



PIPARRA
BRASAS & VINOS

Menús de Navidad
2023

00/ A tener en cuenta:



PIPARRA
BRASAS & VINOS

Importante:

Con el objetivo de dar un mejor servicio, le indicamos una serie de detalles a tener en cuenta:

Como mínimo, **los grupos deberán ser de 8 personas.**

La reserva no será efectiva hasta que manden mensaje de confirmación, con el número total de comensales, la elección del menú y la comunicación de intolerancias o alérgenos que pueda haber en el grupo

Todos nuestros menús incluyen todas las bebidas que se consuman en la mesa, una vez que de inicio dicho menú y todos los comensales hayan tomado asiento, **no incluye copa combinada ni tampoco consumiciones en barra.**

La confirmación del número de comensales debe ser como mínimo con 48 horas de antelación para grupos de hasta 20 comensales y de 72 horas para grupos de más de 20 comensales. Si se diera el incumplimiento de éste último punto o, bien, se cancelara la reserva sin tener en cuenta estos tiempos, **se retendrá la fianza correspondiente al número de comensales cancelados.**

Según nuestra política de cancelación **se abonará a modo de FIANZA un 30% del total del importe del menú** una vez se realice la reserva del evento.

Si hubiera algún comensal con alguna intolerancia o alergia alimentaria nos lo debe comunicar al realizar la reserva. En este aspecto es importante trasladar al comensal que aunque elaboramos cuidadosamente platos sin alérgenos, la no contaminación cruzada del alérgeno no está garantizada 100% ya que no disponemos de sala independiente de preparación.

Cualquier consulta o modificación de su reserva, hágala a través de correo electrónico indicando en el asunto el nombre, apellidos y fecha de su reserva.

reservas@piparra.com

956 87 16 35

664 242 800 (solo chat)

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.

Zambombas previstas: 14, 15 y 21 de diciembre

00/ Espacios

Piparra “Brasas & Vinos” propone una opción muy versátil con distintos espacios, donde nuestros clientes pueden encontrar diferentes opciones para disfrutar una experiencia diferente con cada visita.



Salón Chimenea

Un salón interior íntimo, cálido y acogedor donde su chimenea cobra gran protagonismo. Capacidad: 32 comensales.



Wine Bar

Una zona muy dinámica y original preparada para sorprender. Capacidad: 53 comensales



Terraza & Jardín

Un lugar amplio para disfrutar del ambiente fresco, agradable y relajado del buen clima de nuestra zona. Capacidad: 132 comensales / 260m²

00/ Espacios

Piparra “Brasas & Vinos” propone una opción muy versátil con distintos espacios, donde nuestros clientes pueden encontrar diferentes opciones para disfrutar una experiencia diferente con cada visita.



Terraza Wine Bar

Un salón interior íntimo, cálido y acogedor donde su chimenea cobra gran protagonismo. Capacidad: 85 comensales / 330m²



Reservados

Ideal para celebraciones más íntimas y reuniones de trabajo.



Parking Propio

Para mayor comodidad de nuestros clientes.

Aperitivo

Degustación de Ceviche de Salmón, ají, guacamole y chips de coco.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.
Paté de camarón rojo, pan carasatu y salsa Karachi.
Buñuelos de morcilla y alioli de pera.
Croquetas de bacalao y salsa vizcaína en mayonesa.

Principales individuales a elegir

Arroz rojo de rape y gambas con su verdurita.
Solomillo de cerdo ibérico, salsa bordalesa con frutos rojos,
con puré de castañas asadas y tomillo.
Salmón, crema de guisantes, shiitake
y salsa cítrica de mantequilla.

De postre

Semifrío de turrón, crumble de chocolate negro,
toffee salado y helado de tequila.

Bebidas incluidas

Jereces, Rioja, Ribera Del Duero, De La Tierra De Cádiz,
cerveza, refresco o agua.

5

**Mejora tu menú con jamón ibérico Cinco Jotas
cortado al momento por 7€ por persona.*

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.

02/ Menú 50€

Aperitivo

Degustación de Tosta de pastrami de vaca Black Angus, crema de pistacho, queso mozzarella y tomate.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Ensalada de pato en tres texturas, vinagreta de mango y cítrico de pomelo.

Croquetas de caña de lomo de jabugo con mermelada de pimientos a la brasa.

Brochetas de cordero especiada con salsa de piña y curry rojo.

Principales individuales a elegir

Arroz rojo de rape y gambas.

Lomo de lubina con risotto verde, wakame, mojo de ajo y cítricos.

Solomillo de ternera con foie y manzana braseada, con salsa de chalotas y vino dulce.

De postre

Milhojas caramelizadas de dulce de leche, chocolate, merengue francés y helado de leche merengada.

Bebidas incluidas

Generosos, vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.

Aperitivo

Cucharita de tartar de atún rojo con mayonesa japonesa de sriracha aguacate y jalapeño.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Paté de perdiz con aove y castañas caramelizado.

Vieiras gratinadas con lactonesa de gamba roja y queso granada.

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Terrina de Cochinillo asada a la miel con patatas romero e higos.

Bacalao asado con muselina, ajo tostado y pomodori.

Lomo bajo selección oro en horno de brasas, patatas crema, verduras a las finas hierbas y miso de mojo rojo.

De postre

Torrija a las tres leches con coco y helado de canela.

Bebidas incluidas

Generosos, vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.



piparra.com

info@piparra.com

Teléfono: 956 871 635

Av. de Fuentebravía, 30
El Puerto de Santa María