garantía, se requiere un depósito del 30% del servicio una vez confirmado.
A 30 % deposit of the total service is required once the booking has been confirmed.

5. El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
Payment methods: bank transfer, cash or credit card.

6. Carencia del 100% para cancelaciones sin aviso previo de 48h mínimo.
A 100% fee will be charged if the reservation is cancelled with less than 48 hours notice.

7. La cocina Pimpi siempre dispone de una oferta para vegetarianos, veganos y personas con alergias o intolerancias.
The Pimpi kitchen offers vegetarian, vegan and food allergy menu options.

8. Los platos a elegir deben ser comunicados con antelación (al menos 72h antes del servicio). En caso de haber alguna modificación con menos de 24h de antelación, se procederá al cobro de dicho cambio, siempre y cuando pueda realizarse.

All menu options must be communicated with at least 72 hours notice before the reservation date. If any change is made with less than 24 hour notice, that change will be charged, if such change can be done.

9. Es posible que algunos menús no estén disponibles ciertos días o temporadas.
Some menus may not be available on certain days, or certain seasons.

10. El tiempo de ocupación de la sala estará sujeto al horario de grupos posteriores o cierre del restaurante. The occupation of the dining room will be based on the Schedule of posterior groups, or the restaurant closing time.

11. En caso de requerir factura, se solicitará con la confirmación de la reserva.
If an invoice is required, this should be requested when confirming the booking.

