

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 mariner, 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.

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE BACALAO marinado con naranja, polvo de aceitunas y brotes tiernos (P)	24 €
GAMBA BLANCA DE MENORCA en crudo, marinada con cítricos, sal en escamas y pimienta recién molida de 5 bayas (C)	32 €
ENSALADA DE TOMATES con cebolleta tierna, queso viejo menorquín, olivas "trempadés" y alcaparras (OLV/L)	22 €
ENSALADA CÉSAR Lechuga, aliño César, croutons de pan de ajo, pechuga de pollo braseada, láscas de queso viejo (P/H/L/G)	24 €
TARTAR DE CORVINA con emulsión de pescado en adobo y dados de patata confitada (P/M/Sf/Fs)	29 €
ORTIGAS DE MAR FRITAS con mahonesa de cítricos en un Saam (P)	24 €
MEJILLÓN a la brasa con ajo, cebolleta y lima (M)	18 €
PULPO A "FEIRA" con patata, aceite de oliva virgen extra y pimentón dulce y picante (P)	24 €
PASTEL DE PESCADO DE ROCA tradicional, con mahonesa de hierbas mediterráneas y ensalada de brotes y tomates (P/H/L)	20 €

SOPAS

GAZPACHO VESTIGE de tomate, sandía y fresón (Vg)	24 €
SOPA FRÍA DE ALMENDRAS con uva blanca y sardina ahumada (P/Fs)	25 €

ARROCES Y PASTA

ARROZ DE MONTAÑA Arroz seco, en cazuela de "pitu caleya" con seta salteada (Sf)	32 €
ARROZ SECO DE GAMBA sepia y carpaccio de gamba al ajillo (C/P)	38 €
TAGLIATELLE salsa orenagatta y frutos del mar gratinados (G/H/C/M/P)	34 €
PASTA CON RAGÚ Rigatoni con ragú bolognese (G/H/L/Ap)	26 €

PRODUCTO A LA BRASA

PESCADO DE LA LONJA A LA BRASA (P)	95 €/k
CRUSTÁCEOS NACIONALES ASADO A LA BRASA (C) (200 g)	42 €
ENTRECOT DE VACA Vermella Menorquina a la brasa (350 g)	36 €
PECHUGA DE POLLO de Ciutadella al limón y salsa	26 €
CORDERO Brochetas de cordero de Torre del Ram marinado	29 €

Guarniciones

PATATA SALTEADA (Vg)	6 €
PIMIENTOS DE PADRÓN SALTEADOS A LA BRASA (Vg)	6 €
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA (Vg)	6 €

POSTRES

SOPA FRÍA DE PEPINO

fresas frescas, helado de vainilla y leche de oveja (L/OLV)

15 €

CACAHUETE

Coulant de cacahuete y chocolate con helado de fruta de la pasión (H/L/CC/OLV)

15 €

CHOCOLATE

Flan francés de chocolate con helado de avellana y tierra de chocolate (G/H/L/OLV)

15 €

DACQUOISE

con mousse de queso e higos (H/L/Fs/OLV)

15 €

LEYENDA DE ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuètes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

BEBIDAS

CÓCTELES

POMADA (Vg)	16 €
Gin, zumo de limón, sirope simple, soda de limón y hojas de albahaca	
GINY GERMAIN (Vg)	18 €
Gin, Saint Germain, sirope simple, zumo de lima, zumo de limón, pepino, fee foam	
BLUEGRASS (Vg)	18 €
Bourbon, Menta, Pepino, Zumo de limón, sirope de agave	
LLUM (Vg)	16 €
Gin, zumo de limón, albahaca, sirope simple, fee foam	
SALINA (Vg-Sf)	18 €
Gin, vermut blanco, zumo de limón, romero, solución salina y soda (Sf)	

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	
HIBISCO (Vg)	12 €
Zumo de piña, tea chai, flor de hibisco	

SMOOTHIES

VERDE SILVESTRE (Vg)	12 €
Manzana verde, apio, pepino, zumo de limón, sirope de agave	
CAMP D'ESTIU (Vg)	14 €
Melocotón, melón, zumo de limón, sirope de agave	
MATCHA MANGO (Vg)	14 €
Matcha, mango, cúrcuma (con leche de almendra/avena/soja)	

APERITIVOS & LICORES

Copa 50ml

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

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° 3 (G)

18 €

RON

Copa 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg)

16 €

HAVANA 7 (Vg)

16 €

ZACAPA 23 (Vg)

22 €

RON MOUNT GAY (Vg)

18 €

PISCO & CACHAÇA

Copa 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg)

16 €

CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg)

18 €

BRANDY & COGNAC

Copa 50ml

CARLOS I (Vg)

16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg)

18 €

WHISKIES

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 €

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA 0.0 (SIN ALCOHOL) (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (Vg)	4,5 €
ASAHI (Vg-G)	6 €

VINO POR COPAS

ESPUMOSO

D.O CAVA

Heretat Mestres

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

8 €

DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

LA BRUIXA

Garnatxa Blanca

9 €

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

8 €

ROSADO

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD ROSAT

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

8 €

CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

LOU

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

9 €

AGUAS & REFRESCOS

AGUA CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
AGUA CABREIROÁ CON GAS 0,5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	4 €
TÓNICA LE TRIBUTE (Vg)	6 €
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 €
CAFÉ CON LECHE	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
MATCHA LATTE	6 €
AMERICANO	4,5 €
CARAJILLO	5,5 €
TÉS & INFUSIONES	5 €
Earl grey, rooibos citrus, infusión de menta, manzanilla, breakfast tea, té verde, té rojo	

**Todos los cafés pueden servirse también en versión helada.*

LEYENDA DE ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuetes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.