



P I P A R R A

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

Menús de
Navidad

01/ Menú 45€



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.
Buñuelos de morcilla y alioli de pera.
Croquetas de bacalao y salsa vizcaína en mayonesa.

Principales individuales a elegir

Arroz rojo de rape y gambas con su verdurita.
Solomillo de cerdo ibérico, salsa bordalesa con frutos rojos,
con puré de castañas asadas y tomillo.
Salmón, crema de guisantes, shiitake
y salsa cítrica de mantequilla.

De postre

Semifrío de turrón, crumble de chocolate negro,
toffee salado y helado de tequila.

Bebidas incluidas

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

5

**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€



Aperitivo

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

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Ensalada de pato en tres texturas,
vinagreta de mango y cítrico de pomelo.

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

Brochetas de cordero especiada
con salsa de piña y curry rojo.

Principales individuales a elegir

Arroz rojo de rape y gambas.

Lomo de lubina con risotto verde, wakame,
mojo de ajo y cítricos.

Solomillo de ternera con foie y manzana braseada,
con salsa de chalotas y vino dulce.

De postre

Milhojas caramelizadas de dulce de leche, chocolate,
merengue francés y helado de leche merengada.

Bebidas incluidas

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

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.

03/ Menú 60€



Aperitivo

Cucharita de tartar de atún rojo con mayonesa japonesa de sriracha aguacate y jalapeño.

Para compartir

Ensaladilla de gambas con piparras de Guipúzcoa.

Paté de perdiz con aove y castañas caramelizado.

Vieiras gratinadas con lactonesa de gamba roja y queso granada.

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos a la brasa.

Principales individuales a elegir

Terrina de Cochinillo asada a la miel con patatas romero e higos.

Bacalao asado con muselina, ajo tostado y pomodori.

Lomo bajo selección oro en horno de brasas, patatas crema, verduras a las finas hierbas y miso de mojo rojo.

De postre

Torrija a las tres leches con coco y helado de canela.

Bebidas incluidas

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

Opción de barra libre:

25€/pax 2 horas. Ampliación por hora 12.50€/pax.