



MENÚ DE GRUPO

BODEGA · BAR

El Pimpi

DESDE 1971

MENÚ DE GRUPO

MARI PEPA ESTRADA



A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota.

Queso de oveja.

Ensaladilla rusa con langostinos.

Pescaíto frito de la lonja de Málaga.

Croquetas de puchero.

Secreto ibérico a la parrilla.

POSTRE

Surtido de postres a compartir.

VINOS BODEGA A ELEGIR

OPCIÓN 1

- **Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Syrah.**
- **Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Verdejo.**

OPCIÓN 2

- **Acontia. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo**
- **Mar de Seda. D.O. Toro, Verdejo.**

**Selección adicional de vinos disponible. Consúltenos.*

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

MENÚ DE GRUPO

MANUEL ALCÁNTARA



A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota.

Ensalada malagueña: patata, naranja y bacalao.

Croquetas de puchero.

Pescaíto frito de la lonja de Málaga.

INDIVIDUAL - A ELEGIR POR ANTICIPADO

Solomillo ibérico a la parrilla con salsa de mostaza.

Dorada a la parrilla con salsa de tomates asados y avellanas.

POSTRE

Tarta de queso curado.

VINOS BODEGA A ELEGIR

OPCIÓN 1

- **Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Syrah.**
- **Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Verdejo.**

OPCIÓN 2

- **Acontia. D.O Ribera del Duero. Tempranillo.**
- **Mar de Seda. D.O. Toro, Verdejo.**

**Selección adicional de vinos disponible. Consúltenos.*

Los principales se acompañan de verduras de temporada y patatas a la mantequilla de romero.

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

MENÚ DE GRUPO **ANTONIO GALA**



A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota.

Surtido de quesos andaluces.

Tartar de atún clásico.

Croquetas de langostinos al Pimpi.

INDIVIDUAL - A ELEGIR POR ANTICIPADO

Solomillo de vaca con salsa de PX.

Corvina con salsa de coliflor e hinojo.

POSTRE

Torrija con helado de vainilla.

VINOS BODEGA A ELEGIR

OPCIÓN 1

- **Seis + Seis. D.O Sierras de Málaga, Tempranillo y Syrah.**
- **Cloe. D.O Sierras de Málaga, Chardonnay.**

OPCIÓN 2

- **El Pacto. D.O.Ca. Rioja, Tempranillo.**
- **Mara Martín. D.O. Monterrei, Godello.**

**Selección adicional de vinos disponible. Consúltenos.*

Los principales se acompañan de verduras de temporada y patatas a la mantequilla de romero.

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

MENÚ DE GRUPO

ANTONIO BANDERAS



A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota.

Surtido de quesos andaluces.

Tartar de atún rojo con tomate seco y queso payoyo.

Croquetas de jamón Ibérico de Bellota.

INDIVIDUAL

Ajoblanco con frutos secos y sorbete de mango.

PRINCIPAL - A ELEGIR POR ANTICIPADO

Pargo con ajo confitado y guindilla.

Lomo bajo de vaca con pimientos rojos confitados.

POSTRE

Milhojas de crema de turrón.

VINOS BODEGA A ELEGIR

OPCIÓN 1

- Camarolos. D.O. Sierras de Málaga, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.
- Cloe. D.O. Sierras de Málaga, Chardonnay.

OPCIÓN 2

- Marqués de Murrieta. D.O. Ca. Rioja, Reserva, Tempranillo.
- Polvorete. D.O. Bierzo, Godello.

**Selección adicional de vinos disponible. Consúltenos.*

Los principales se acompañan de verduras de temporada y patatas a la mantequilla de romero.

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

MENÚ INFANTIL

GLORIA FUERTES



PLATO COMBINADO

Croquetas de puchero.

Huevos fritos.

Churrasco de pollo a la parrilla.

**Servido con patatas fritas.*

POSTRE

Bola de helado artesano.

BEBIDA

Un refresco o agua.

MENÚ VEGETARIANO

MARÍA ZAMBRANO



Ensalada de aguacate con frutos secos y tomate seco.

Ajoblanco con frutos secos y sorbete de mango.

Zanahoria asada con hummus y frutos secos.

Berenjenas fritas a la cerveza.

Salteado de verduras y soja texturizada.

POSTRE

Helado de naranja del Guadalhorce al AOVE y PX.

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

MENÚ VEGETARIANO

CHIQUITO DE LA CALZADA



Ensalada de fresas con queso azul y vinagreta de mostaza.

Ajoblanco con frutos secos y sorbete de mango.

Zanahorias asadas con hummus y frutos secos.

Tempura de verduras de la huerta.

Berenjena asada con yogur y frutos secos.

POSTRE

Helado de mango.

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

CONDICIONES DEL MENÚ

- 1** El número final de comensales deberá confirmarse con al menos 48 horas de antelación. Se cobrará la totalidad de los comensales confirmados hasta ese momento. Cualquier modificación deberá comunicarse obligatoriamente por correo electrónico.
- 2** Para garantizar la reserva, el menú elegido deberá confirmarse con antelación.
- 3** Una vez confirmado el menú, se deberá abonar un depósito equivalente al 30% del importe total del servicio.
- 4** El pago podrá realizarse mediante transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
- 5** Las cancelaciones comunicadas con menos de 48 horas de antelación se cobrarán al 100 %.
- 6** La cocina de El Pimpi dispone de opciones para vegetarianos y veganos, así como para personas con alergias o intolerancias.
- 7** Los platos que deban elegirse previamente deberán comunicarse al menos 72 horas antes del servicio. Las modificaciones solicitadas con menos de 24 horas de antelación se cobrarán, siempre que sea posible realizarlas.
- 8** Algunos menús podrían no estar disponibles en determinados días o temporadas.
- 9** El tiempo de ocupación de la sala estará condicionado por el horario de los grupos posteriores y por la hora de cierre del restaurante.
- 10** Si se necesita factura, deberá solicitarse al confirmar la reserva.



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