

MENÚ DE NAVIDAD

Disponibles a partir del 1 de diciembre

2024-2025



MENÚ 1

A COMPARTIR:

Jamón Ibérico del Alto Genal.

Ensalada fresca con queso, tomates secos y avellanas.

Croquetas de puchero.

Pastel de langostinos y salsa de pimientos del piquillo.

INDIVIDUAL: (A ELEGIR POR ANTICIPADO)

Solomillo ibérico con salsa de mostaza.

Bacalao asado con sanfaina y emulsión de ajo asado.

POSTRE:

Tarta de queso con reducción de frutos rojos.

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

BODEGA

- **TINTO:** Pemales. D.O Sierras de Málaga, Syrah.
- **BLANCO:** Mar de Seda. D.O Toro, crianza sobre lías, Verdejo.

Bodega Bar El Pimpi

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



MENÚ 2

A COMPARTIR:

Jamón Ibérico del Alto Genal.

Surtido de quesos andaluces.

Ensalada de ahumados, piñones y vinagreta de eneldo.

Patita de pulpo y crema de frutos secos.

INDIVIDUAL: (A ELEGIR POR ANTICIPADO)

Solomillo de vaca con salsa de foie y PX.

Corvina a la parrilla con mantequilla de tomillo y ajos asados.

POSTRE:

Tarta de almendras y crema inglesa.

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

BODEGA

- TINTO: El pacto. DOCa La Rioja, Tempranillo.
- BLANCO: Mara Martin. D.O. Monterrei, Godello.

Bodega Bar El Pimpi

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



MENÚ 3

A COMPARTIR:

Jamón ibérico del Alto Genal.

Carpaccio de salmón, encurtidos y rúcula.

Croquetas de langostinos al Pimpi.

INDIVIDUAL:

Ajoblanco, tartar de atún, huevas de salmón y uvas.

INDIVIDUAL: (A ELEGIR POR ANTICIPADO)

Paletilla de cordero al horno.

Taco de ventresca de atún rojo y demi glace de su jugo.

POSTRE:

Milhojas de crema de turrón.

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:** Martín Códax. D.O. Rías Baixas, Albariño.

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, 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. Es posible que algunos menús no estén disponibles ciertos días.
9. El tiempo de ocupación de la sala estará sujeto al horario de grupos posteriores.

El Pimpi

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