



## 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 e.mulsión 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

### **FLAÓ**

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 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



**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
*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
*Bodegón payés de productos Balears y pan de cristal con tomate (embutidos, sobrasada, fuet y paté)	26,00	
<p>- Todos los embutidos van acompañados con pan</p>		




### 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 regañás, mermelada artesana de higos, almendras e higos



CONTIENE  
GLÚTEN

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



	1/2	ENTERA
<b>CROQUETAS CON SABORES DE IBIZA Y DEL MUNDO (2 de cada sabor)</b>	7,00	12,50
La ibicenca: bullit de peix con raya y alioli con perejil		2,50
Vegetal: coliflor con suero de parmesano.		2,00
De carne: costilla de porc negre a la Barbacoa		2,50
<b>ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO</b>	8,00	13,00
Elaborada en casa, con yema de huevo gélida y cortezas de trigo		
<b>ANCHOAS ARTESANAS (1UD/8UDS)</b>	2,50	19,50
Acompañadas de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla.		
<b>PULPO CON CALDO DE VERDURAS ASADAS AL HORNO (NIMONO)</b>		25,00
Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili		
<b>QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE (1 UD/3UDS)</b>	5,00	14,00
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella		
<b>BOCATÍN CRUJIENTE DE CARN D'OLLA (PRINGÁ)</b>		7,50
(Recomendamos uno por persona)		
Pan de cristal con carne de ternera, mayonesa con tabasco y cebolleta.		
<b>DÚO DE BURGERS CASERAS</b>		16,00
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glaze acompañadas de patatas fritas.		

## PAN ARTESANO DE MASA MADRE

\*Con alioli



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN

2,50

También disponemos de pan sin gluten.

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.

# LA BARRA DE SA BRISA


## (Producto Balear con Sabores del Mundo)

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












\* 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 MÁS SANOS DEL HUERTO

	1/2	ENTERA
 <b>ENSALADA PAYESA IBICENCA</b>    Peix sec, tomate, patatas, pimiento rojo y verde con airbag de pan. ●		14,00
<b>ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATE Y FRESAS</b>    Con setas shimeji y sésamo garrapiñado. ●	10,00	16,00
<b>ENSALADA DE TOMATES ECOLÓGICOS DE TEMPORADA</b>   Con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada *También se puede servir sin ventresca. ●	9,00	16,00
<b>VERDURAS A LA BRASA</b>   Acompañadas de salsa romescu. ●		13,00

















\* 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.


# ARROCES

	<b>ARROZ MELOSO</b>   <small>PESCADO CRUSTÁCEOS</small>	23,00
	Con cigalitas a la brasa	
	<b>BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA</b>   <small>PESCADO CRUSTÁCEOS</small>	25,00
	Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patata, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda	
	<b>ARROZ NEGRO DE CALAMAR</b>     <small>PESCADO CRUSTÁCEOS LACTEOS HUEVOS</small>	19,00
	Con alioli de su tinta	
	<b>ARROZ CON VEGETALES</b>  <small>SOJA</small>	17,00
	Arroz meloso con vegetales de temporada 	
	<b>FIDEOS MELOSOS CON CONEJO</b>  <small>APIO</small>	19,00
	Con alioli tradicional	

\* 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.



# 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

## BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS AL ESTILO FORMENTERA



P.S.M  
P/kg

## CALDERETA DE LANGOSTA




P.S.M  
P/kg


## LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS ESTILO FORMENTERA




P.S.M  
P/kg

\* 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.

## CARNES, LA TIERRA



### BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MICALET



19,00

Con setas y caldo típico de matanza



### COCHINILLO DESHUESADO DE PORC NEGRE



24,00

Con su jugo y frutas encurtidas de temporada



### CANELÓN DE CORDERO



22,00

Con cremoso de patata y hierbabuena

### BLACK ANGUS TRINCHADO



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



6,00

\* 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.

## 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 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.

# MUNDO DULCE

 **TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA)** 10 min. 8,00

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras


**PURO MANGO**   7,00

LACTEOS HUEVOS

Helado de yogur, mango fresco y su cremoso


 **FLAÓ (POSTRE TÍPICO IBICENCO)**     7,00

LACTEOS CONTIENE GLUTEN FRUTOS DE CASCARA HUEVOS

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

 **MUNDO DE CHOCOLATE CON SAL Y ACEITE DE IBIZA**     7,50

CONTIENE GLUTEN LACTEOS FRUTOS DE CASCARA HUEVOS

Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de almendra y helado casero de chocolate. 

 **TRADICIÓN MENORQUINA INSPIRADA EN LA "POMADA"**    6,50

LACTEOS FRUTOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN

Cremoso de limón, crumble y espuma de ginebra Xoriguer con hierbabuena

**COCO Y PIÑA**    8,00

FRUTOS DE CASCARA HUEVOS CONTIENE GLUTEN

Base de crujiente de praliné, mouse de coco y malibú con un corazón de piña cocinada con hierbabuena, piña liofilizada y gel de piña

 **QUESOS DE LAS BALEARES**    7,00 / 18,00

LACTEOS CONTIENE GLUTEN FRUTOS DE CASCARA

Ibiza de cabra, Mallorca de oveja y Menorca de vaca (1 queso / 3 quesos)

 **VINOS IBICENCOS PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE**

**Can Rich, Malvasía** 4,50

**Hierbas Ibicencas Mari Mayans** con hielo 5,00

**Café caleta Can Rich** con hielo 6,00

 **GINTONIC BALEAR** 8,00

Gin Xoriguer, limón y menta (Pomada de Menorca)

# 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. 
- Paté de conejo casero con licor de hierbas ibicencas   
- Ensaladilla rusa de bonito fresco    
- Ensalada de tomates ecológicos de temporada  
Con cebolla encurtida y vinagreta de granada 
- Verduras a la brasa    
Acompañadas de salsa romescu
- Ensalada de aguacate y fresa     
Con setas shimeji y sésamo tostado
- Ensalada payesa ibicenca     
Atún, tomate, patata, pimiento rojo y verde con airbag de pan

## ❖ **PRINCIPAL A ESCOGER**

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

## ❖ **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, Hárslevelű, 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, 1Lt.)

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

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 Pà.lid 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'Ámfora 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		

# 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. PENEDES



**Petit Caus 2024**, Bod. Can Rafols del Caus

26,00 4,40

Xarel.lo y Macabeo



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

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

# 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  
Tempranillo, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot y otras

46,00

## D.O. JUMILLA



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

26,00 4,50

## D.O. RIBERA DE DUERO

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

29,00 4,80

**Arzuaga Crianza 2022**, Bod. Arzuaga.  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon

35,00

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

39,00

**Pago de Carraovejas 2023**, Bod. Pago de Carraovejas.  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

52,00

## D.O. COSTERS DEL SEGRE



**Ónra Negre 2018**, Bod. La Gravera.  
Garnacha tinta y Cabernet Sauvignon

24,00 3,90

**Purgatori 2022**, Bod. Familia Torres.  
Garnacha Tinta, Cariñena y Syrah

39,00

## D.O. MONTSANT

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

22,00 3,70

## D.O. Ca. PRIORAT

**Les Cousins L' Inconscient 2023**, Bod. Les Cousins.  
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y otras

25,00 4,50

**Scala Dei Prior 2021**, Bod. Scala Dei.  
Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah

33,00 5,50

**Camins del Priorat 2023**, Bod. Álvaro Palacios.  
Garnacha, Cariñena, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

36,00

**Les Terrasses 2022**, Bod. Álvaro Palacios.  
Garnacha Tinta y Cariñena

48,00



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:



@sabrisamadrid



Sa Brisa Restaurante