

MENÚ THYSSEN

A COMPARTIR

ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS

TOMATE HUEVO DE TORO

CROQUETAS DEL PUCHERO DE LA ABUELA

FRITURA DE LA HUERTA (Piparras y cuernos de gacela)

INDIVIDUAL A ELEGIR

(por anticipado)

CARRILLADA IBÉRICA AL P.X.

BACALAO CON SANFAINA DE MANZANA Y PASAS MOSCATEL.

POSTRE

BOLA DE HELADO

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

30€

Bodega Bar El Pimpi

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

Tlf. 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com



El Pimpi

MUCHO MÁS QUE COMER BIEN

Lo que vas a comer es de aquí, natural, fresco, de temporada y a menudo de agricultura ecológica. Te ofrecemos algunos de los **mejores productos del mundo** como el aceite de oliva virgen extra primera prensada, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o el vino dulce de uva moscatel.



MUCHO MÁS QUE COMER BIEN

Lo que vas a comer es de aquí, natural, fresco, de temporada y a menudo de agricultura ecológica. Te ofrecemos algunos de los **mejores productos del mundo** como el aceite de oliva virgen extra primera prensada, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o el vino dulce de uva moscatel.



MENÚ MANUEL ALCÁNTARA

A COMPARTIR

ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS

QUESO DE OVEJA

FLAMENQUÍN IBÉRICO JUGOSO CON QUESO CURADO

BOQUERONES Y ADOBO

INDIVIDUAL A ELEGIR

(por anticipado)

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SALSA

DE MOSTAZA

SALMÓN CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS

POSTRE

TARTA TRES CHOCOLATES

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

35€

Bodega Bar El Pimpi

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

Tlf. 952 225 403 / 952 228 990

reservas@elpimpi.com

MENÚ PICASSO

A COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE CASTAÑA DEL ALTO GENAL
TOMATE HUEVO DE TORO
TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE DE LA AXARQUÍA
ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

INDIVIDUAL A ELEGIR

(por anticipado)

PRESA IBÉRICA DE FARAJÁN CON CHIMICHURRI
BACALAO CON CRUJIENTE CÍTRICO DE SÉSAMO CON PISTACHOS Y AJOBLANCO DE MOSCATEL.

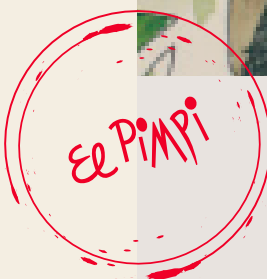
POSTRE

TARTA DE QUESO CURADO

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

40€

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



MUCHO MÁS QUE COMER BIEN

Lo que vas a comer es de aquí, natural, fresco, de temporada y a menudo de agricultura ecológica. Te ofrecemos algunos de los **mejores productos del mundo** como el aceite de oliva virgen extra primera prensada, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o el vino dulce de uva moscatel.

MENÚ ANTONIO BANDERAS

A COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE CASTAÑA DEL ALTO GENAL
TOMATE HUEVO DE TORO
CONCHAS FINAS DE MÁLAGA
FLOR DE CALABACÍN EN TEMPURA
TARTAR DE PEZ LIMÓN CON HUEVO FRITO Y TRUFA.

INDIVIDUAL A ELEGIR

(por anticipado)

SOLOMILLO DE TERNERA
SOLOMILLO DE ATÚN

POSTRE

SURTIDO DE RESPOSTERÍA ARTESANA

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

50€

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



El Pimpi

MUCHO MÁS QUE COMER BIEN

Lo que vas a comer es de aquí, natural, fresco, de temporada y a menudo de agricultura ecológica. Te ofrecemos algunos de los **mejores productos del mundo** como el aceite de oliva virgen extra primera prensada, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o el vino dulce de uva moscatel.



MUCHO MÁS QUE COMER BIEN

Lo que vas a comer es de aquí, natural, fresco, de temporada y a menudo de agricultura ecológica. Te ofrecemos algunos de los **mejores productos del mundo** como el aceite de oliva virgen extra primera prensada, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o el vino dulce de uva moscatel.

CONDICIONES MENÚS

OPCIONES FUERA DE MENÚ

- 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, se debe confirmar esta al menos a los 7 días de su petición.
- 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 o intolerancias.
- Los platos a elegir deben ser comunicados a nuestra responsable con antelación (al menos 48h antes del servicio).
- Es posible que algunos menús no estén disponibles ciertos días.

Bodega Bar El Pimpi

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