

# Sa Brisa

## Producto Balear con Sabores del Mundo

Viaja desde el producto local de temporada y los sabores tradicionales de Ibiza hacia una propuesta que atraviesa España, Asia y Sudamérica.

Vive con nosotros una aventura gastronómica y cultural que empieza con el descubrimiento de razas autóctonas y materias primas de la isla, hasta ahora ignoradas.

Déjate sorprender por Sa Brisa: una cocina de raíces e innovadora.





# MENÚ VIVE LA POSIDONIA

(Planta marina con flores y frutos del mar mediterráneo,  
muy importante para el ecosistema)

Bocado de ensalada payesa Ibicenca con peix sec de Formentera

Croqueta de Bullit de Peix

## CANELÓN FRÍO DE GAMBA ROJA

Con aguacate, pico de gallo y mayonesa de chipotle

## CEVICHE DE SIRVIA

Con maracuyá y crujiente de maíz

## BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patatas, alioli de patata  
y azafrán con su arroz a banda

## FLAÓ (TARTA DE QUESO IBICENCA)

Tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de  
licor hierbas ibicencas

44,00€ / persona  
Sin bebida

52,00€ / persona  
Con dos consumiciones

## Armonía de vinos baleares

28, 00€ /persona

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarlo con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

● Producto balear con sabores del mundo.

\* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.

\*El menú degustación es para la mesa completa



# MENÚ BALEAR

## (Con Sabores del Mundo)

Bocado de ensalada payesa ibicenca

Gofre de sobrasada con cremoso de queso de cabra y miel

Croqueta de Bullit de Peix

### **CARPACCIO GAMBA ROJA**

Con su crujiente y emulsión de sus cabezas

### **CREMA FRÍA DE GUISANTES**

Con anguila ahumada

### **CALAMARCITOS A LA BRASA**

Con garbanzos y sobrasada

### **CANELÓN DE CORDERO**

Con cremoso de patata y hierbabuena

### **FLAO**

Tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero  
de licor de hierbas

52,00€ / persona  
Sin bebida

65,00€ / persona  
Incluye botella de vino balear, tinto o blanco

### **Armonía de vinos baleares**

28,00€ /persona

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

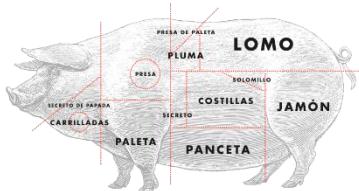
○ Producto balear con sabores del mundo.

\* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.

\*El menú degustación es para la mesa completa



# EMBUTIDOS PARA COMPARTIR



**El cerdo negro es una especie de las Baleares muy apreciable**

**Con estos embutidos, los únicos realizados con Cerdo Negro Balear, queremos que prueben un producto único y diferente**

	RACIÓN 1/2
*Jamón curado en Guijuelo 100/50 gr.	26,00 18,00
*Butifarras artesanas blanca y negra, chorizo y sobrasada 120/60 gr.	21,00 14,00
CONTIENE GLUTEN LACTEOS ▲	
*Sobrasada artesana, pan Xeixa y miel	15,00 8,00
*Fuet artesano	10,00 6,00
*Paté de Conejo casero con licor de hierbas ibicencas	12,00 7,00
LACTEOS EX SULFITOS	
*Bodegón payés de productos Baleares y pan de cristal con tomate (embutidos, sobrasada, fuet y paté)	26,00
CONTIENE GLUTEN LACTEOS EX SULFITOS LACTEOS ▲	

- Todos los embutidos van acompañados con pan CONTIENE GLUTEN ▲



## QUESOS ARTESANOS DE LAS BALEARES



**Selección de queserías artesanas de cada isla**

	RACIÓN 1/2
*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 50 gr.	7,00
*Son Jover, de oveja mallorquín 50 gr.	7,00
*Sa Naveta, de vaca menorquín 50 gr.	7,00
*Tabla de quesos baleares	18,00 9,00

Los quesos vienen acompañados con regañas, mermelada artesana de higos, almendras e higos CONTIENE GLUTEN

Pan de cristal con tomate, sal y aceite de Ibiza	Ración 6,00
Pan artesano de masa madre	P/persona 2,00
También disponemos de pan sin gluten	P/persona 2,50

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarlo con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

○ Producto balear con sabores del mundo.

# LOS CLÁSICOS DE BARRA



## CROQUETAS CON SABORES

**DE IBIZA Y DEL MUNDO (2 de cada sabor)**

1/2 ENTERA

La ibicenca: bullit de peix con raya  
y alioli con perejil



7,00 12,50

Vegetal: coliflor con suero de parmesano.



2,50

De carne: costilla de porc negre a la Barbacoa



2,50

## ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO



8,00 13,00

Elaborada en casa, con yema de huevo gélida y cortezas de trigo ▲

## ANCHOAS ARTESANAS (1UD/8UDS)



2,50 19,50

Acompañadas de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla. ▲

## PULPO CON CALDO DE VERDURAS ASADAS AL HORNO (NIMONO)



25,00

Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili

## QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE (1 UD/3UDS)



5,00 14,00

Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella

## BOCATÍN CRUJIENTE DE CARN D'OLLA (PRINGÁ)



7,50

(Recomendamos uno por persona)

Pan de cristal con carne de ternera, mayonesa con tabasco y cebolleta. ▲

## DÚO DE BURGERS CASERAS



16,00

Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace acompañadas de patatas fritas. ▲

## PAN ARTESANO DE MASA MADRE



2,50

\*Con alioli



También disponemos de pan sin gluten.

2,50

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

○ Producto balear con sabores del mundo.

# LA BARRA DE SA BRISA

## (Producto Balear con Sabores del Mundo)

 <b>GAMBAS AL AJILLO</b>	 CRUSTÁCEOS	19,50
Con sus cabezas		
 <b>ALMEJAS EN NUESTRA MARINERA</b>	 MOLUSCO  PESCADO  SULFITOS  CRUSTÁCEOS	19,50
Con tomate casero y cebolla pochada		
 <b>MEJILLONES</b>	 MOLUSCO	9,50
De roca a la brasa Josper		
 <b>CANELÓN FRÍO DE AGUACATE CON GAMBA ROJA</b>	 PESCADO  CRUSTÁCEOS  HUEVOS	23,00
(Recomendamos uno por persona)		
Brunoise de tomate, cebolleta y mayonesa de chipotle		
 <b>CEVICHE DE SIRVIA</b>	 PESCADO  SOJA	20,00
Con maracuyá y crujiente de maíz		
 <b>CREMA FRÍA DE GUISANTES</b>	 SULFITOS  FRUTOS DE CASCARA	14,00
Con anguila ahumada		
 <b>GAMBA ROJA MEDIANA EN ESPETO (6 UDS)</b>	 LACTEOS  SULFITOS  CRUSTÁCEOS	32,00
Con cremoso de piña y ron		
 <b>NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR DEL MUNDO</b>	 CONTIENE GLUTEN  LACTEOS  HUEVOS  PESCADO  CRUSTÁCEOS	7,50
Hot dog casero de calamar sobre pan artesano al vapor, con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi (recomendamos uno por persona)		
 <b>CARPACCIO DE GAMBA ROJA</b>	 PESCADO  CRUSTÁCEOS	25,00
Con emulsión de sus cabezas		
 <b>COCA DE TREMPÓ</b>	 LACTEOS  CONTIENE GLUTEN  PESCADO	14,00
Con sardina ahumada y pimientos asados		

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

 Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

 Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

 Producto balear con sabores del mundo.

# LOS MÁS SANOS DEL HUERTO

1/2 ENTERA



## ENSALADA PAYESA IBICENCA



14,00

Peix sec, tomate, patatas, pimiento rojo y verde con airbag de pan.



## ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATE Y FRESAS



10,00 16,00

Con setas shimeji y sésamo garapiñado.



## ENSALADA DE TOMATES ECOLÓGICOS DE TEMPORADA



9,00 16,00

Con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada

\*También se puede servir sin ventresca.



## VERDURAS A LA BRASA



13,00

Acompañadas de salsa romesco.



\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

● Producto balear con sabores del mundo.



# ARROCES



## ARROZ MELOSO



PESCADO CRUSTÁCEOS

23,00

Con cigalitas a la brasa



## BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA



PESCADO CRUSTÁCEOS

25,00

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patata, alioli de patata  
y azafrán con su arroz a banda



## ARROZ NEGRO DE CALAMAR



PESCADO CRUSTÁCEOS LACTEOS HUEVOS

19,00

Con alioli de su tinta



## ARROZ CON VEGETALES



SOJA

17,00

Arroz meloso con vegetales de temporada ●



## FIDEOS MELOSOS CON CONEJO



APIO

19,00

Con alioli tradicional

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

● Producto balear con sabores del mundo.

# PESCADOS, EL MAR



## CALAMARCITOS A LA BRASA (MAR Y MONTAÑA)



24,00

Con garbanzos y sobrasada

## CORVINA A LA BRASA CON PURÉ DE ZANAHORIA



23,00

Y emulsión de Jalapeño y almendra

CALDERETA DE BOGAVANTE Y RAPE				P.S.M P/kg
				PESCADO    SULFITOS    CONTIENE GLUTEN    CRUSTÁCEOS
BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS AL ESTILO FORMENTERA				P.S.M P/kg
				HUEVOS    CRUSTÁCEOS
CALDERETA DE LANGOSTA				P.S.M P/kg
				CRUSTÁCEOS    PESCADO    SULFITOS    CONTIENE GLUTEN
LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS ESTILO FORMENTERA				P.S.M P/kg
				HUEVOS    CRUSTÁCEOS    PESCADO

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

Producto balear con sabores del mundo.

# CARNES, LA TIERRA



## BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MICALET



SULFITOS

19,00

Con setas y caldo típico de matanza



## COCHINILLO DESHUESADO DE PORC NEGRE



SOJA

24,00

Con su jugo y frutas encurtidas de temporada



## CANELÓN DE CORDERO



SULFITOS



FRUTOS DE CASCARA



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS

22,00

Con cremoso de patata y hierbabuena

## BLACK ANGUS TRINCHADO



SULFITOS



LACTEOS

26,50

Cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa

Con patatas al horno y puntos de berenjena escabechada

## POR ENCARGO (mínimo 48 hs. antes)

### CABEZA DE COCHINILLO CONFITADA CON ENSALADA DE BROTES

26,00

# GUARNICIONES

Patatas fritas caseras

6,00

Ensalada de lechuga y tomate

6,00

Puré de patatas



LACTEOS

6,00

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

▲ Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

○ Producto balear con sabores del mundo.

## PARA NIÑOS (Hasta 12 años)

Propuesta sana y elaborada al momento  
para los más pequeños

**TERNERA BLACK ANGUS FILETEADA** (20 minutos)

16,00

A escoger:

Con pasta     
HUEVOS CONTIENE GLUTEN PESCADO

Con patatas

**PASTA CASERA CON TOMATE**     
HUEVOS CONTIENE GLUTEN PESCADO

12,00

**CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA BRASA JOSPER**

14,00

A escoger:

Con verduras

Con patatas

**DÚO DE MINI BURGUERS CASERAS**        
HUEVOS CONTIENE GLUTEN MOSTAZA SULFITOS LACTEOS APIO

16,00

Pan Brioche artesano y mayonesa de demi-glace (2 uds) 

\* Si tiene alguna alergia no dude en consultarla con el equipo Sa Brisa.

 Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

 Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

 Producto balear con sabores del mundo.

## MUNDO DULCE

 <b>TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA)</b> 10 min.	8,00
Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras	
<b>PURO MANGO</b>  LACTEOS  HUEVOS	7,00
Helado de yogur, mango fresco y su cremoso	
 <b>FLAO (POSTRE TÍPICO IBICENCO)</b>  LACTEOS  CONTIENE GLUTEN  FRUTOS DE CASCARA  HUEVOS	7,00
Tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de licor hierbas Ibicencas. 	
 <b>MUNDO DE CHOCOLATE CON SAL Y ACEITE DE IBIZA</b>  CONTIENE GLUTEN  LACTEOS  FRUTOS DE CASCARA  HUEVOS	7,50
Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de almendra y helado casero de chocolate. 	
 <b>TRADICIÓN MENORQUINA INSPIRADA EN LA "POMADA"</b>  LACTEOS  FRUTOS DE CASCARA  CONTIENE GLUTEN	6,50
Cremoso de limón, crumble y espuma de ginebra Xoriguer con hierbabuena	
<b>COCO Y PIÑA</b>  FRUTOS DE CASCARA  HUEVOS  CONTIENE GLUTEN	8,00
Base de crujiente de praliné, mouse de coco y malibú con un corazón de piña cocinada con hierbabuena, piña liofilizada y gel de piña	

 <b>QUESOS DE LAS BALEARES</b>  LACTEOS  CONTIENE GLUTEN  FRUTOS DE CASCARA	7,00 / 18,00
Ibiza de cabra, Mallorca de oveja y Menorca de vaca (1 queso / 3 quesos)	

## VINOS IBICENCOS PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE

<b>Can Rich, Malvasía</b>	4,50
<b>Hierbas Ibicencas Mari Mayans</b> con hielo	5,00
<b>Café caleta Can Rich</b> con hielo	6,00

## GINTONIC BALEAR

<b>Gin Xoriguer, limón y menta (Pomada de Menorca)</b>	8,00
--	------

# MENÚ MEDIODÍA

Lunes – Jueves de 13:00hs a 16:00hs

(excepto días festivos y del 29 de diciembre al 08 de enero)

## ❖ APERITIVO: Croqueta del día

## ❖ ENTRANTE A ESCOGER

- Sobrasada artesana, pan Xeixa y miel 70 gr. CONTIENE GLUTEN
- Paté de conejo casero con licor de hierbas ibicencas
- Ensaladilla rusa de bonito fresco HUEVOS CRUSTÁCEOS PESADO CONTIENE GLUTEN
- Ensalada de tomates ecológicos de temporada Con cebolla encurtida y vinagreta de granada SULFITOS
- Verduras a la brasa Acompañadas de salsa römesuc FRUTOS SULFITOS DE CASCARA
- Ensalada de aguacate y fresa Con setas shimeji y sésamo tostado SOJA GRANOS DE SÉSAMO PESADO
- Ensalada payesa ibicenca Atún, tomate, patata, pimiento rojo y verde con airbag de pan PESADO CONTIENE GLUTEN CRUSTÁCEOS

## ❖ PRINCIPAL A ESCOGER

- Arroz negro de calamar Con alioli de su tinta LACTEOS HUEVOS CRUSTÁCEOS PESADO
- Cabracho al estilo ibicenco Con alioli de patata CRUSTÁCEOS PESADO
- Pescado del día PESADO
- Arroz con vegetales SOJA
- Quesadillas de gambas con guacamole Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella (2 uds) LACTEOS CONTIENE CRUSTÁCEOS GLUTEN
- Dúo de burguers caseras Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace con patatas fritas (2 uds) LACTEOS HUEVOS MOSTAZA APIO SULFITOS CONTIENE GLUTEN
- Butifarra artesana de Cal Micalet Con setas y caldo de matanza SULFITOS
- Bullit de peix CRUSTÁCEOS PESADO **SUPLEMENTO 7€**  
Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patata, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda E-X SULFITOS LACTEOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN
- Canelón de cordero Con cremoso de patata y hierbabuena SULFITOS LACTEOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN **SUPLEMENTO 7€**
- Black angus trinchado Cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa con patatas al horno y puntos de berenjena escabechada SULFITOS LACTEOS **SUPLEMENTO 9€**

## ❖ POSTRE A ELEGIR O CAFÉ

24,90€ por persona

(Incluye aperitivo, entrante, principal y un postre o café + una consumición)

# COCTELES DE LA CASA

Pasión, dedicación y amor. Son los tres ingredientes con los que elaboramos cada coctel



## Apetitzerol

Aperol, Hendricks, sirope de flor de sauco, cava, soda y espuma de naranja casera

11,00



## Espresso Martini Ibicenco

Vodka, Grey Goose, licor de café caleta y sirope simple

10,00



## Mojito Ibicenco

Licor de hierbas ibicencas, lima, hierbabuena y tope de soda

10,00



## Tequila Pasión

Tequila 1800 reposado, sirope de canela y fruta de la pasión, zumo de lima y chartreusse

10,00



## Ocaso

Can Rich Vermut con espuma naranja casera

6,50



## Limonada de Malibu

Sirope de coco y piña, Malibu, zumo de limón y tope de soda

9,00

# **COMBINADOS BALEARES**

Simples, auténticos y refrescantes

## **Esencia balear**



### **MAÓ**

Gin Xoriguer, limonada infusionada con menta  
y tónica

10,00



### **SOL IXENT**

Gin Xoriguer, zumo de naranja natural  
y tónica

10,00



### **ARRELS**

Gin Xoriguer, hierbas ibicencas y refresco  
de limón

10,00



### **TRAMUNTANA**

Gin Xoriguer, zumo de limón, miel de flores  
y tónica

10,00



### **FOSC**

Gin Xoriguer, Can Rich Vermut y Campari

10,00

# CLÁSICOS RECUERDOS

Una reinterpretación y un homenaje a los sabores  
que marcan épocas y evocan memorias



## Aperol Spritz

Aperol, cava y tope de soda

9,00



## Dry Martini

Nordes y Can Rich Vermut

9,00



## Mojito

Ron Bacardí, lima, hierbabuena y tope de soda

9,00



## Pisco Sour

Pisco Gobernador, zumo de limón, sirope simple,  
clara de huevo y angostura

9,00



## Tequila Sunrise

Tequila Casamigos reposado, zumo de naranja natural  
y sirope de granadina

10,00

# BEBIDAS SIN RESACA

Todo el sabor, sin el después



## Hierba Santa

Sirope de hierbabuena y lima,  
zumo de limón y tope de soda

7,50



## Mojito Sin Alcohol

Lima, hierbabuena, sirope de  
granadina y tope de soda

8,00



## Tequila ¿dónde?

Zumo de naranja natural, Sprite y  
sirope de granadina

7,50

# GENEROSOS

## JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

<b>Fino Harvey's</b> , Palomino Fino	4,00
<b>Amontillado Harvey's</b> , Palomino Fino	6,50
<b>Amontillado Solera Cayetano del Pino</b> , Palomino Fino	8,00
<b>Oloroso Harvey's</b> , Palomino Fino	7,00

# DULCES

<b>Bristol Cream</b> , Bod. Harvey's.	4,90
Palomino Fino y Pedro Ximénez- Jerez	
<b>Vi de Glass</b> , Bod. Gramona.	6,40
Gewürztraminer – Penedés	
<b>Oporto Kopke Tawny</b> , Bod. Kopke.	5,20
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Çao y Touriga Franca – Oporto	
<b>Tokaji Oremus Aszu 3 PTT</b> . Bod. Oremus.	9,40
Furmint, HárlevelÜ, Zéta y Sárgamuskotály – Hungría	
<b>Dulce de Licor</b> , Bod. Can Rich	4,50
Malvasía	

# VERMUTS/APERITIVOS

Can Rich tinto o blanco (Artesano Ibicenco)	3,90
Yzaguirre tinto o blanco	3,50
Padró Rojo o Blanco vermut clásico	4,20

# SANGRÍAS (Fruta Natural, 1 Lt.)

Vino Tinto o Vino Blanco	25,00
Cava	29,00
Champa	60,00

# SIDRA

Exner 330ml, Asturias, sin gluten

5,50

# CERVEZAS 1/3

Mahou 5 Estrellas 5.5%

3,50

Mahou SIN 1%

3,50

Mahou Maestra o Mahou Sin Gluten

3,90

Mahou IPA 4.5% o Mahou Barrica 6.1%

4,50

Alhambra 1925 (verde), Tipo Lager 6.4%

3,90

Alhambra (roja), Tipo Bock, 7.2%

4,20

Brutus (Artesana), Tipo Lager, 5%

5,00

Coronita, Tipo Pilsener, 4.5%

4,50

# ESPUMOSOS

## A.O.C. CHAMPAGNE

BOTELLA COPA

**Ayala Brut Majeur**, Bod. Ayala.

58,00 9,50

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

**Ayala Rosé Majeur**, Bod. Ayala.

72,00

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

**Bollinger Special Cuvée Brut**, Bod. Bollinger.

79,00

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

**Ayala Blanc de Blancs 2015 Brut**, Bod. Ayala.

90,00

Chardonnay

**Bollinger La Cote aux Enfants by Rouge, 2014.**

190,00

Bod. Bollinger.

Pinot Noir

**Bollinger Rosé Brut**, Bod. Bollinger.

85,00

Pinot Noir, Chardonnay y Meunier

**Bollinger La Grande Année 2008 Brut.**

280,00

Bod. Bollinger.

Pinot Noir y Chardonnay

**Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Brut.**

320,00

Bod. Bollinger

Chardonnay y Pinot Noir

**Le Réserve**, Bod. Billecart-Salmon

75,00

Meunier, Pinot Noir y Chardonnay

**BOTELLA COPA**

**D.O. CAVA / CORPINNAT**

**FRESCO**

 <b>Codorníu Prima Vides Brut</b> , Bod. Codorníu.	24,00	4,40
Macabeo, Parellada y Xarel.lo		

**CON CARÁCTER**

 <b>Torelló Pàlid Rosé 2022 Brut Nature</b> , Bod. Torelló.	32,00	21,00
Macabeo y Pinot Noir		

**CON CARÁCTER**

 <b>Torelló Tradicional Brut Nature 2018</b> , Bod. Torelló.	31,00	20,00
Macabeo, Parellada y Xarel.lo		

**ELEGANTE**

 <b>Gramona Imperial 2018 Brut</b> , Bod. Gramona.	35,00
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay	

**CON FUERZA Y CARÁCTER**

 <b>Recaredo Terrers 2019 Brut Nature</b> , Bod. Recaredo.	46,00
Xarel.lo, Macabeo y Parellada	

**ELEGANTE DE BURBUJA FINA**

 <b>Rimarts 40 Gran Reserva 2019 Brut Nature</b> , Bod. Rimarts	29,00
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay	

# ROSADOS

**V.T IBIZA**

 <b>Can Rich Rosat D'Àmfora 2024</b> , Bod. Can Rich.	22,00	3,60
Monastrell		

**D.O. CONCA DE BARBERÀ**

 <b>Patxanga Rosado 2023</b> , Bod. Succès Vinícola.	22,00	3,60
Trepat		



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

# BLANCOS

BOTELLA COPA

## V.T. IBIZA

 **Can Rich Blanc 2024**, Bod. Can Rich. 23,00 4,00

Chardonnay

**Eresso 2023**, Bod. Can Rich 26,00 4,50

Malvasía

## D.O PLA I LEVANT (MALLORCA)

**Son Llebre Blanco 2024**, Bod. Cati Ribot. 34,00 5,60

Prensal Blanc, Malvasía y Giró Ros

## D.O. Vinos de Madrid

**El Hombre Bala 2023**, Bod. El Hombre Bala. 34,00

Albillo real

## D.O. RIAS BAIXAS

**Pazo de San Mauro 2024**, Bod. Pazo de San Mauro. 29,50 4,90

Albariño

**Sanamaro Sobre Lías 2021**, Bod. Pazo De San Mauro. 52,00 9,00

Albariño y Loureiro

## D.O. RIBEIRA SACRA

**Regina Viarum 2024**, Bod. Regina Viarum. 27,00 4,50

Godello

## D.O. RUEDA

**Legaris Verdejo 2024**, Bod. Legaris. 21,00 3,50

Verdejo

**Blanco Nieva Sauvignon Blanc 2024**, Bod. Marte. 24,00 4,00

Sauvignon Blanc

**José Pariente 2024**, Bod. José Pariente. 26,00 4,50

Verdejo

## D.O. Penedés

 **Petit Caus 2024**, Bod. Can Rafols del Caus 26,00 4,40

Xarel.lo y Macabeo



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

V.T CASTILLA Y LEÓN		BOTELLA	COPA
	<b>Caraballas Verdejo 2023</b> , Bod. Medina Agricultura Ecológica	26,00	4,50
Verdejo			
<b>D.O. CONCA DE BARBERÀ</b>			
<b>Milmanda 2019</b> , Bod. Torres.		80,00	
Chardonnay			
<b>D.O. TERRA ALTA</b>			
<b>Rebels de Batea 2023</b> , Bod. 7 Magnífics.		24,00	4,10
Garnacha Blanca			
	<b>Llunari 2023</b> , Bod. Herència Altés	22,00	3,60
Garnacha Blanca			
<b>D.O. COSTERS DEL SEGRE</b>			
	<b>Raimat Saira 2024</b> , Bod. Raimat.	21,00	3,50
Albariño			
	<b>Raimat Chardonnay 2024</b> , Bod. Raimat.	21,00	3,50
Chardonnay			
	<b>Raimat Godello 2024</b> , Bod. Raimat.	23,00	3,80
Godello			
<b>Ekam 2023</b> , Bod. Castell d' Encús.		42,00	
Riesling y Albariño			
<b>D.O. C.a. RIOJA</b>			
	<b>Viña Pomal 2021</b> , Bod. Bilbaínas	19,00	3,00
Malvasía, Viura			
<b>D.O. Bizkaiko Txakolina</b>			
	<b>Gorka Izaguirre 2024</b> , Bod. Gorka Izaguirre	26,00	4,60
Txacolí			
<b>ALEMANIA</b>			
<b>Kerpen Kollektion Kabinett 2024</b> , Bod. Selbach Oster		26,00	4,60
Riesling			
	Ecológico u Orgánico o Biodinámico		

# TINTOS

## V.T. IBIZA

**Can Rich Negre 2024**, Bod. Can Rich.  
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

BOTELLA COPA

24,00 4,20

## V.T. FORMENTERA

**Ophiusa 2022**, Bod. Cap de Barbaria.  
Monastrell, Cabernet Sauvignon Merlot y Fogoneu

30,00 5,50

## V.T. MALLORCA

**AN/2 2023**, Bod. Anima Negra.  
Callet, Fogoneu, Manto Negro y Syrah

32,00 5,50

**Gallinas y Focas 2021**, Bod. 4 kilos.  
Manto Negro

35,00 6,00

## D.O. Vinos de Madrid

**Pecado Original 2023**, Bod. Muñoz Martín.  
Garnacha y Negral

22,00 3,50

## D.O. TORO

**Lágrima 2023**, Bod. Fariña.  
Tinta de Toro

21,00 3,60

**San Román 2021**, Bod. San Román.  
Tinta de Toro

46,00

## D.O. C.a. RIOJA

**Viña Pomal Crianza 2022**, Bod. Bilbaínas.  
Tempranillo

19,00 3,00

**Marqués de Vargas Reserva 2020**,  
Bod. Marqués de Vargas.  
Tempranillo, Mazuelo y Garnacha

35,00 6,00



**Remelluri Reserva 2016**, Bod. Remelluri.  
Garnacha, Graciano y Tempranillo

39,00

**Marqués de Vargas Gran Reserva 2016**,  
Bod. Marqués de Vargas  
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo

55,00 9,00

**Torre Muga 2019**, Bod. Muga.  
Tempranillo, Mazuelo y Graciano

85,00

**Marqués de Vargas S. Privada 2017**,  
Bod. Marqués de Vargas.  
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo

72,00 12,00



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

## D.O.P. ABADÍA RETUERTA

BOTELLA COPA

**Abadía Retuerta Selección Especial 2020**, Bod. Abadía Retuerta

46,00

Tempranillo, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot y otras

## D.O. JUMILLA



**Juan Gil Etiqueta Plata 2023**, Bod. Juan Gil.

26,00 4,50

Monastrell

## D.O. RIBERA DE DUERO

**Conde San Cristóbal Crianza 2022**, Bod. Conde San Cristobal.

29,00 4,80

Tempranillo

**Arzuaga Crianza 2022**, Bod. Arzuaga.

35,00

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

**Pago de los Capellanes 2022**, Bod. Pago de los Capellanes.

39,00

Tempranillo

**Pago de Carraovejas 2023**, Bod. Pago de Carraovejas.

52,00

Tempranillo, Cabernet Suavignon y Merlot

## D.O. COSTERS DEL SEGRE



**Ónra Negre 2018**, Bod. La Gravera.

24,00 3,90

Garnacha tinta y Cabernet Sauvignon

**Purgatori 2022**, Bod. Familia Torres.

39,00

Garnacha Tinta, Cariñena y Syrah

## D.O. MONTSANT

**El Pispa 2024**, Bod. Vinos El Paseante.

22,00 3,70

Garnacha

## D.O. Ca. PRIORAT

**Les Cousins L' Inconscient 2023**, Bod. Les Cousins.

25,00 4,50

Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y otras

**Scala Dei Prior 2021**, Bod. Scala Dei.

33,00 5,50

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah

**Camins del Priorat 2023**, Bod. Álvaro Palacios.

36,00

Garnacha, Cariñena, Syrah, Merlot y Cabernet Suavignon

**Les Terrasses 2022**, Bod. Álvaro Palacios.

48,00

Garnacha Tinta y Cariñena



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

# ¡PREGÚNTENOS!



**REGALA SA BRISA**  
(Menús o Bonos Regalo)



**PÍDANOS PARA LLEVAR  
A CASA**



**MENÚS DE GRUPOS**  
(En sala o en nuestro salón privado)



**MENÚ PICNIC**

Para más información puede llamarnos al tlf. **910.224.540**  
o enviarnos un mail a [info@restaurantesabrisa.es](mailto:info@restaurantesabrisa.es)

## ¡MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA!

Puede seguirnos en nuestras redes sociales:

