



P I P A R R A
B R A S A S & V I N O S

Menús para grupos
2026

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

Piparra “Brasas & Vinos” Menús para grupos

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.

Piparra “Brasas & Vinos” Menús para grupos

Aperitivo

Aceitunas rellenas de queso Payoyo, rebozadas en panko crujiente, con chutney de pimientos a la brasa.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Salmorejo con perlas de AOVE y jamón 100% ibérico.

Crujiente de puerro asado al carbón con salsa romesco.

Croquetas de rabo de toro al oloroso.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de gambones al aroma de mar, acompañado de alioli suave.

Mini carrilladas en cazuela con reducción de su jugo, miel y romero, acompañadas de patatas.

Tataki de salmón con sésamo negro, vinagreta de yuzu y alga wakame.

De postre

Crema de tocino de cielo con helado de queso Payoyo, frutos rojos y crumble crujiente.

Bebidas incluidas

Vinos de Jerez, Rioja, Ribera del Duero, De la Tierra de Cádiz, cerveza, refrescos y agua.

02/ Menú 50€

Aperitivo

Guacamole con gambas de cristal y totopos fritos.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Paté de pescado azul con tostas crujientes,
acompañado de alioli de lima.

Brochetas de pollo al estilo mediterráneo con hierbas,
romero y toque de miel.

Croquetas de caña de lomo ibérico.

Principales individuales a elegir

Arroz negro con toque de tinta y alioli de hierbas frescas.

Tempura de pescado blanco con alioli de wasabi,
acompañada de verduras crujientes y brotes frescos.

Solomillo de cerdo ibérico con lámina de cecina y
reducción de su propio jugo con reducción de PX.

De postre

Milhojas caramelizadas con dulce de leche,
chocolate y helado.

Bebidas incluidas

Vinos de Jerez, Rioja, Ribera del Duero,
De la Tierra de Cádiz, cerveza, refrescos y agua.

Aperitivo

Tosta de pan de cristal con atún rojo, kimchi y esferas de limón.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Mousse de shiitake con reducción de oloroso, cebollitas caramelizadas y virutas de jamón 5J, con tostas para untar.

Langostinos cocidos en su punto, acompañados de mayonesa ligera de limón y aceite de oliva virgen extra.

Croquetas de caña de lomo 5J.

Principales individuales a elegir

Canelón de rabo de toro con tomate confitado y reducción de su jugo.

Solomillo de Black Angus a la brasa con mantequilla café de París, patata cremosa y pimientos de Padrón.

Bacalao confitado con cebolla caramelizada, alioli gratinado y crujiente de ajo y almendra.

De postre

Brownie de chocolate negro, acompañado de helado de vainilla y frutos rojos frescos, con salsa de caramelo y crumble crujiente

Bebidas incluidas

Vinos de Jerez, Rioja, Ribera del Duero,
De la Tierra de Cádiz, cerveza, refrescos y agua.



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