

**BRISA**

CARTA MEDIODÍA

# BRISA

Menorca

¡Bienvenidos a Brisa! Nuestro restaurante es una ventana al Mediterráneo, a la agreste costa norte de nuestra isla. Su vista nos transporta a un pasado marino, con recetas que nacen del Mediterráneo, con un sutil acento francés. Platos que nos inspiran a zarpar y explorar la costa salvaje del noroeste de Menorca.

La historia de Menorca es dramática, llena de invasiones, ocupaciones e influencia de culturas tan diversas como la cartaginesa, bizantina, británica o francesa. En la tranquilidad rural de hoy, celebramos los frutos de la tierra y el mar, con especial énfasis en los toques galos que han perdurado en nuestra gastronomía. Existen teorías que afirman que la mahonesa o mayonesa recibe su nombre de la ciudad de Mahón, ya que originalmente había una salsa a base de huevo que se sirvió al Duque de Richelieu cuando estuvo destinado aquí; mientras que los menorquines aún disfrutan del 'gato' hoy en día, un postre que se dice deriva de una receta utilizada por las esposas de los soldados franceses.

Pero nuestra cocina, aunque está profundamente arraigada en la tierra y cimentada en nuestra historia, también aspira a ser sutilmente moderna, con sabores tan frescos como los ingredientes que recolectamos de nuestras propias fincas, recibimos de las granjas cercanas o nos llegan directamente de las olas menorquinas. Buen provecho y bon appétit.

Vestige apoya a Menorca Preservation, una organización benéfica cuyo objetivo es proteger de forma sostenible nuestra hermosa isla basándose en cuatro pilares clave: Tierra, Mar, Energía Limpia y Plásticos. Nuestra colaboración abarca donaciones, eventos y voluntariado en equipo. Parte de esto es un añadido de 1 euro a cada cuenta de restaurante y bar que va directamente a la organización benéfica por parte de cada cliente, que Vestige iguala con su propia donación. Esperamos que se alegre de ayudar a esta dinámica y valiosa organización benéfica.

## ENTRANTES

<b>ENSALADA CÉSAR</b> <i>Signature</i>	22 €
Pollo asado, lechuga, salsa césar y croutons (L/H/G/Mz-P)	
<b>ENSALADA DE TOMATES</b> <i>Signature</i>	20 €
Tomates en gajos, stracciatella y albahaca fresca (L)	
<b>ENSALADA DE PATATA</b> <i>Signature</i>	22 €
alcaparrón, tomates cherry, rúcula ecológica y aliño de mahonesa de atún y anchoa (H/P)	
<b>GAZPACHO</b> <i>Signature</i>	18 €
de tomates y sandías de nuestras fincas con tartar de fresas	
<b>MELON CON JAMÓN</b> <i>Signature</i>	26 €
melones de variedad antigua de nuestra huerta y jamón ibérico de Extremadura	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> <i>Signature</i>	30 €
Tomate concentrado y huevo frito (P/H)	
<b>PULPO</b>	24 €
a la gallega	

## PRINCIPALES

<b>PASTA CON GAMBAS</b>	34 €
Spaguetti con bullabesa y colas de gamba atemperadas (G/H/P/C)	
<b>PASTA AL RAGÚ</b>	26 €
Rigattoni con ragú de carne picada de cerdo "faixat" y ternera "Vermella Menorquina" (G/H/Sf)	
<b>CORDERO</b>	38 €
Pierna de cordero ecológico de "Torre del Ram" asado al estilo tradicional en horno de leña	
<b>MARINERO</b>	36 €
Arroz seco de sepia y cigalas (P/C)	
<b>ARROZ MAR Y MONTAÑA</b>	34 €
Arroz seco, de colas de gamba y muslos de pollo deshuesado y judías verdes escaldadas (C/P)	
<b>ARROZ DE VERDURAS</b> <i>Signature</i>	29 €
setas y trufas de verano	

## POSTRES

<b>FLAN DE CHOCOLATE</b>	12 €
Flan cremoso de chocolate con helado de naranja (L-H)	
<b>COULANT DE CACAHUETE</b> <i>Signature</i>	12 €
con vainilla y maracuyá (H/L/CC)	
<b>INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y MORAS</b> <i>Signature</i>	12 €
con helado de nata avainillada	
<b>HELADOS Y SORBETES</b>	3,50 €
Artesanos	/ bola

## LEYENDA ALÉRGENOS

<b>G</b>	Gluten (G*, puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
<b>L</b>	Lactosa
<b>H</b>	Huevo
<b>Sf</b>	Sulfitos
<b>S</b>	Sésamo
<b>Fs</b>	Frutos Secos
<b>P</b>	Pescado
<b>C</b>	Crustáceos
<b>M</b>	Moluscos
<b>Ap</b>	Apio
<b>Mz</b>	Mostaza
<b>CC</b>	Cacahuetes
<b>So</b>	Soja
<b>Vg</b>	Vegetariano
	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

## **BEBIDAS**

## CÓCTELES

<b>POMADA (Vg)</b>	16 €
Gin Xoriguer, zumo de limón, sirope simple, soda de limón y hojas de albahaca.	
<b>GINY GERMAIN (Vg)</b>	16 €
Gin, Saint Germain, sirope simple, zumo de lima, zumo de limón, pepino, fee foam.	
<b>NUIT</b>	18 €
Licor de frambuesa, Brandy, Cointreau, zumo de limón.	
<b>BLUEGRASS (Vg)</b>	16 €
Bourbon, Menta, Pepino, Zumo de limón, sirope de Ágave.	
<b>RUBI</b>	18 €
Ron, Campari, Zumo de piña, Zumo de lima, sirope simple.	

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

<b>LIMONADA ZANJABIL (Vg)</b>	12 €
Zumo de limón, menta jengibre, sirope simple, soda.	
<b>LIMONADA MEDITERRANEA (Vg)</b>	12 €
Zumo de limón, albahaca, pepino, sirope simple, soda.	
<b>GINGER JAM (G-Fs-H-L-So-Sf)</b>	12 €
Zumo de naranja, zumo de limón, mermelada de fresa, ginger beer.	

## SMOOTHIES

<b>VERDE SILVESTRE (Vg)</b>	12 €
Manzana verde, Apio, Pepino, Zumo de Limón, Sirope de Ágave.	
<b>CAMP D'ESTIU (Vg)</b>	12 €
Melocotón, Mermelada de Higo, Zumo de Limón, Sirope de Ágave.	
<b>BRISA DE FRUTA (Vg)</b>	12 €
Sandía, Fresa, Zumo de Lima, Sirope de Ágave.	

## APERITIVOS & LICORES

Copa 50ml

BINITORD RED VERMOUTH (MENORCA) (Vg-Sf)	7 €
CARPANO ROSSO (Vg-Sf)	7 €
CARPANO DRY (Vg-Sf)	7 €
CARPANO BLANCO (Vg-Sf)	7 €
CAMPARI	7 €
APEROL (Vg)	7 €
LICOR DE HIERBAS	6 €
TÍO PEPE (Vg)	6 €
LIMONCELLO (Vg)	6 €
BAILEYS (L)	7 €
ORUJO (Vg)	7 €
DISARONNO (Vg)	8 €
PASTIS (Vg)	8 €
JÄGERMEISTER (Vg)	7 €

## VODKA

Glass 50ml

STOLICHNAYA (Vg)	16 €
BELVEDERE (Vg-Sf)	20 €
BELUGA (Vg-G)	20 €

## **GINEBRA**

Copa 50ml

MG (Vg-G)	16 €
XORIGUER (Vg)	14 €
HENDRICK'S (Vg)	18 €
MARTIN MILLER (Vg)	16 €
GIN MARE (Vg)	16 €

## **TEQUILA & MEZCAL**

Copa 50ml

TEQUILA REPOSADO PATRÓN (Vg)	22 €
ARRAIGO TEQUILA (Vg)	16 €
BRUXO N° X (G-N)	16 €

## **PISCO & CACHAÇA**

Copa 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg)	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg)	18 €

## **RON**

Copa 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg)	16 €
HAVANA 7 (Vg)	16 €
ZACAPA 23 (Vg)	22 €
RON MOUNT GAY (Vg)	18 €

## **BRANDY & COGNAC**

Copa 50ml

CARLOS I (Vg)

16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg)

18 €

## **BLENDED WHISKIES**

Copa 50ml

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA (Vg)

16 €

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA (Vg)

18 €

CHIVAS (Vg)

22 €

## **WHISKY AMERICANO & BOURBON**

Copa 50ml

BUFFALO TRACE (Vg)

16 €

JACK DANIELS (G)

14 €

## **WHISKY SINGLE MALTS**

Copa 50ml

ARDBEG 10 (Vg)

22 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg)

28 €

## **WHISKY IRLANDÉS**

Copa 50ml

FLAMING PIG (Vg)

16 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg)

28 €

## CERVEZAS

ESTRELLA DAMM (Vg-G)	4,5 €
FREE DAMM (SIN ALCOHOL) (Vg)	4,5 €
DAURA (SIN GLUTEN) (Vg)	4,5 €
ROSA BLANCA (Vg-G)	6 €

## VINO POR COPAS

### ESPUMOSO

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

12 €

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

14 €

#### AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour

#### LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

18 €

### BLANCO

#### DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade

#### MENADE

Verdejo

8 €

#### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

9 €

#### DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

#### LA BRUIXA

Garnatxa Blanca

10 €

# VINO POR COPAS

## TINTO

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD NEGRE**

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

9 €

### D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras

#### **NOBBIS**

Tinta del país

10 €

## ROSADO

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD ROSAT**

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

10 €

### CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

#### **LOU**

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

11 €

## AGUAS & REFRESCOS

FONT MAJOR 0.5L (Vg)	4 €
FONT MAJOR CON GAS 0.5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	6 €
TÓNICA LE TRIBUTE (Vg)	4 €
COCA COLA / COCA COLA ZERO (Vg)	4 €
SPRITE / FANTA NARANJA / FANTA LIMÓN (Vg)	4 €
AQUARIUS (Vg)	4 €
NESTEA LIMÓN (Vg)	4 €
ZUMOS (MELOCOTÓN/TOMATE/NARANJA/PIÑA/MANZANA)	4 €

## CAFÉ & TÉ

ESPRESSO	3.5 €
CORTADO	3.5 €
LATTE	4.5 €
CAFÉ DESCAFEINADO	3.5 €
CAPPUCCINO	4.5 €
MATCHA LATTE	6 €
TÉS & INFUSIONES	5 €
Earl grey, rooibos citrus, infusión de menta, manzanilla, breakfast tea, té verde, té rojo	