

# 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, all i oli 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

42,00€ / persona  
Sin bebida

48,00€ / persona  
Con dos consumiciones

\* El menú Posidonia es para la mesa completa.

\* Si tiene alguna alergia no dude 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.



Producto balear con sabores del mundo.



# MENÚ IBICENCO

## (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

### **CEVICHE DE SIRVIA**

Con maracuyá y crujiente de maíz

### **CANELÓN FRÍO 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, patata, 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)**

Tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de

licor hierbas ibicencas

48,00€ / persona

Sin bebida

60,00€ / persona

Incluye botella de vino balear, tinto o blanco

### **Armonía de vinos baleares**

20,00€ / persona

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

\* El menú degustación es para la mesa completa.

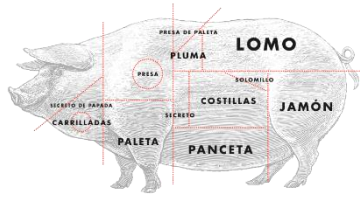
\* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.










Producto balear con sabores del mundo.



# 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**

*Jamón curado en Guijuelo 80/40 gr.	26,00	18,00
*Butifarras artesanas blanca y negra, chorizo y sobrasada 120/60 gr.	21,00	12,00
*Sobrasada artesana, pan Xeixa y miel 70 gr.	13,00	
*Fuet artesano 80 gr.  	10,00	
*Paté de Conejo casero con licor de hierbas ibicencas  	12,00	
*Bodegón payés de productos Baleares y pan de cristal con tomate (embutidos, sobrasada, fuet y paté)  	26,00	
<b>- Todos los embutidos van acompañados con pan</b> 		





## QUESOS ARTESANOS DE LAS BALEARES



**Selección de queserías artesanas de cada isla**

*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.	7,00
*Son Jover, de oveja mallorquín 40 gr.	7,00
*Sa Naveta, de vaca menorquín 40 gr.	7,00
*Tabla de quesos baleares 120 gr.	18,00

Los quesos vienen acompañados con regañás, mermelada artesana de higos, almendras e higos

Pan de cristal con tomate, sal y aceite de Ibiza 	6,00
Pan artesano de masa madre 	2,00
También disponemos de pan sin gluten	4,00



Producto balear con sabores del mundo.

# LOS CLÁSICOS DE BARRA

1/2 ENTERA



## CROQUETAS CON SABORES

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

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

**▲** **ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO ELABORADA EN CASA**



8,00 13,00

Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo



**▲** **ANCHOAS ARTESANAS** (unidad / lata 8 uds.)



3,50 25,00

Selección especial para nosotros del fondo de la costera 2022, acompañadas

de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla.

**▲** **BOCATÍN CRUJIENTE DE CARNE DEL PUCHERO (PRINGÁ)**



7,50

(Recomendamos uno por persona)

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

<b>PAN ARTESANO DE MASA MADRE</b>		2,50
*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.

**●** Avisando a su camarero podría ser vegetariano.

**▲** Avisando a su camarero podría ser sin gluten.



Producto balear con sabores del mundo.

# LOS CLÁSICOS DE SA BRISA

## (Producto Balear con Sabores del Mundo)

- |  |   |   |       |
|--|---|---|-------|
|  | <b>CANELÓN FRÍO DE AGUACATE CON GAMBA ROJA</b>  | <br>PESCADO CRUSTÁCEOS HUEVOS                               | 22,00 |
|  | (Recomendamos uno por persona)<br>Brunoise de tomate, cebolleta y mayonesa de chipotle  |   |       |
|  | <b>CEVICHE DE SIRVIA</b>  | <br>PESCADO SOJA  | 21,00 |
|  | Con maracuyá y crujiente de maíz  |   |       |
|  | <b>GAMBA ROJA MEDIANA EN ESPETO (6 UNDS.)</b>   | <br>LACTEOS SULFITOS CRUSTÁCEOS                             | 29,00 |
|  | Con cremoso de piña y ron   |   |       |
|  | <b>COCA DE TREMPÓ</b>   | <br>LACTEOS CONTIENE PESCADO<br>GLUTEN                      | 14,00 |
|  | Con sardina ahumada y pimientos   |   |       |
|  | <b>PULPO CON CALDO DE VERDURAS ASADAS AL HORNO (NIMONO)</b>   | <br>PESCADO APIO SOJA CONTIENE<br>GLUTEN                    | 21,00 |
|  | Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili   |   |       |
|  | <b>NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR DEL MUNDO</b>   | <br>CONTIENE LACTEOS HUEVOS PESCADO<br>GLUTEN CRUSTÁCEOS    | 7,50  |
|  | Hot dog casero de calamar sobre pan artesano al vapor, con kimchi,<br>mayonesa de lima y katsuobushi (recomendamos uno por persona) |   |       |
|  | <b>QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE (3 unidades)</b>   | <br>CONTIENE LACTEOS<br>GLUTEN CRUSTÁCEOS                   | 12,50 |
|  | Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella   |   |       |
|  | <b>DÚO DE BURGERS CASERAS</b>   | <br>CONTIENE LACTEOS APIO MOSTAZA HUEVOS<br>GLUTEN SULFITOS | 16,00 |
|  | Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace acompañadas de patatas fritas   |   |       |

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

Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

Producto balear con sabores del mundo.

# LOS MÁS SANOS DEL HUERTO



## ENSALADA PAYESA IBICENCA



16,00

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

## ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATE Y MANGO



18,00

Con setas shimeji y sésamo garrapiñado

## ENSALADA DE TOMATES ECOLÓGICOS DE TEMPORADA



15,00

con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada

● \* También se puede servir sin ventresca

## ● CANASTA DE VERDURAS A LA BRASA



16,00

Acompañadas de salsa romescu

## ● ALCACHOFAS CONFITADAS EN CASA (3 unidades)

19,50

Con colmenillas y velo de panceta



## ● ARROZ VEGETAL



19,00

\* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Bresa.

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.



Producto balear con sabores del mundo.

# PESCADOS, EL MAR



## 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 all i oli de su tinta

## CORVINA A LA BRASA CON PURÉ DE ZANAHORIA



PESCADO LACTEOS SOJA FRUTOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN

23,00

y emulsión de Jalapeño y almendras



## CALAMAR A LA BRASA (MAR Y MONTAÑA)



PESCADO SULFITOS

23,00

Con garbanzos y sobrasada



## POR ENCARGO (mínimo 24 hs. antes):

### CALDERETA DE BOGAVANTE Y RAPE



PESCADO SULFITOS CONTIENE CRUSTÁCEOS GLUTEN

39,00 p/persona

### BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS AL ESTILO FORMENTERA



HUEVOS CRUSTÁCEOS

39,00 p/persona

### CALDERETA DE LANGOSTA



CRUSTÁCEOS PESCADO SULFITOS CONTIENE GLUTEN

P.S.M p/kg

### LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS ESTILO FORMENTERA



HUEVOS CRUSTÁCEOS PESCADO

P.S.M p/kg

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



Producto balear con sabores del mundo.




# CARNES, LA TIERRA

	<b>BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MICALET</b>  SULFITOS	19,00
Con setas y caldo de matanza		
	<b>COCHINILLO DESHUESADO DE PORC NEGRE</b>  SOJA	24,00
Con su jugo y frutas encurtidas de temporada		
	<b>ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO</b>  APIO	19,00
Inspirado en el plato típico ibicenco (tradición) Especiado (canela, clavo y pimienta de Jamaica)		
	<b>CABEZA DE COCHINILLO DE PORC NEGRE</b>  CONTIENE GLUTEN	23,00
Confitado y frito con brotes verdes		
	<b>JARRETE DE LECHAL</b>  SULFITOS   CONTIENE GLUTEN	23,00
A baja temperatura con tabule y salsa de cacahuete		
	<b>BLACK ANGUS TRINCHADO</b>  SULFITOS  CONTIENE GLUTEN	26,50
Cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa Con patatas al horno y puntos de berenjena escabechada		
	<b>CARPACCIO DE CIERVO CON VINAGRETA DE MEMBRILLO</b>  SULFITOS    LACTEOS FRUTOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN	19,00
Piñones y pan inflado		

## 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 consultarlo con el equipo Sa Brisa.

 Avisando a su camarero podría ser sin gluten.


## 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

Con patatas

**PASTA CASERA CON TOMATE**



12,00

**CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA**

12,00

A escoger:

Con verduras

Con patatas

**DÚO DE BURGUERS CASERAS**



16,00

Pan Brioche artesano y mayonesa de demi-glace

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

# MUNDO DULCE



**TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA)** 10 min.



8,00

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras

**PURO MANGO**



7,00

Helado de yogur, mango fresco y su cremoso



**FLAÓ (POSTRE TÍPICO IBICENCO)**



7,00

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

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



**TRADICIÓN MENORQUINA INSPIRADA EN LA "POMADA"**



7,50

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

**COCO Y PIÑA**



8,00

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



**QUESOS ARTESANOS DE LAS BALEARES**



7,00 / 18,00

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



**VINOS IBICENCOS PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE**

**Can Rich, Monastrell**

4,50

**Hierbas Ibicencas Mari Mayans** con hielo

5,00

**Café caleta Can Rich** con hielo

6,00



**GINTONIC BALEAR**

**Gin Xoriguer, limón y menta** (Pomada de Menorca)

8,00

Avisando a su camarero podría ser sin gluten.



Producto balear con sabores del mundo.

















# MENÚ MEDIODÍA

Lunes – Viernes de 13:00hs a 16:00hs (excepto días festivos)

## ❖ 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  CONTIENE GLUTEN  LACTEOS
- Ensaladilla rusa de bonito fresco  HUEVOS  CRUSTÁCEOS  PESCADO  
Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo
- Ensalada de tomates ecológicos de temporada  MOSTAZA  
Con cebolla encurtida y vinagreta de granada
- Verduras a la brasa  SULFITOS  FRUTOS DE CÁSCARA  
Acompañadas de salsa romescu
- Ensalada de aguacate y mango  SOJA  GRANOS DE SÉSAMO  CONTIENE GLUTEN  
Con setas shimeji y sésamo tostado
- Ensalada payesa ibicenca  PESCADO  CONTIENE GLUTEN  FRUTOS DE CÁSCARA  CRUSTÁCEOS  
Atún, tomate, patata, pimiento rojo y verde con airbag de pan

## ❖ PRINCIPAL A ESCOGER

- Arroz negro de calamar  LACTEOS  HUEVOS  CRUSTÁCEOS  PESCADO  
Con all i oli de su tinta
- Cabracho al estilo ibicenco  CRUSTÁCEOS  PESCADO  
Con all i oli de patata
- Pescado del día  PESCADO
- Arroz con vegetales  SOJA
- Quesadillas de gambas con guacamole  LACTEOS  CONTIENE GLUTEN  CRUSTÁCEOS  
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella
- Dúo de burgers caseras  LACTEOS  HUEVOS  MOSTAZA  APIO  SULFITOS  CONTIENE GLUTEN  
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace acompañadas de patatas fritas
- Butifarra artesana de Cal Micalet  SULFITOS  
Con setas y caldo de matanza

## ❖ POSTRE O CAFÉ

- Helado artesano  LACTEOS  FRUTOS DE CÁSCARA  HUEVOS
- Puro Mango  LACTEOS  HUEVOS
- Mundo de chocolate con sal y aceite de Ibiza  CONTIENE GLUTEN  LACTEOS  HUEVOS  FRUTOS DE CÁSCARA

24,90€ por persona

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

**BODEGA**

## CERVEZAS 1/3

Mahou 5 Estrellas 5.5%	3,20
Mahou 00 Tostada o Mahou SIN 1%	3,10
Mahou Maestra o Mahou Sin Gluten	3,50
Mahou IPA 4.5% o Mahou Barrica 6.1%	4,20
Alhambra 1925 (verde), Tipo Lager 6.4%	3,90
Alhambra (roja), Tipo Bock, 7.2%	3,90
Brutus (Artesana), Tipo Lager, 5%	3,90
Coronita, Tipo Pilsener, 4.5%	3,90

## SIDRA

Exner 330ml, Asturias, sin gluten	5,50
-----------------------------------	------

## SANGRÍAS (Fruta Natural 1Lt.)

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

## VERMUTS / APERITIVOS

	BOTELLA	COPA
Can Rich tinto o blanco (Artesano Ibicenco)		3,50
Yzaguirre tinto o blanco		3,00
Padró Rojo y Blanco vermut clásico		3,90
Petroni tinto o blanco		3,90
Bach Frizzante	18,00	3,00

## CHAMPAGNE

	BOTELLA	COPA
Ayala Brut, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	51,00	9,50
G.H. Mumm, Pinot Noir y Meunier	51,00	
Lanson Brut, Chardonnay	52,00	
Ayala Rosé, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	60,00	
Bollinger Special Cuvée, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	65,00	
Ayala Blanc de Blancs, Chardonnay	75,00	
Bollinger Rosé, Pinot noir, Chardonnay y Meunier	85,00	
La Grande Année Rosé 2007, Chardonnay y Pinot Noir	220,00	
RD Bollinger 2004, Chardonnay (Grand Cru, 1er. Cru) y Pinot Noir	290,00	

## CAVA & CORPINNAT

	BOTELLA	COPA
<b>Prima Vides</b> , Brut, Bodegas Codorníu, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	22,00	4,00
<b>Ars Collecta Blanc de Blancs</b> , Bodegas Codorníu	26,00	5,00
<b>Ars Collecta Rosé</b> , Bodegas Codorníu	29,00	5,50
<b>Juvé &amp; Camps 2018</b> , Reserva de la Familia, Brut Nature, Cava, Bod. Juvé y Camps, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	31,00	
 <b>Torelló Palid Rosé 2020</b> , Bodegas Torello, Macabeo y Pinot Noir	28,50	
 <b>Torelló Brut Nature 2017</b> , Bodegas Torello, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	29,50	18,00
 <b>Gramona Imperial Gran Reserva 2018 Brut</b> , Macabeo, Parellada y Chardonnay	32,00	Media Botella
 <b>Recaredo Terrers 2019</b> , Brut Nature, Bod. Recaredo, Xarel.lo, Macabeo y P.	40,00	

## GENEROSOS / OLOROSOS

JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

### HARVEY'S

<b>Fino muy seco</b> , Palomino Fino	3,50
<b>Bristol Cream</b> , Palomino Fino y Pedro Ximénez	4,50
<b>Amontillado seco</b> , Palomino Fino	6,00
<b>Oloroso seco</b> , Palomino Fino	6,00

**Don PX**, Toro Albala 6,80

### OPORTO

**Oporto Kopke Tawny**, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto CAO y Touriga Franca 4,00

### TOKAJI

**Tokaji**, Oremus Aszu 3 PTT 9,00

## VINOS ROSADOS


V.T. VINOS DE MENORCA


**Binifadet Rosado 2022**, Bodegas Binifadet, Merlot y Syrah 23,00 4,00

I.G.P. V.T. 3 RIBERAS

**Chivite Las Fincas 2022**, Bodega Chivite, Garnacha y Tempranillo 24,00 4,50

D.O. PENEDÉS

 **Jean Leon 3055 Rosé 2022**, Bodegas Torres, 100% Pinot Noir 23,00 4,00

 Ecológico u Orgánico

# VINOS BLANCOS

BOTELLA COPA

V.T. IBIZA



**Can Rich Joven 2022**, Bodegas Can Rich, Malvasía y Chardonnay

23,00

4,00



**Eresso 2019**, Bodegas Can Rich, Malvasía, Barrica

26,00

4,50

V.T. MENORCA

**Merluzo Blanco 2022**, Bod. Binifadet, Chardonnay, Malvasía, Merlot y Muscat 23,00

4,00

D.O. MADRID

**El Hombre Bala 2022**, Bodega Comando G & Vinos Felices, Albillo, Real 100% 32,00

5,50

D.O. RIAS BAIXAS

**Altos de Torona Rosal 2022**, Bodega Altos de Torona, Albariño, Caiño

Blanco y Loureiro

28,00

**Pazo San Mauro 2022**, Bodega Marqués de Vargas, Albariño 100%

28,50

4,90

**Sanamaro Sobre Lías 2021, Selección de Parcelas**, Edición Limitada de

Bodegas Pazo San Mauro, Albariño y Loureiro Blanco

49,00

8,50  
Coravin

D.O. RIBEIRA SACRA

**Regina Viarum 2022**, Bod. Regina Viarum, 4 meses s/lías finas, Godello 100% 27,00

4,50

D.O. MONTERREI

**La Duda 2023**, Bodegas Grupo Codorníu, Godello 100%

22,00

3,80

D.O. RUEDA

**Alcorta Verdejo Atrevido 2022**, 100% Verdejo

21,00

3,50

**Legaris 2022**, Bodegas Legaris, 100% Sauvignon Blanc

22,00

3,80

**José Pariente 2022**, Bodegas José Pariente, Verdejo 100%

24,00

4,50

D.O. TERRA ALTA

**Rebels de Batea 2022**, Bodega 7 Magnífics, Garnacha Blanca 100%

23,00

4,00

D.O. CONCA DE BARBERÀ

**Milmanda 2019**, Bodegas Torres, 100% Chardonnay

59,00

D.O. PENEDÉS



**Jean León 3055**, Bodegas Torres, 2022, Chardonnay 100%

23,00

4,00




Ecológico u Orgánico



	<b>BOTELLA</b>	<b>COPA</b>
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
 <b>Raimat Saira 2023</b> , Bodegas Raimat, 100% Albariño	21,00	3,50
 <b>Raimat Chardonnay 2021-2022</b> , Bodegas Raimat 100% Chardonnay	21,00	3,50
<b>Auzells 2022</b> , Bodegas Tomás Cusiné, 35% Macabeo, 19% Sauvignon Blanc, 13% Muscat, 12%, Müller Thurgau, 10% Chardonnay, 8% Riesling y 3% Albariño	26,00	4,50
<b>Ekam 2021</b> , Bodegas Castell d' Encús, 85% Riesling y 15% Albariño	38,00	
ALEMANIA		
<b>Gewürztraminer Loosen 2021</b> , Bodegas VillaWolf	23,50	
<b>Riesling Fruity Dr. Loosen Bros 2022</b> , Bodegas VillaWolf (semidulce)	24,50	4,20
<b>Riesling Dry Dr. Loosen 2022</b> , Bodegas VillaWolf (seco)	25,00	

## VINOS TINTOS

### V.T. IBIZA

 <b>Can Rich Tinto Selección 2016</b> , Bod. Can Rich, Cabernet, Merlot y Tempranillo	24,00	4,20
--	-------	------

### V.T. MALLORCA

<b>AN/2</b> , Bodega Anima Negra, Manto Negro y Syrah	30,00	5,00
<b>Gallinas y Focas 2020</b> , Bodega 4 kilos, Manto Negro y Syrah	33,00	
<b>4 kilos 2021</b> , Bodega 4 kilos, 100% Manto Negro	45,00	

### V.T. MENORCA

<b>2 Tancas 2019</b> , Bodegas Binifadet, Merlot, Syrah y Cabernet	36,00	
--	-------	--

### D.O. MADRID

<b>Pecado Original 2021</b> , Bodegas Muñoz Martín, Garnacha 100%	20,00	2,80
<b>El Hombre Bala 2020</b> , Bodega Comando G, Garnacha 98% y Cariñena 2%	33,00	5,80

### D.O. TORO

<b>Lágrima 2021</b> , Bodegas Fariña, 100% Tinta de Toro	21,00	3,60
<b>Gran Colegiata Original 2016</b> , Bodegas Fariña, 100% Tinta de Toro	32,00	
<b>San Román 2020</b> , Bodegas Maurodos, 100% Tinta de Toro	43,00	



Ecológico u Orgánico

D.O. RIOJA	BOTELLA	COPA
<b>Azpilicueta Origen Crianza 2020</b> , Bodega Azpilicueta, Tempranillo	26,00	4,50
<b>La Vicalanda Viñas Viejas 2018</b> , Bodega Bilbaínas, Tempranillo	29,00	4,80
<b>Marqués de Vargas Reserva 2018</b> , Bodegas Marqués de Vargas, Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	33,00	5,50
<b>Remelluri Reserva 2015</b> , Bodegas Remelluri, Garnacha, Graciano y Tempranillo	36,00	
<b>Marqués de Vargas Gran Reserva 2016</b> , Bodegas Marqués de Vargas, Garnacha, Mazuelo y Tempranillo	52,00	9,00 Coravin
<b>El Puntido Crianza 2019</b> , Viñedos de Párganos, 100% Tempranillo	55,00	
<b>Marqués de Vargas Selección Privada 2016</b> , Bodegas Marqués de Vargas, Garnacha, Mazuelo y Tempranillo	65,00	11,00 Coravin
<b>La Nieta Crianza 2019</b> , Viñedos de Párganos, 100% Tempranillo	125,00	
V.T. CASTILLA		
<b>Abadía Retuerta Selección Especial 2019</b> , Bodegas Abadía Retuerta, Tempranillo y Cabernet	43,00	
D.O. RIBERA DE DUERO		
<b>Conde San Cristóbal Crianza 2021</b> , Bodega Marqués de Vargas, Tempranillo	29,00	4,80
<b>Arzuaga Crianza 2020</b> , Bodega Arzuaga, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	32,00	
<b>Pago de los Capellanes Crianza 2021</b> , Bodega Pago de los Capellanes, 100% Tempranillo	39,00	
<b>Conde San Cristóbal Reserva 2018</b> , Bodega Marqués de Vargas y Tempranillo	45,00	9,00 Coravin
<b>Pago de Carraovejas 2021</b> , Bod. Pago de Carraoveja, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	47,00	
<b>Valbuena 5º 2018</b> , Bodegas Vega Sicilia, 100% Tempranillo	160,00	
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
<b>Vilosell de Bodegas Tomás Cusiné 2020</b> , Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tinta	24,00	

	<b>BOTELLA</b>	<b>COPA</b>
D.O. MONTSANT		
<b>El Pispá 2022</b> , Grupo Codorníu, Garnacha 100%	22,00	3,70
D.O. JUMILLA		
<b>Juan Gil Plata 2020</b> , Monastrell	24,00	4,00
D.O. Ca. PRIORAT		
<b>Les Cousins 2022</b> , Bodega Les Cousins Marc & Adrià, Garnacha Tinta, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah	24,00	
<b>Scala Dei Prior 2018</b> , Bodega Scala Dei, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Tinta, Syrah	29,00	5,80
<b>Camins del Priorat 2020</b> , Bodega Álvaro Palacios, Garnacha, Cabernet	32,00	
<b>Les Terrasses 2020</b> , Bodega Álvaro Palacios, Garnacha Tinta, Cariñena y otras variedades blancas	41,00	



# ¡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