
MENÚS DE NAVIDAD
YA DISPONIBLES

01/ Menú 45€

PIPARRA
BRASAS & VINOS

Aperitivo

Guacamole con gambas de cristal
y totopos crujientes de maíz.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.
Tosta de roast beef, crema de queso, lechuga morada,
cebolla caramelizada y perlas de granada.
Dados de mero fritos con mayonesa de lima.
Croquetas de rabo de toro con reducción de oloroso.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de gamba roja plancton marino y alioli suave.
Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto,
cremoso de apionabo y chalotas caramelizadas.
Lubina salvaje, risotto cremoso de puerro y
trompetillas de la muerte, velouté de champagne y
mantequilla noisette.

De postre

Nubes de choux con toffee, crema diplomática y
nibs de cacao caramelizados.

Bebidas incluidas

Vinos generosos, vino blanco, vino tinto,
cerveza, refrescos y agua.

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€

PIPARRA
BRASAS & VINOS

Aperitivo
Lámina de pan, anchoas 00,
crema de queso payoyo y cebolla osmotizada.

Para compartir
Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.
Vieira gratinada, holandesa de cava y lima.
Buñuelo de queso Payoyo,
miel de romero y nueces garrapiñadas.
Croquetas de caña de lomo ibérico.

Principales individuales a elegir
Arroz meloso de pulpo a la brasa,
pimentón de La Vera.
Presa ibérica madurada, calabaza asada,
espárragos verdes y jugo reducido.
Corvina salvaje,
crema de hinojo y salsa de azafrán.

De postre
Milhojas caramelizado de turrón y chocolate,
merengue francés y helado de leche merengada.

Bebidas incluidas
Vinos generosos, vino blanco, vino tinto,
cerveza, refrescos y agua.

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.

03/ Menú 60€

PIPARRA
BRASAS & VINOS

Aperitivo

Ostra Gillardeau,
granizado de manzana verde y aceite de cebollino.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.
Paté cremoso de cochinillo confitado,
puré de manzana y jugo reducido.
Langostinos cocidos al vapor.
Brick de cordero,
barbacoa japonesa y miel.
Croquetas de caña de lomo ibérico.

Principales individuales a elegir

Magret de pato,
parmentier de castañas y salsa de frutos rojos.
Solomillo de vaca con maduración
Milhojas de patata y salsa Périgord.
Medallón de rape, velo de panceta ibérica,
sobre brandada de langostinos al ajillo.

De postre

Torrija caramelizada
Helado de turrón de Jijona.

Bebidas incluidas

Vinos generosos, vino blanco, vino tinto,
cerveza, refrescos y agua.

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.