



PIPARRA
BRASAS & VINOS

Menús para grupos

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)

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

Gilda de anchoas con tomate y AOVE.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Salmorejo con aove y jamón ibérico.

Chocos fritos con alioli de su tinta.

Croquetas de bacalao y salsa vizcaína en mayonesa.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de langostinos al Oloroso 10 RF.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de ceps (setas calabaza),
crema de patatas, romero y jamón ibérico.

Salmón braseado, velouté de coquiner, calabacín y crème fraîche.

De postre

Semifrío de café, oreo, toffee y caramelo salado.

Bebidas incluidas

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

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

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de shiitake, ibéricos y parmesano crujiente.
Lubina a la brasa, crema de guisantes, shiitake y salsa cítrica de mantequilla.
Solomillo de ternera, crema de patatas al romero, jamón de pato y salsa madeira.

De postre

Mousse de chocolate, en rejilla crujiente con coulis de naranja amarga y helado merengada.

Bebidas incluidas

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

Aperitivo

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

Para compartir

Steak tartar de solomillo de vaca, wasabi y pan carasatu.
Zamburiñas gratinadas con lactonesa de gamba roja y queso grana padano.
Nuestras croquetas de rabo de toro, con mermelada de pimientos asados a la brasa.

Principales individuales a elegir

Estofado de carrillada de ternera, salsa de cerveza negra y regaliz, patatas puré y peras confitadas.
Bacalao asado en salsa vizcaína con almejas y piparras del norte.
Lomo bajo selección oro a la brasa con patatas crema, trigueros y mojo de miso rojo.

De postre

Espuma de mango natural, queso crema, crumble de avellana y triple seco.

Bebidas incluidas

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



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