

El Pimpi

DESDE 1971

LA CARTA.

ENTRANTES

PESCADOS Y CARNES

POSTRES Y BEBIDAS

VINOS

LO + DE LA SOLE

TRADICIÓN, CULTURA Y GASTRONOMÍA EN UN MISMO LUGAR.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

ENTRANTES

Hay que empezar "por la puerta grande"

Cuña de tortilla de patatas.	4,50€
	
Gazpacho con tomates de Coín.	5,00€
	
Cazuela de salmorejo con jamón y huevo de codorniz.	7,00€
	
Ajoblanco cremoso con sorbete de fruta de temporada.	8,00€
	
Ensaladilla rusa con langostinos.	8,00€
	
Ensalada malagueña con patatas, naranja y bacalao asado.	8,00€
	
Ensalada fresca (lechuga, tomate, cebolla, calabacín, zanahoria, huevo de codorniz y ventresca de atún).	9,00€
	
Ensalada de salmón marinado, yogurt de cabra y calabacín encurtido.	12,00€
	
Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce.	9,00€
	
Tomate Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce con ventresca de bonito.	12,00€
	
Ensalada de pimientos asados a la leña con ventresca de bonito.	11,00€
	
Ensalada de pimientos asados a la leña.	8,00€
	
Patatas fritas con mojo.	8,00€
	
Langostinos al Pimpi.	9,00€
	
Berenjenas fritas con miel de caña.	10,00€
	
Croquetas del puchero de la abuela.	6,50€/4 uds 11,00€/8 uds
	
Croquetas de gambas al pilpil.	7.00€/4 uds 11,00€/8 uds
	

*Servicio 1.20€/ pers.

Huevos rotos camperos con chanquetes (pez platino) y pimientos asados a la leña.	12,00€
Huevos rotos camperos con puntillitas.	16,00€
Flamenquín Ibérico jugoso con queso curado.	12,00€
Alcachofas fritas con puré Ibérico y huevo mollet.	14,00€

RINCÓN IBÉRICO

Embutidos de los mejores cerdos del mundo



	MEDIA	RACIÓN
Jamón Ibérico de Cebo D.O Extremadura.	14,00€	17,00€
Jamón Ibérico de Bellota D.O Extremadura.	18,00€	22,00€
Jamón de Ibérico Castaña de Francisco Torres.	19,00€	24,00€
Caña de lomo Ibérica Castaña de Francisco Torres.	14,00€	19,00€
Surtido de Ibéricos (jamón de cebo, chorizo y salchichón Ibérico y caña de lomo de Castaña).	14,00€	18,00€
Tabla mixta de Jamón de Cebo y queso de oveja.	14,00€	16,00€
Tabla de queso curado de oveja.	11,00€	16,00€
Tabla surtida de quesos andaluces.	-	16,00€

*Nuestro pan de la cesta puede contener trazas de soja.
Disponemos de pan sin gluten.*

**Servicio 1.20€/ pers.*

ARROCES

Mínimo 2 personas



Arroz negro de marisco.	19,00€ / pers.
	
Arroz de presa Ibérica con verduras.	19,00€ / pers.
	
Arroz caldoso con pollo de campo.	16,00€ / pers.
	
Arroz caldoso con bogavante.	22,00€ / pers.
	
Arroz con verduras del Guadalhorce.	15,00€ / pers.
	
Fideuá con langostinos.	19,00€ / pers.
	

LIGERITOS

El bocadillo suave (invento de El Pimpi)



Pringá: carne del puchero, tocino y morcilla.	3,90€
	
Piripi: lomo en manteca, tomate, bacon ahumado, queso y alioli.	3,90€
	
Ahumado: salmón ahumado, guacamole y cebollas marinadas.	5,00€
	
Campero Pimpi: pollo rústico, jamón cocido, queso, tomate y mayonesa.	6,00€
	
Brioche: cerdo deshilachado con col encurtidos y mayonesa de mango.	7,50€
	
Chapata: carrilladas estofadas con champiñones a la crema y mayonesa de parmesano.	6,00€
	

*Servicio 1.20€/ pers.

PESCADOS



	MEDIA	RACIÓN
Adobo malagueño. 	7,00€	11,90€
Boquerones fritos. 	7,00€	11,90€
Boquerones al limón fritos. 	7,00€	11,90€
Filetes de rosada frita. 	7,00€	12,00€
Almejas salteadas. 	-	12,00€
Calamar frito con mayonesa picante. 	-	16,00€
Bacalao asado con sanfaina de manzana, pasas Moscatel y salsa de pimientos del Guadalhorce. 	-	16,00€
Merluza con salsa de camarones rojos. 	-	16,00€
Pata de pulpo a la parrilla con mojo agridulce. 	-	19,00€
Chipirones a la malagueña. 	-	16,00€
Lubina con ajoblanco de manzana. 	-	17,00€
Fritura variada (para 2 personas). 	-	26,00€

Traídos cada día de Málaga principalmente, además de Almería, Cádiz y Huelva.

*Servicio 1.20€/ pers.

CARNES

Una cuidada selección de sabores en su punto



Churrasco de pollo especiado.	14,00€
Hamburguesa de vaca madurada con queso viejo, bacon ahumado y mayonesa de curry y mango.	14,00€
Carrillada de vaca glaseada.	17,00€
Presa Ibérica a la parrilla con salsa serrana.	19,00€
Solomillo Ibérico a la parrilla con salsa de mostaza.	19,00€
Cazuela de rabo de toro desmigado.	19,00€
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa Café de París.	28,00€
Lomo de vaca madurada fileteado (350g) con pimientos del piquillo al pilpil.	28,00€

Todas nuestras carnes van acompañadas con guarnición de la Huerta del Pimpi.

*Servicio 1.20€/ pers.

POSTRES



Y no olvides tomar una copa de vino dulce mirando a la Alcazaba

Tarta de queso curado.	6,50€
Helado de naranja Guadalhorce con AOVE y PX.	6,50€
Copa de helado (elaboración propia).	6,50€
Tarta de tres chocolates.	6,50€
Milhojas con crema de turrón.	6,50€
Tocino de cielo con brownie y yogur.	6,50€
Torrija de brioche con helado vainilla.	6,50€
Surtido de postres.	6,50€

CAFÉ Y TÉ



Café solo o con leche.	1,80€
Infusiones.	1,80€
Cola-Cao y Chocolate.	1,80€
Café bombón.	2,30€
Capuccino.	2,90€
Café con licor.	3,50€
Café Irlandés.	6,50€

BEBIDAS



¿Quieres un cocktail? Pide nuestra carta de destilados premium y coctelería

Refrescos y Appletiser.	2,40€
Zumos envasados y Batido de chocolate.	2,40€
 Agua con gas 33 cl.	2,10€
Agua 50 cl.	2,40€
Red Bull.	2,90€
Floresti. Vino dulce con gaseosa.	2,40€
 Tinto de verano.	2,30€ GRANDE 4,00€
 Sangría.	PEQUEÑO 2,50€ GRANDE 4,50€

CERVEZAS



Caña, cerveza sin alcohol (grifo) y botellín 0,0.	2,20€
 Victoria.	2,50€
 Complot Ipa.	2,90€
 Alhambra Reserva.	3,10€
 Tanque grifo.	4,00€
 Daura. Victoria sin gluten.	3,20€
 Marengo. Victoria Negra.	3,10€
 Pasos Largos. Victoria con limón.	2,60€
 Malacatí. Victoria de trigo.	2,60€
 Inedit.	2,60€
 Coronita.	3,10€

VINO DULCE DE MÁLAGA VIRGEN

<i>BODEGA DE MÁLAGA VIRGEN</i>	<i>COPA</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1 L</i>
Moscaltel Iberia.	2,40€	9,50€	-	13,00€	18,00€
Cartojal.	2,40€	-	-	16,00€	-
Málaga Virgen.	2,60€	11,50€	-	18,00€	-
Dunkel.	3,50€	-	-	22,00€	-

Añejos

Trajinero Seco.	2,60€	-	-	19,00€	-
Chorrera Dulce.	2,60€	-	-	19,00€	-

Trasañejo: más de 30 años

P.X.D. Juan.	-	45,00€	-	-	-
Moscatel D. Salvador.	-	45,00€	-	-	-
Seco Trasañejo.	-	45,00€	-	-	-

Línea de diseño

Moscatel 3 Leones.	-	-	19,00€	-	-
Moscatel Naranja.	-	-	19,00€	-	-
P.X. Reserva de Familia.	4,50€	-	22,00€	-	-
Moscatel Reserva de Familia.	4,50€	-	22,00€	-	-

Todos los vinos contienen sulfitos ☹️

VINO BLANCO

VINOS BLANCOS DE MÁLAGA

	COPA	75 cl
Barón de Rivero. Verdejo.	2,50€	16,00€
Barón de Rivero. Semidulce, Moscatel.	2,50€	16,00€
Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Verdejo.	2,90€	19,00€
Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Chardonnay.	2,90€	19,00€
Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Seco Moscatel.	2,90€	19,00€
Botani. D.O. Sierras de Málaga, Moscatel Alejandría.	-	25,00€
La Ola del Melillero. D.O Sierras de Málaga, Moscatel y Pedro Ximénez.	-	26,00€

OTRAS DENOMINACIONES

Blanco Nieva. D.O. Rueda, Verdejo.		16,00€
José Pariente. D.O. Rueda, Verdejo.		22,00€
Bestia Parda. D.O. Rueda, Verdejo (F.B. vino orgánico).		37,00€
Martín Códax. D.O. Rías Baixas, Albariño.		22,00€
Pazo de San Mauro. D.O. Rías Baixas, Albariño.		26,00€
A Coroa. D.O. Valdeorras, Godello.		28,00€
A Coroa sobre Lías. D.O. Valdeorras, Godello.		36,00€
Legardeta. D.O. Navarra, Chardonnay (Fermentado en barrica).		26,00€
Chivite Las Fincas Blanco 2 Garnachas. D.O Tres Riberas. Garnacha Tinta y Garnacha Blanca.		30,00€
Cha. D.O. Penedés, Chardonnay.		22,00 €

Todos los vinos contienen sulfitos Ⓜ

VINO FINO DE BODEGAS MÁLAGA VIRGEN

Lagar de Benavides.	2,40€	14,00€
---------------------	-------	--------

VINOS ROSADOS

	COPA	75 cl	1,5 L
Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Syrah.	2,90€	19,00€	-
Chivite Las Fincas. D.O. Tres Riberas, Tempranillo, Garnacha.	-	18,00€	-
La Vie en Rose. D.O. Toro, Tinta de Toro, Garnacha y Verdejo.	-	18,00€	-
Hermanos Lurton Valentín Rosé. D.O. Rueda. Tempranillo.	-	26,00€	-
Marbella Blush Rosé. D.O. Sierra de Málaga, Syrah.	BOTELLA	29,00€	1,5L 57,00€

VINOS TINTOS

VINOS TINTOS DE MÁLAGA

	COPA	75 cl
Barón de Rivero. Syrah.	2,50€	16,00€
Pernales. D.O. Sierras de Málaga, Crianza, Syrah.	2,50€	19,00€
Gandul. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah.	-	15,00€
Encina del Inglés. D.O. Sierras de Málaga. Garnacha, Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah.	-	26,00€
Chinchilla 6+6. D.O. Sierras de Málaga, Tempranillo y Syrah.	-	26,00€
El Lero. D.O. Sierras de Málaga, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.	-	23,00€

Todos los vinos contienen sulfitos 

Todos los vinos contienen sulfitos ☹

VINOS TINTOS DE MÁLAGA	COPA	75 cl
Chinchilla Doble Doce. D.O. Sierras de Málaga, Cabernet, Sauvignon y Merlot.	-	36,00€
Pernales ecológico. Ronda, D.O. Sierras de Málaga.	-	28,00€
Camarolos. D.O Sierras de Málaga, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.	-	35,00€
OTRAS DENOMINACIONES	COPA	75 cl
Azpilicueta. D.O. Rioja, Crianza, Tempranillo, Graciano y Manzueto.	3,00€	18,00€
Marqués de Vargas. D.O. Rioja, Reserva, Tempranillo, Mazuelo y Garnacha.	-	29,00€
Muga Selección Especial. D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.	-	46,00€
Acontia Roble. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo.	3,20€	18,00€
Wild. D.O. Ribera del Duero, Crianza, Tempranillo.	-	26,00€
Conde de San Cristóbal. D.O. Ribera del Duero, uva Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot.	-	28,00€
Tarsus Reserva. D.O. Ribera del Duero, Tinta del País y Cabernet Sauvignon.	-	45,00€
Pago de Carraovejas. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.	-	60,00€
Hado. D.O.Ca. Rioja, Tempranillo.	-	26,00€
Hacienda Monasterio. D.O. Ribera del Duero, Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot.	-	49,00€
Enrique Mendoza. D.O Alicante, Pinot Noir.	-	26,00€
Ultreia Saint Jacques. D.O. Bierzo, Mencía.	-	27,00€
Habla del silencio. D.O. Extremadura, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.	-	26,00€

OTRAS DENOMINACIONES	COPA	75 cl
Mauro Vendimia Seleccionada. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo.	-	80,00€
Alión. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo.	-	130,00€
Vega Sicilia Valbuena. D.O. Ribera del Duero, Reserva, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.	-	170,00€
Vega Sicilia Único. D.O. Ribera del Duero, Gran Reserva, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.	-	435,00€
Altos de Luzón. D.O. Jumilla, Crianza, Monastrell.	-	32,00€
Por tí. D.O. Jumilla, Crianza, Monastrell y Cabernet Sauvignon.	-	39,00€
Pintia. D.O. Toro, Tinta de Toro.	-	85,00€

VINOS INTERNACIONALES



VINOS BLANCOS	75 cl
Joseph Drouhin Mâcon Bussières Les Clos. Chardonnay. Macon, Francia.	30,00€
Thanisch. Riesling Kabinett 2018.	38,00€
Löss. 100% Grüner Veltliner. Kamptal, Austria.	23,00€
Oliver Leflaive Chablis Les Deux. Chardonnay. Chablis, Francia.	42,00€
Trapet. Gewurztraminer. Alsace, Francia.	35,00€
Domaine Vacheron blanc 2019. Sancerre.	42,00€
VINOS TINTOS	75 cl
Vincent Girardin Cuvèe St. Vincent. Pinot Noir. Borgoña, Francia.	36,00€

Todos los vinos contienen sulfitos ☹️

CAVAS



	COPA	75 cl
Llopart Brut Nature Reserva. Parellada, Macabeo y Xare-lo.	3,90€	25,00€
Llopart Brut Rosé Reserva. Monastrell, Garnacha y Pinot Noir.	3,90€	25,00€
La Vie en Rose. Brut Rosé, Pinot Noir y Garnacha.	-	25,00€
Juve Camps Reserva de la Familia. Brut Nature Gran Reserva, Parellada, Macabeo y Xare-lo.	-	29,00€

CHAMPAGNE



	BOTELLA
Mumm Champagne.	70,00€
Moët & Chandon.	75,00€
Mumm Rosé Champagne.	75,00€
Moët & Chandon Rosé.	85,00€
Moët Chandon Ice Rosé.	85,00€
Taittinger Brut Reserve.	70,00€
Bollinger Champagne Special Cuvée Brut.	80,00€
Ruinart. Blanc de Blancs.	120,00€
Veuve Clicquot YL.	80,00€
Dom Pérignon.	190,00€

Todos los vinos contienen sulfitos ☼

BOTELLA

Billecart-Salmon. Brut Réserve, Pinot Meunier, Chardonnay y Pinot Noir.	80,00€
	80,00€
Perrier-Jouët, Grand Brut. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.	
Perrier Jouët, Belle Époque. Chardonnay , Pinot Meunier y Pinot Noir.	170,00€

ESPUMOSOS DE MÁLAGA

Botani. Moscatel Alejandría.	28,00€
-------------------------------------	---------------



Todos los vinos contienen sulfitos ☼

ENTRANTES

Judías Cítricas. Edamame con limón de Coín.



4,50€

Sashimi de Huelin. Salmón, atún y pez limón.
(4 piezas de cada pescado).



22,00€

Tataki Picante. Tataki de atún rojo, ponzu, mayonesa de jalapeños, togarashi y micromezclum.



17,50€

Tartar Clásico. Tartar de atún de Barbate, aguacate de la Axarquía y aliños japoneses un poco picantes.



17,00€

NIGIRI (2 UDS)

Ibérico. Nigiri de atún, esencia de jamón de castaña y teriyaki.



7,00€

Nigiri de Campo. Nigiri de vieira, foie y trufa.



7,50€

Sake. Nigiri de salmón.



4,50€

Almadraba. Nigiri de atún rojo.



5,50€

*Servicio 0.90€/pers.

MAKIS



Salmón Montés. Rollo de aguacate cubierto de salmón, queso de cabra aburi, mango y curri rojo. 15,50€



Futomaki Coreano. Rollo de atún, aguacate, cebollino y mayo koreana picante. 13,50€



Futomaki Crocanti. Rollo de atún, pez limón, aguacate, pepino, mayonesa de mango y masago arare. 14,00€



Dulce de la Axarquía. Rollo de aguacate cubierto de atún, foie caramelizado, teriyaki de P.X. y almendra crujiente. 17,00€



Montaña trufada. Rollo de salmón y aguacate, cubierto de solomillo aburi y trufa negra. 17,00€



Akami. Rollo de aguacate, cubierto de atún, foie caramelizado y puré de trufa negra. 15,00€



*Servicio 0.90€/ pers. **I.V.A incluido en los precios.
***Las consumiciones se abonarán al servicio de las mismas, gracias.

El Pimpi
DESDE 1971

C/Granada, 62. 29015, Málaga
952 225 403
www.elpimpi.com

VICTORIA
MÁLAGA 1928