

Sa Brisa

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 IBICENCO

Bocado de ensalada payesa Ibicenca
Crujiente de pan Xeixa de trigo con sobrasada artesana y miel de flores
Croqueta de Bullit de Peix

CEVICHE DE SIRVIA

Con maracuyá y crujiente de maíz

CANELON FRIO DE GAMBA ROJA

Con aguacate, pico de gallo y mayonesa de chipotle

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, all i oli de patata
y azafrán con su arroz a banda

COCHINILLO DESHUESADO

En su jugo y frutas encurtidas
de temporada

FLAÓ (TARTA DE QUESO IBICENCA)

Cremosa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de
licor hierbas ibicencas

48,00 €/persona

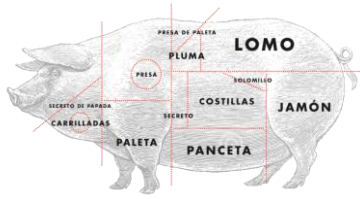
Armonía de vinos baleares

16,00€ /persona

* El menú degustación es para la mesa completa

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

*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 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

*Jamón curado en Guijuelo Can Cuixot 80/40 gr.	24,00	15,00
*Salchichón, chorizo y lomo Can Cuixot 120/60 gr.	15,00	9,00
*Sobrasada artesana, pan Xeixa y miel 70 gr.	10,00	
*Fuet artesana 80 gr.	9,00	
*Paté de Conejo casero con licor de hierbas ibicencas	9,00	
*Bodegón payés de productos Baleares y pan de cristal con tomate	25,00	
(embutidos, sobrasada, fuet y paté)		

Quesos artesanos de las Baleares

Selección de queserías artesanas de cada isla

*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.	6,00
*Son Jover, de oveja mallorquín 40 gr.	6,00
*Sa Naveta, de vaca menorquín 40 gr.	6,00
*Tabla de quesos baleares 120 gr.	16,00

Los quesos vienen acompañados con regañas, mermelada artesana de higos, almendras y higos.

PAN DE CRISTAL

Tomate, sal y aceite de Ibiza	5,00
También disponemos de pan sin gluten.	4,00

LOS CLÁSICOS DE BARRA

(Producto Balear con Sabores del Mundo)

CROQUETAS CON SABORES

DE IBIZA Y DEL MUNDO (2 de cada sabor) 12,00

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 cerdo Ibérico a la Barbacoa con su salsa 2,50



▲ **ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO** 9,00



Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo



▲ **ANCHOAS ARTESANAS LÓPEZ** (unidad / lata 8 uds.) 3,50 / 25,00



Selección especial para nosotros del fondo de la costera 2018, acompañadas de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla.

▲ **BOCATÍN DE PRINGÁ** (recomendamos uno por persona) 6,00



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

PAN ARTESANO CON MASA MADRE DEL HORNO 2,00 / comensal



*Con all i oli

También disponemos de pan sin gluten. 4,00

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

● Opciones vegetarianas


▲ Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten


LOS CLÁSICOS DE SA BRISA

(Producto Balear con Sabores del Mundo)




	QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE (3 unidades)	  	12,00
	Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella		
	NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR	    	7,00
	Hot dog de calamar sobre pan casero al vapor con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi (recomendamos uno por persona)		
	CANELON DE AGUACATE CON GAMBA ROJA	 	20,00
	Brunoise de tomate, cebolleta y mayonesa de chipotle		
	DÚO DE BURGERS CASERAS	     	16,00
	Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace acompañadas de patatas fritas		
	ENSALADA PAYESA IBICENCA	  	16,00
	Peix sec de Formentera, tomate, pimiento rojo y verde con airbag de pan		
	CEVICHE DE SIRVIA		19,00
	Con maracuyá y crujiente de maíz		
	PULPO CON SU CALDO NIMONO		25,00
	Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili		
	GAMBA ROJA MEDIANA EN ESPETO (6 UNDS.)		20,00
	Con cremoso de piña y ron		


* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas



 Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten

LOS MÁS SANOS

-  **CANASTA DE VERDURAS A LA BRASA**   14,00


Acompañadas de salsa romescu
-  **ARROZ CON VEGETALES** 17,00

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO 14,00

Con setas shimeji y sesamo tostado
- ENSALADA DE TOMATES ECOLÓGICOS DE TEMPORADA**   12,00

con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas

PESCADOS

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA  
CRUSTACEOS PESCADO 26,00

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

ARROZ CON CALAMAR   
PESCADO CRUSTACEOS LACTEOS 18,00

Con all i oli de su tinta

CORVINA A LA BRASA CON PURÉ DE ZANAHORIA    
PESCADO SOJA LACTEOS FRUTOS DE CASCARA 23,00



y emulsión de Jalapeño

CON RESERVA ANTICIPADA:

CALDERETA DE LANGOSTA (250 GRS) 45,00

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

CARNES

BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MIQUELET	17,00
Con setas y caldo de matanza	
COCHINILLO DESHUESADO 	23,00
En su jugo y frutas encurtidas de temporada	
ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO	18,00
Inspirado en el plato típico ibicenco (canela, clavo y pimienta de Jamaica)	
BLACK ANGUS A LA PARRILA TRINCHADO 	26,00
Con patatas al horno y berenjena escabechada	
JARRETE DE LECHAL	23,00
A baja temperatura con tabulé y salsa de cacahuete	


*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa


PARA NIÑOS (Hasta 12 años)

Propuesta sana y elaborada al momento
para los más pequeños

TERNERA BLACK ANGUS FILETEADA (20 minutos) 15,00

A escoger:

Con pasta casera  HUEVOS

Con patatas  CONTIENE GLUTEN

PASTA CASERA CON TOMATE  HUEVOS 10,00

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS O VERDURAS 12,00

DÚO DE BURGUERS CASERAS  CONTIENE GLUTEN  HUEVOS  MOSTAZA  APIO  SULFITOS  LACTEOS 16,00





Pan Brioche artesano de y mayonesa de demi-glace

CORVINA A LA PARRILLA CON PATATAS O VERDURA 21,00

Con patatas y tomate al horno

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

MUNDO DULCE

TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA) 10 min.     7,50

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras

PURO MANGO   8,00

Mango fresco, su cremoso y helado de yogur

FLAÓ (POSTRE TIPICO IBICENCO)     8,00

Creмосa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de licor hierbas Ibicencas

MUNDO DE CHOCOLATE     7,00

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

Todo acompañado con sal y aceite de Ibiza

Quesos artesanos de las Baleares  

Selección de queserías artesanas de cada isla

*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr. 6,00

*Son Jover, de oveja mallorquín 40 gr. 6,00

*Sa Naveta, de vaca menorquín 40 gr. 6,00

*Tabla de quesos baleares 120 gr. 16,00

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

BODEGA

CERVEZAS 1/3

Mahou 5 estrellas	3,00
Mahou 00 tostada	2,90
Mahou Maestra	3,50
Mahou Barrica	3,50
Mahou IPA	3,50
Mahou Maestra Dunkel	3,50
Mahou sin gluten	3,00
Alhambra 1925	3,50
Alhambra roja	3,50
La Prohibida 4,5º (sidra)	2,90
Brutus Artesana	5,00
Coronita	3,50

VERMUTS

Can Rich tinto o blanco (Artesano Ibicenco)	3,50
Yzaguirre tinto o blanco	3,00
Petroni tinto o blanco	4,50
Lillet Blanco o rosado	3,50

KOMBUTXAS

Kombutxa natural	3,90
Kombutxa ginger	3,90
Kombutxa frutos rojos	3,90

GENEROSOS

	BOTELLA	COPA
JEREZ/XÉRÈS/SHERRY		
Fino Quinta , Palomino		3,50
Manzanilla Baron , Palomino		2,80

CHAMPAGNE

	BOTELLA	COPA
Ayala Brut , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	43,00	7,00
G.H. Mumm , Pinot Noir y Meunier	46,00	-
Lanson Brut , Chardonnay	48,00	-
Ayala Rosé Majeur , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	52,00	-
Bollinger Spécial Cuvée , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	57,00	-
Ayala Blanc de Blancs , Chardonnay	62,00	-
Bollinger Rosé , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	68,00	-
Egly Ouriet Tradition , Chardonnay y Pinot Noir	80,00	-
La Grande Année Rosé , Chardonnay y Pinot Noir	133,00	-
RD Bollinger , Chardonnay (Grand Cru, 1er. Cru) y Pinot Noir	176,00	-

CAVA

Codorniu Prima vides , Macabeo, Parellada y Xarel.lo	22,00	4,00
Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs	28,00	-
Juvé & Camps , Reserva de la Familia, Brut Nature	30,00	-

VINOS BLANCOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIAS BAIXAS		
Leiras , Albariño	20,00	3,00
Pazo San Mauro , Albariño	26,00	4,50
Terras Gauda , Albariño, Caiño Blanco y Loureiro	28,00	-
D.O.Ca PRIORAT		
Rebels de Batea , Garnacha Blanca	23,00	3,80
D.O. Penedés		
Jean Leon , Chardonnay (Eco)	26,00	4,50
D.O. RUEDA		
Legaris , Sauvignon Blanc	20,00	3,50
José Pariente , Verdejo	22,00	4,00
V.T. IBIZA (Ecológicos)		
Can Rich Joven , Malvasia y Chardonnay	20,00	3,50
Can Rich Blanc , D´amfora	23,00	3,50
Eresso , Malvasía (Ecológico)	25,00	4,50
D.O.MONTERREI		
La Duda , Godello	20,00	3,50
D.O. VALDEORRAS		
Louro do Bolo , Godello, Treixadura	32,00	-
ALEMANIA		
Dr. Loosen , Riesling (semidulce)	22,00	4,00

VINOS ROSADOS

	BOTELLA	COPA
IGP VT 3 RIBERAS		
Chivite Las Fincas,	25,00	4,50
Garnacha y Tempranillo		

VINOS TINTOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIOJA		
Viña Pomal, Crianza, Tempranillo	19,00	3,00
Azpilicueta Origen Crianza, Tempranillo	23,00	4,00
Marqués de Vargas Reserva, Tempranillo	29,00	-
Remelluri Reserva, Garnacha, Graciano y Tempranillo	36,00	-
D.O. RIBERA DE DUERO		
Legaris, Roble, Tempranillo	18,00	2,80
Conde San Cristóbal Crianza, Tempranillo	26,00	4,50
Arzuaga Crianza, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	30,00	-
Pago de los Capellanes Crianza, Tempranillo	39,00	-
Hacienda Monasterio Reserva, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	42,00	-
D.O. MADRID		
Pecado Original, Garnacha 100%	20,00	2,80
Dehesa Valquejigoso, Cabernet y Tempranillo	32,00	-
D.O. TORO		
Munia Carácter, Tinta de Toro	26,00	4,50
San Róman, Tinta de Toro	36,00	-
V.T. CASTILLA		
Abadía Retuerta, Tempranillo y Cabernet	31,00	-
Mauro, Tempranillo, Syrah, Garnacha	37,00	-
Mauro VS, 100%Tempranillo	57,00	-

D.O. BIERZO

Dominio de Tares Cepas Viejas, Mencía 26,00 -

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Purgatori, Cariñena, Garnacha y Syrah 39,00 -

D.O.Ca PRIORAT

Secret del Priorat, garnacha, cariñena y cabernet 22,00 3,80

Camins del Priorat, garnacha, cabernet 30,00 -

D.O.MONTSANT

El Pispa, Garnacha 20,00 3,50

El Senat, Garnacha, Cariñena y Syrah 27,00 -

D.O. ALICANTE

El Sequé, Monastrell 33,00 -

D.O. JUMILLA

Juan Gil Amarilla, Monastrell 20,00 3,50

Juan Gil Plata, Monastrell 25,00 -

D.O. MALLORCA

A/N2, Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu 28,00 5,00

12 Volts, Callet, Fogoneu y otras 30,00 -

V.T. IBIZA

Can Maymó Tradición, Monastrell 20,00 3,50

Can Rich Tinto Selección, Cabernet, Merlot 24,00 4,00

y Tempranillo (Ecológico)

SANGRÍAS (1L)

	BOTELLA	COPA
Vino Tinto	22,00	-
Vino Blanco	22,00	-
Cava	25,00	-

DULCES

CATALUÑA

Moscatel Torres Oro, moscatel - 4,50

IBIZA

Can Rich, Monastrell - 4,50

Hierbas Ibicencas Mari Mayans con hielo - 5,00

Café caleta Can Rich con hielo - 5,00

JEREZ

Néctar, Pedro Ximénez - 3,50