MENÚS NAVIDAD 2026

BODEGA · BAR

El PiMPi

DESDE 1971

MENÚ
LA ESTRELLA

BODEGA · BAR
50€
DESDE 1971

ENTRANTES:
Jamón ibérico de bellota.
Croquetas de langostinos Pimpi.
Salteado de setas de temporada, huevo mollet y taquitos de jamón.

PRIMER PLATO:
Consomé con picatostes.

SEGUNDO PLATO (a elegir por anticipado):
Solomillo ibérico con salsa de mostaza.
Corvina a la parrilla con salsa de hinojo y coliflor.

POSTRE:
Tarta de zanahoria con especias de invierno.

BODEGA
TINTO: Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Syrah.
BLANCO: Pernales. D.O. Sierras Málaga, Verdejo.

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

MENÚ
EL NACIMIENTO

BODEGA · BAR
60€
DESDE 1971

ENTRANTES
Jamón ibérico de bellota.
Surtido de quesos andaluces.
Carpaccio de salmón, encurtidos y rúcula.

PRIMER PLATO:
Sopa de marisco con picatostes.

SEGUNDO PLATO (a elegir por anticipado):
Presa Ibérica a la parrilla con salsa de avellanas y tomates asados.
Dorada a la parrilla con salsa de calabaza y especias.

POSTRE:
Tarta de chocolate y praliné de avellanas.

BODEGA
TINTO: Acontia Santo y Seña. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
BLANCO: Mara Martín. D.O. Monterrei. Godello.

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

MENÚ
LA PASTORAL

BODEGA · BAR
80€
DESDE 1971

ENTRANTES
Jamón ibérico de bellota.
Surtido de quesos andaluces e internacionales con anacardos, orejones y pan de manzana.
Tartar de atún rojo con tomates secos y queso payoyo.
Croquetas de carrillada al P.X.

PRIMER PLATO:
Ajoblanco con sorbete de mango y frutos secos tostados.

SEGUNDO PLATO (a elegir por anticipado):
Solomillo de vaca con reducción de PX.
Salmón a la parrilla con alioli de lima y tomatitos cherry confitados.

POSTRE:
Milhojas de crema de turrón y pastelitos navideños.

BODEGA
TINTO: Marqués de Murrieta. D.O.Ca, La Rioja, Reserva. Tempranillo.
BLANCO: Cloe. D.O Sierras de Málaga, Chardonnay.

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

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 el menú con antelación.

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. Las cancelaciones comunicadas con menos de 72 horas de antelación supondrán el cobro del 100 % del importe total.

6. La cocina Pimpi siempre dispone de una oferta para vegetarianos y personas con 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.

ElPiMPi

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