



PIPARRA
BRASAS & VINOS

Menús para grupos
APERITIVOS

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.

01/ Menú 45€

Aperitivo de pie

Queso semi curado con frutos secos.
Cucharita de ensaladilla de gambas,
mayonesa de su jugo y velo de guindillas.
Gilda de anchoas y piparras
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón 5J.
Mini tostadas con camarones de las salinas y guacamole.
Ceviche de salmón, aji amarillo y mango.
Croquetas de lomo ibérico 5J.
Bocadito de mero al limón con suave de
alioli de ajos tostados.
Cucharita de pulpo y parmentier trufado.
Brochetas de presa ibérica 5J y mojo picón.

De postre

Surtido de mini repostería Piparra.

Bebidas incluidas

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

02/ Menú 50€

Aperitivo de pie

- Queso curado servido en su corteza con frutos secos.
Gilda de anchoas y piparras.
- Chupitos de salmorejo con virutas de jamón 5J.
- Mini tostadas con camarones de las salinas y guacamole.
- Ceviche de salmón, aji amarillo y mango.
- Croquetas de lomo ibérico 5J.
- Bocadito de mero al limón
con suave de alioli de ajos tostados.
- Chupa-chups de queso emmental y almendras.
- Cucharita de pulpo y parmentier trufado.
- Brochetas de presa ibérico 5j y mojo picón.
- Crujiente de langostinos en panko con salsa Tzatziki

De postre

- Surtido de mini repostería Piparra.

Bebidas incluidas

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

Aperitivo de pie

Queso semicurado, servido en su corteza con frutos secos.

Vasito de ensaladilla de gambas,
mayonesa de su jugo y velo de guindillas.

Brandadito de bacalao, salmorejo y salicornia al ajillo.

Mini tostadas con camarones de las salinas
salteados, kimchi y guacamole.

Cono crujiente de creme fraiche,
atún marinado y caviaroli de limón.

Taco de salmón marinado a la lima,
emulsión de yogurt, mango y guacamole.

Pincho de queso emmental en tempura
con mermelada de pimiento rojo.

Croquetas de caña de lomo 100% de bellota 5J.

Bocadito de mero al limón
con suave de alioli de ajos tostados.

Brochetas de presa ibérico 100% de bellota 5J
y mojo de miso.

Cucharita de risotto trufado con setas y grana padano.

De postre

Crema de mascarpone con vodka caramelo.

Mojito de ron flor de caña en dos texturas con hierbabuena.

Surtido de mini repostería Piparra.

Bebidas incluidas

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

Aperitivo de pie

- Tabla ibérica 100% de bellota 5J.
- Vasito de ensaladilla de gambas, mayonesa de su jugo y velo de guindillas.
- Brandada de bacalao, salmorejo y salicornia al ajillo.
- Mini cono con crema crème fraîche, tartar de atún rojo y caviar de trucha.
- Taco de salmón marinado a la lima, emulsión de yogurt, mango y guacamole.
- Cartuchos de choquitos fritos de la bahía.
- Croquetas de caña lomo de bellota 5J.
- Bocadito de corvina al limón con suave de alioli de ajos tostados.
- Brochetas de solomillo ibérico 100% de bellota 5J con mojo de miso.
- Arroz meloso con langostinos al oloroso 10RF.

De postre

- Crema de mascarpone con vodka caramelo.
- Mojito de ron flor de caña en dos texturas con hierbabuena.
- Surtido de mini repostería Piparra.

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