



PIPARRA

BRASAS & VINOS

Menús Navidad 2022

01/ Menú 40€

Aperitivo

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

Para compartir

Carpaccio de tomate, mozzarella, AOVE con pesto y aroma de albahacas frescas.

Calamar de anzuelo con ali oli de sus tinta.

Croquetas de lomo de jabugo con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con puré de camote y salteado de ciruelas y anacardos.

Bacalao asado sobre crema de Baba Ganush, zanahoria asada y crujiente de chorizo.

De postre

Panacota de turrón, chocolate templado y nibs de cacao y grana.

Bebidas incluidas

Jereces, Rioja, Ribera Del Duero, De La Tierra De Cádiz, cerveza, refresco o agua.

**Mejora tu menú con jamón ibérico Cinco Jotas cortado al momento por 6€ por persona.*

***15% de descuento en combinado de copas tras la comida.*

Aperitivo

Tosta de corvina, salsa ají limo, mango y piña, eneldo con pique de rocoto.

Para compartir

Carpaccio de rape y langostinos, ponzu hierbas aromáticas y granada.

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

Croquetas de lomo de jabugo con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Arroz meloso de shiitake, ibéricos y parmesano crujiente.
Salmón horneado, velouté de su jugo al azafrán con puerro y espárragos asados con crema “crème fraîche”.

Solomillo de ternera, parmentier de boniato, jamón de pato, salsa de madeira y frutos secos.

De postre

Mousse de chocolate en rejilla de chocolate blanco y coulis de naranja amarga.

Bebidas incluidas

Jereces, Rioja, Ribera Del Duero, De La Tierra De Cádiz, cerveza, refresco o agua.

**Mejora tu menú con jamón ibérico Cinco Jotas cortado al momento por 6€ por persona.*

***15% de descuento en combinado de copas tras la comida.*

03/ Menú 60€

Aperitivo

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

Para compartir

Pastrami de presa ibérica, chutney de manzana y piparras con idiazabal.

Zamburiñas gratinadas con lactonesa de gamba roja y parmesano.

Croquetas de lomo de jabugo con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Paletilla de cordero asada en horno de brasa sobre puré de camote y bruselas.

Medallón de rape sobre crema de carabinero, salteado de chipirones, ajetes y habitas.

Lomo bajo selección oro en horno de brasa, patatas confitadas y miso de mojo rojo.

De postre

Tartaleta de cerezas al vinagre de jerez, chantilly y chocolate negro

Bebidas incluidas

Jereces, Rioja, Ribera Del Duero, De La Tierra De Cádiz, cerveza, refresco o agua.

**Mejora tu menú con jamón ibérico Cinco Jotas cortado al momento por 6€ por persona.*

***15% de descuento en combinado de copas tras la comida.*