

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 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.

VESTIGE & MENORCA PRESERVATION

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 incluye donaciones, eventos y voluntariado del equipo.

Parte de esta iniciativa consiste en añadir 1 € a cada cuenta final en el restaurante, que se destina directamente a la organización por parte de cada cliente, y que Vestige iguala con una donación del mismo importe.

Esperamos que estén encantados de ayudar a apoyar a esta dinámica y valiosa organización.

www.menorcapreservation.org

ENTRANTES

ENSALADA DE CALABAZA asada al horno de leña, mozzarella y rúcula aliñada con cítricos (Vg/L)	24 €
CIGALA Raviolis de cigala, blanqueta de sus carcasas, polvo de setas deshidratadas y carpaccio de champiñón Portobello (C/L/G)	36 €
PEZ LIMÓN a la llama con pimientos asados (P)	32 €
MEJILLÓN DE MAHÓN Gazpachuelo frío de mejillón, con encurtidos, croutons de pan y perejil (M/H/G)	27 €
VERAT (CABALLA) curada y marinada en ensalada de judías verdes, tomates secos, salsa de yema de huevo y espuma de patata (Ensalada Niçoise) (P/H/L/S)	26 €
BONITO DEL NORTE Rosetón de bonito del norte y pimientos asados, crema de marmitako y aceite de cebollino (Marmitako de bonito) (P)	26 €
GAMBA ROJA carpaccio de gamba roja, salsa rosa, salpicón y brotes de mostaza (Salpicón de gamba) (C/H)	35 €

PRINCIPALES

CORVINA a la sartén, judías verdes salteadas y tomates semi deshidratados (P)	39 €
RAPE asado, en salsa verde (en dos salsas, de ajo y de perejil) con puré de patatas (P/L)	42 €
ATÚN Carrilleras de atún con jugo de ternera, trufa negra, parmentier de chirivías (L) y setas (P)	45 €
SALMONETE A la llama, salsa antigua de pescadores (P/L/H) y acelgas	45 €
SOLOMILLO DE VACA terrina de patata, espuma de café parís, salsa périgourdine de trufa negra de verano (L/H/P/Sf)	38 €
COCHINILLO puré de manzanas, timbal de manzana a la canela y salsa demi-glace (L)	36 €
VERMELLA MENORQUINA Steak tartar de Vermella menorquina (H/Sf/P)	36 €

POSTRES

MANZANA

Tatin de milhojas de manzana con crema Chantilly de vainilla de Valrhona (G/L/Vg)

16 €

STRACCIATELLA

Avellana, stracciatella, vainilla y cacao (G/H/L/OLV)

16 €

CROMATISMO NARANJA

melocotón, zanahoria, vainilla, mandarina y calabaza (G/H/L/OLV)

16 €

PERA BOURDALOUE

Pera, almendras, ron con pasas y vainilla (G/H/L/Fs)

16 €

MENJAR BLANC

Cremoso de “manjar blanco” con galleta de almendra y canela (Fs/G/L)

16 €

QUESOS Y CONFITURAS

Tabla de quesos y confituras de Menorca (L)

16 €

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.

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	

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

BLENDDED 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

Earl grey, rooibos citrus, infusión de menta, manzanilla, breakfast tea, té verde, té rojo

5 €

**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.