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
&
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 — 24 €
asada al horno de leña, mozzarella y rúcula aliñada con cítricos (Vg/L)

CIGALA — 36 €
Raviolis de cigala, blanqueta de sus carcasas, polvo de setas deshidratadas
y carpaccio de champiñón Portobello (C/L/G)

PEZ LIMÓN — 32 €
a la llama con pimientos asados (P)

GAMBA ROJA — 35 €
carpaccio de gamba roja, salsa rosa, salpicón y brotes de mostaza
(Salpicón de gamba) (C/H)

CEBOLLA — 26 €
Sopa de cebolla asada y confitada con setas, trufa y queso (L/G)

VERMELLA MENORQUINA — 28 €
Steak tartar de Vermella menorquina (H/Sf/P)

PRINCIPALES

CORVINA — 39 €
a la sartén, judías verdes salteadas y tomates semi deshidratados (P)

SOLOMILLO DE VACA — 38 €
terrina de patata, espuma de café parís, salsa périgourdine de trufa negra de verano
(L/H/P/Sf)

COCHINILLO — 36 €
puré de manzanas, timbal de manzana a la canela y salsa demi-glace (L)

PESCADO DEL DÍA — 45 €
consulte con nuestro equipo que pescado y guarniciones tenemos hoy (P)

POSTRES

MANZANA — 16 €
Tatin de milhojas de manzana con crema Chantilly de vainilla de Valrhona (G/L/Vg)

STRACCIATELLA — 16 €
Avellana, stracciatella, vainilla y cacao (G/H/L/OLV)

PERA BOURDALOUE — 16 €
Pera, almendras, ron con pasas y vainilla (G/H/L/Fs)

QUESOS Y CONFITURAS — 16 €
Tabla de quesos y confituras de Menorca (L)

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 Nº 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 — 12 €
Xarel·lo, Macabeu, Parellada

D.O CAVA

Heretat Mestres
MESTRES ROSAT — 14 €
Trepat, Monastrell, Garnacha

AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour
LAURIENNE LEJOUR — 18 €
Chardonnay, Pinot Noir

BLANCO

DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade
MENADE — 8 €
Verdejo

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord
BINITORD BLANC — 8 €
Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria
LA BRUIXA — 9 €
Garnatxa Blanca

VINO POR COPAS

TINTO

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord
BINITORD NEGRE 9 €
Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras
NOBBIS 8 €
Tinta del país

ROSADO

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord
BINITORD ROSAT 8 €
Syrah, Merlot, Ull de Llebre

CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol
LOU 9 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

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.