

BRISA

MENÚ NOCHE

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

CREMA FRÍA DE POCHAS	26 €
con buey de mar aliñado, dados de guanciale marino y tomate concassé (C)	
POLLO CON GAMBAS	25 €
Canelón de guiso de pollo de corral con gamba roja de Menorca y su americana (P/C/Sf/G/Fs)	
ENSALADA DE CALABAZA 🍂	25 €
asada al horno de leña, burrata, olivas negras secas y rúcula con aliño de naranja (L)	
PEZ LIMON	30 €
a la llama con pimientos asados (P)	
CIGALA <i>Signature</i>	32 €
Raviolis de cigala con blanchette de marisco, carpaccio de champiñón y mantequilla noisette (L-G-C)	
AGUACATE A LA BRASA	26 €
con salpicón de tofu y crème fraîche (L) "DG"*	
* Dani García	

PRINCIPALES

RAPE	45 €
Alangostado y soasado en "caldereta" con gambas, mejillones y patata boleada (M-C)	
ATÚN	45 €
Lomo de atún rojo a la brasa con tomates y judías verdes salteadas (P)	
CARABINERO	42 €
con arroz meloso, ajos tiernos, crudo de su cola y pilpil de sus corales a la brasa (C)	
COCHINILLO DE MENORCA <i>Signature</i>	36 €
Asado a baja temperatura acompañado de puré de manzana a la canela	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA	38 €
Vermella Menorquina a la sartén, con mantequilla de ajo y romero de nuestras fincas con espuma de mantequilla Café París y guarnición de timbal de patata y queso de Menorca. (L)	
ALCACHOFAS	30 €
con salsa de almendras, hierbabuena y piparras (Fs)	

EXTRAS*

*estos platos son bajo reserva previa y a mesa completa

PESCADO DE ROCA	55 €
"Bullit de peix" con gnocchi de patata, juliana de zanahorias y judías y gazpachuelo templado de su caldo. Arroz a banda. (P/M/H/G)	
LANGOSTA DE MENORCA	150 €
Cola de langosta a la brasa con jugo de pimientos asados, mahonesa de crustáceos y cebolla encurtida. Caldereta de Langosta tradicional (P/M/H)	
LECHAZO	60 €
cuarto trasero de cordero de Torre del Ram al horno tradicional de leña con patatas a lo pobre. Para compartir 2 personas	

POSTRES

MANZANA

14 €

Tatin de manzana con crema chantilly de vainilla Valhrona (L)

STRACCIATELLA, VAINILLA Y AVELLANAS

14 €

Stracciatella dulce, helado de vainilla (L)

LECHE ASADA *Signature*

14 €

Leche reducida al horno de leña, regaliz y polvora del duque (G-L)

QUESO DE LA ISLA

14 €

Surtido de 5 quesos de la isla con confituras caseras y pan rústico (L)

MANGO

14 €

Mango fresco, sésamo negro garrapiñado (S), helado Thai (L), espuma curry verde

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

Copa 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

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	