GRUPOS
2026

MENÚ
1

37€
POR PERSONA

PAIPÁI

Compartiendo

Ensaladilla de pulpo con tartar de atún

Ceviche de salmón con salsa ponzu, aguacate, maíz chulpe y sichimi togarasi

Maki Paipái (langostino crujiente, aguacate, salsa tampiko, salsa tonkatsu y corn flakes)

Huevo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata, trufa negra, salsa agridulce koreana y queso manchego

Fideos udon con salsa japonesa de cacahuete, ternera con ponzu, pollo en tempura crujiente, salsa agridulce y huevo de codorniz

Postreando

Torrija de pan brioche con helado de leche merengada

Brownie de chocolate blanco

Vinos

Edulis Crianza (Tempranillo, RIOJA)
La Charla (verdejo, RUEDA)

Este menú se basa en platos para compartir

Incluye .
1 botella de vino cada 3/4 personas y 2 refrescos, cerveza o agua por persona. El resto de bebidas se cobrarán a parte.

No incluye cafés e infusiones.

PRECIOS IVA INCLUIDO. 1. Para formalizar la reserva, será necesario realizar una transferencia de 15€ por persona a la cuenta del banco: ES76 0182 6353 0402 0153 4477 en el plazo de dos días desde la realización de la reserva 2. En caso de no recibirse en dicho plazo el restaurante podrá anular la reserva 3. El depósito se descontará de la cuenta final una vez en el restaurante 4. En caso de que no se presenten a la reserva el restaurante no devolverá los 15€ por persona depositados.

GRUPOS
2026

MENÚ
2

43€
POR PERSONA

PAIPÁ

Compartiendo

Ensalada de Burrata, tomate raf, tomate cherry confitado, rúcula, pesto de rúcula trufado, pesto de albahaca, salsa agridulce y anacardos

Maki de pollo teriyaki (Tempurizado en panko, pollo, aguacate, queso Oaxaca, crujente de corteza de torreznos, pesto, mayo agridulce, teriyaki)

Arroz cremoso de pulpo y calamares

Gwa Bao de cochinita Pibil o Gwa Bao de Langostinos al curry massaman

Canelon relleno de pularda, foie y trufa con crema de leche infusionada en piparras y salsa tonkatsu

Postreando

Brownie de chocolate blanco y nueces de macadamia, helado de mantequilla tostada

Tarta de “Cookie” rellena de Nutella, helado de vainilla

Vinos

Legaris Roble (Tempranillo, RIBERA DE DUERO)
Care sobre lías (Garnacha Blanca, Chardonnay, CARIÑENA)
Impresiones (León, Verdejo semi dulce)

Este menú se basa en platos para compartir

Incluye .
1 botella de vino cada 3/4 personas y 2 refrescos, cerveza o agua por persona. El resto d bebidas se cobrarán a parte.

No incluye cafés e infusiones.

PRECIOS IVA INCLUIDO. 1. Para formalizar la reserva, será necesario realizar una transferencia de 15€ por persona a la cuenta del banco: ES76 0182 6353 0402 0153 4477 en el plazo de dos días desde la realización de la reserva. 2. En caso de no recibirse en dicho plazo el restaurante podrá anular la reserva. 3. El depósito se descontará de la cuenta final una vez en el restaurante. 4. En caso de que no se presenten a la reserva el restaurante no devolverá los 15€ por persona depositados.

GRUPOS
2024

MENÚ
3

48€
POR PERSONA

PAIPÁ

Compartiendo

Tosta de mejillón en escabeche,
guacamango, curry, mayo wasabi y jalapeño

Taco de toritillita de camarón con
langostinos, guacamole, mayonesa
de sriracha, ito togarashi

Gyozas Paipai (cerdo ibérico y col china
con salsa de cacahuetes, salsa agridulce,
sésamo y cebolleta china)

Torreznos Paipái a baja temperatura
con salsa “Mang Tomás” y hoisin

Falso nigiri de foie, salsa tartufata, chutney
de mango y salsa kabayaki

Tataki de lomo bajo madurado 30 días
con salsa Sukiyaki y parmentier de patata

Postreando

Tarta de queso
Tarta de “Cookies” rellena de Nutella

Vinos

San Clodio (RIBEIRO, Treixadura, Abariño, Godello
Senda del Oro (RIBERA DE DUERO, Monastrell, Alicante)

Este menú se basa en platos para compartir:

Incluye 1
1 botella de vino cada 3/4 personas y 2 refrescos, cerveza o agua por persona. El resto d bebidas se cobrarán a parte.

No incluye cafés e infusiones.

PRECIOS IVA INCLUIDO. 1. Para formalizar la reserva, será necesario realizar una transferencia de 10€ por persona a la cuenta del banco: ES76 0182 6353 0402 0153 4477 en el plazo de dos días desde la realización de la reserva 2. En caso de no recibirse en dicho plazo el restaurante podrá anular la reserva 3. El depósito se descontará de la cuenta final una vez en el restaurante 4. En caso de que no se presenten a la reserva el restaurante no devolverá los 10€ por persona depositados.

GRUPOS
2026

MENÚ

Coctel

45€

POR PERSONA

PAIPÁI

Compartiendo

Ensaladilla de pulpo con tartar de atún

Croquetas Paipái (jamón ibérico, pollo asado y chipirón

Torreznos Paipái a baja temperatura con salsa "Mang Tomás" y hoisin

Crujiente de pollo con salsa de mostaza y miel

Maki Paipai (Langostino, aguacate, salsa tampiko, tonkatsu, cornflakes)

Arroz cremoso de pulpo y calamares

Bao de cochinita pibil y mayo de chile chipotle

Postreando

Brownie de chocolate blanco y nueces de macadamia

Vinos

La charla (o similar) (Rueda, Verdejo)
Edulis (o similar) (RIOJA, Tempranillo)

Este menú se basa en platos para compartir

1 botella de vino cada 3/4 personas y 2 refrescos, cerveza o agua por persona. El resto d bebidas se cobrarán aparte.

No incluye cafés e infusiones.

PRECIOS IVA INCLUIDO. **1.** Para formalizar la reserva, será necesario realizar una transferencia de 15€ por persona a la cuenta del banco: ES76 0182 6353 0402 0153 4477 en el plazo de dos días desde la realización de la reserva. **2.** En caso de no recibirse en dicho plazo el restaurante podrá anular la reserva. **3.** El depósito se descontará de la cuenta final una vez en el restaurante **4.** En caso de que no se presenten a la reserva el restaurante no devolverá los 15€ por persona depositados.