



PIPARRA

BRASAS & VINOS

Menús para grupos

00/ A tener en cuenta:

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)

01/ Menú 40€

Aperitivo

Cucharita de salmón marinado con mango, salsa de aguacate y chips de coco.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.
Calamar de anzuelo con alioli de su tinta.
Nuestras croquetas de caña de lomo ibéricas con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de langostinos al Oloroso 10 RF.
Solomillo de cerdo ibérico al PX con puré de camote y salteado de ciruelas y anacardos.
Salmón al horno con velouté de su jugo al azafrán con puerro y espárragos asados con creme fraiche.

De postre

Tiramisú con vodka caramelo, bizcocho y nibs de cacao

Bebidas incluidas

Jereces Osborne, Montecillo, Sembro, cerveza, refrescos y agua.

02/ Menú 50€

Aperitivo

Cucharita de corvina y piña con salsa ají de lima y mango.

Para compartir

Carpaccio de tomate con mozzarella y salsa pesto.

Milhoja de foie, queso de cabra, manzanas
y dulce de Pedro Ximénez.

Nuestras croquetas de caña de lomo ibéricas
con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de shitake, ibéricos y parmesano crujiente.

Lomo de lubina de estero y salsa holandesa de naranja.

Solomillo de ternera, crema de coliflor,
jamón de pato y salsa madeira.

De postre

Mousse de chocolate en rejilla crujiente con
coulis de naranja amarga.

Bebidas incluidas

Jereces Osborne, Montecillo,
Sembro, cerveza, refrescos y agua.

Aperitivo

Cucharita de tartar de atún con wakame, perlas de AOVE y espuma de kimchi.

Para compartir

Carpaccio de presa ibérica, chutney de manzana y piparras con Idiazabal rallado. Zamburiñas gratinadas con lactonesa de gamba roja y parmesano.

Nuestras croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos asados a la brasa

Principales individuales a elegir

Cochinillo a la brasa de leña con patatas graten y peras confitadas.
Medallón de rape sobre crema de carabineros, salteada de chipirones, ajetes y habitas.
Lomo bajo selección oro a la brasa con patatas confitadas y miso de mojo rojo.

De postre

Tartaleta de frutos rojos al vinagre de Jerez, chantilly y ganache de chocolate blanco.

Bebidas incluidas

Jereces Osborne, Montecillo, Sembro, cerveza, refrescos y agua.



piparra.com
info@piparra.com
Teléfono: 956 871 635
Av. de Fuentebravía, 30
El Puerto de Santa María