

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 marinero, 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

ENSALADA CÉSAR <i>Signature</i>	22 €
Pollo asado, lechuga, salsa César y croutons (L/H/G/Mz-P)	
ENSALADA DE TOMATES <i>Signature</i>	20 €
Tomates en gajos, stracciatella y albahaca fresca (L)	
ENSALADA DE PATATA	22 €
alcaparrón, tomates cherry, rúcula ecológica y aliño de mahonesa de atún y anchoa (H/P)	
GAZPACHO <i>Signature</i>	18 €
de tomates y sandías de nuestras fincas con tartar de fresas	
MELON CON JAMÓN <i>Signature</i>	26 €
melones de variedad antigua de nuestra huerta y jamón ibérico de Extremadura	
TARTAR DE ATÚN ROJO <i>Signature</i>	30 €
Tomate concentrado y huevo frito (P/H)	
PULPO	24 €
a la gallega (P)	
CARPACCIO DE BACALAO	26 €
olivada y tomates de la huerta (P)	
AJOBLANCO DE ALMENDRAS	25 €
sardina ahumada y uvas blancas y tintas (P/Fs)	

PRINCIPALES

PASTA CON GAMBAS	34 €
Spaguetti con bullabesa y colas de gamba atemperadas (G/H/P/C)	
PASTA AL RAGÚ	26 €
Rigattoni con ragú de carne picada de cerdo "faixat" y ternera "Vermella Menorquina" (G/H/Sf)	
CORDERO	38 €
Pierna de cordero ecológico de "Torre del Ram" asado al estilo tradicional en horno de leña	
MARINERO	36 €
Arroz seco de sepia y cigalas (P/C)	
ARROZ MAR Y MONTAÑA	34 €
Arroz seco, de colas de gamba y muslos de pollo deshuesado y judías verdes escaldadas (C/P)	
ARROZ DE VERDURAS <i>Signature</i>	29 €
setas y trufas de verano	
PESCADO DEL DÍA A LA BRASA 100 €/kg (P)	
CRUSTÁCEOS A LA BRASA 40 € (200 g) (Cr)	

POSTRES

FLAN DE CHOCOLATE

Flan cremoso de chocolate con helado de naranja (L-H)

12 €

COULANT DE CACAHUETE *Signature*

con vainilla y maracuyá (H/L/CC)

12 €

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y MORAS *Signature*

con helado de nata avainillada

12 €

HELADOS Y SORBETES

Artesanos

3,50 €

/ bola

LEYENDA ALÉRGENOS

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

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

BEBIDAS

CÓCTELES

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

CÓCTELES SIN ALCOHOL

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

SMOOTHIES

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

<u>D.O CAVA</u>	12 €
------------------------	------

Heretat Mestres

COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

<u>D.O CAVA</u>	14 €
------------------------	------

Heretat Mestres

MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

<u>AOC CHAMPAGNE</u>	18 €
-----------------------------	------

Laurienne Lejour

LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

BLANCO

<u>DO RIBERA DEL DUERO</u>	8 €
-----------------------------------	-----

Bodegas Menade

MENADE

Verdejo

<u>VT ILLA DE MENORCA</u>	9 €
----------------------------------	-----

Bodegas Binitord

BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

<u>DO TERRA ALTA</u>	10 €
-----------------------------	------

Vins de la Memòria

LA BRUIXA

Garnatxa Blanca

VINO POR COPAS

TINTO

VT ILLA DE MENORCA

9 €

Bodegas Binitord

BINITORD NEGRE

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

D.O RIBERA DEL DUERO

10 €

Bodega Tres Piedras

NOBBIS

Tinta del país

ROSADO

VT ILLA DE MENORCA

10 €

Bodegas Binitord

BINITORD ROSAT

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

CÔTES DE PROVENCE

11 €

Château Peyrassol

LOU

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

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	