

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

44,00€ / persona
Sin bebida

52,00€ / persona
Con dos consumiciones

* El menú Posidonia es para la mesa completa.

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

* 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

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.

* El menú degustación es para la mesa completa.

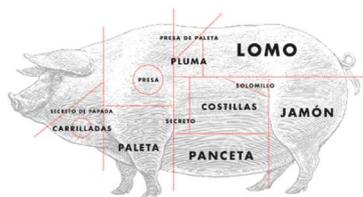
* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.



* 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	
- Todos los embutidos van acompañados con pan			



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 regañas, mermelada artesana de higos, almendras e higos

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



8,00 13,00

Elaborada en casa, 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

PAN ARTESANO DE MASA MADRE



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)

-  **CANELÓN FRÍO DE AGUACATE CON GAMBA ROJA**   
PESCADO CRUSTÁCEOS HUEVOS 22,00
 (Recomendamos uno por persona)
 Brunoise de tomate, cebolleta y mayonesa de chipotle
-  **CEVICHE DE SIRVIA**  
PESCADO SOJA 21,00
 Con maracuyá y crujiente de maíz
-  **GAMBA ROJA MEDIANA EN ESPETO (6 UNDS.)**   
LACTEOS SULFITOS CRUSTÁCEOS 29,00
 Con cremoso de piña y ron
-  **COCA DE TREMPÓ**   
LACTEOS CONTIENE GLUTEN PESCADO 14,00
 Con sardina ahumada y pimientos
- PULPO CON CALDO DE VERDURAS ASADAS AL HORNO (NIMONO)**    
PESCADO APIO SOJA CONTIENE GLUTEN 21,00
 Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili
-  **NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR DEL MUNDO**     
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)
- QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE (3 unidades)**   
CONTIENE GLUTEN LACTEOS CRUSTÁCEOS 14,00
 Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella
-  **DÚO DE BURGERS CASERAS**      
CONTIENE GLUTEN APIO LACTEOS MOSTAZA HUEVOS 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 Bresa.

 Avisando a su camarero podría ser sin gluten.

 Producto balear con sabores del mundo.

LOS MÁS SANOS DEL HUERTO

-  ● **ENSALADA PAYESA IBICENCA**    CONTIENE PESCADO CRUSTACEOS GLUTEN 16,00
Peix sec de Formentera, tomate, patatas, pimiento rojo y verde con airbag de pan
- **ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATE Y MANGO**    SOJA GRANOS DE SÉSAMO PESCADO 18,00
Con setas shimeji y sésamo garrapiñado
- ENSALADA DE TOMATES ECOLÓGICOS DE TEMPORADA**   PESCADO SULFITOS 15,00
con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada
- * También se puede servir sin ventresca
- **CANASTA DE VERDURAS A LA BRASA**   SULFITOS FRUTOS DE CÁSCARA 16,00
Acompañadas de salsa romescu
-  ● **ARROZ CON VEGETALES**  SOJA 19,00
- CORAZONES DE ALCACHOFA** 19,50
Con reducción de caldo de jamón y queso de oveja trufado

* 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 |  
<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 | | | |
|  | ARROZ NEGRO DE CALAMAR |    
<small>PESCADO CRUSTÁCEOS LACTEOS HUEVOS</small> | 19,00 |
| Con all i oli de su tinta | | | |
| CORVINA A LA BRASA CON PURÉ DE ZANAHORIA | | | |
| | |    
<small>PESCADO LACTEOS SOJA FRUTOS DE CASCARA</small> | 23,00 |
| y emulsión de Jalapeño y almendras | | | |
|  | CALAMARCITOS A LA BRASA (MAR Y MONTAÑA) |  
<small>SULFITOS PESCADO</small> | 23,00 |
| Con garbanzos y sobrasada | | | |

 **POR ENCARGO (mínimo 24 hs. antes):**

CALDERETA DE BOGAVANTE Y RAPE	    <small>PESCADO SULFITOS CONTIENE CRUSTÁCEOS GLUTEN</small>	45,00 p/persona
BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS AL ESTILO FORMENTERA	  <small>HUEVOS CRUSTÁCEOS</small>	45,00 p/persona
CALDERETA DE LANGOSTA	    <small>CRUSTÁCEOS PESCADO SULFITOS CONTIENE GLUTEN</small>	P.S.M p/kg
LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS ESTILO FORMENTERA	   <small>HUEVOS CRUSTÁCEOS PESCADO</small>	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

	BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MICALET  Con setas y caldo de matanza	19,00
	COCHINILLO DESHUESADO DE PORC NEGRE  Con su jugo y frutas encurtidas de temporada	24,00
	ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO  Inspirado en el plato típico ibicenco (tradición) Especiado (canela, clavo y pimienta de Jamaica)	19,00
	CANELÓN DE CORDERO     Con cremoso de patata y hierbabuena	22,00
	BLACK ANGUS TRINCHADO    Cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa Con patatas al horno y puntos de berenjena escabechada	26,50

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.

 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

Con patatas

PASTA CASERA CON TOMATE  
HUEVOS CONTIENE GLUTEN 12,00

CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA 14,00

A escoger:

Con verduras

Con patatas

DÚO DE BURGUERS CASERAS      
HUEVOS CONTIENE GLUTEN MOSTAZA SULFITOS LACTEOS APIO 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, 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
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**
- 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 – Jueves 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 CRUSTACEOS PESCADO CONTIENE GLUTEN
- **Ensalada de tomates ecológicos de temporada**
Con cebolla encurtida y vinagreta de granada  SULFITOS
- **Verduras a la brasa**
Acompañadas de salsa romescu   FRUTOS DE CASCARA SULFITOS
- **Ensalada de aguacate y mango**
Con setas shimeji y sésamo tostado    SOJA GRANOS DE SÉSAMO PESCADO
- **Ensalada payesa ibicenca**
Atún, tomate, patata, pimienta roja y verde con airbag de pan    PESCADO CONTIENE GLUTEN CRUSTACEOS

❖ **PRINCIPAL A ESCOGER**

- **Arroz negro de calamar**     LACTEOS HUEVOS CRUSTACEOS PESCADO
Con all i oli de su tinta
- **Cabracho al estilo ibicenco**   CRUSTACEOS PESCADO
Con all i oli de patata
- **Pescado del día**  PESCADO
- **Arroz con vegetales**  SOJA
- **Quesadillas de gambas con guacamole**    LACTEOS CONTIENE CRUSTACEOS GLUTEN
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 manzana
- **Bullit de peix**   CRUSTACEOS PESCADO **SUPLEMENTO 7€**
Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patata, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda
- **Canelón de cordero**     SULFITOS LACTEOS FRUTOS DE CASCARA CONTIENE GLUTEN **SUPLEMENTO 7€**
Con cremoso de patata y hierbabuena
- **Black angus trinchado**    SULFITOS CONTIENE GLUTEN LACTEOS **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)

BODEGA

CERVEZAS 1/3

Mahou 5 Estrellas 5.5%	3,50
Mahou 00 Tostada o 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%	3,90
Brutus (Artesana), Tipo Lager, 5%	4,50
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

Can Rich tinto o blanco (Artesano Ibicenco)	3,50
Yzaguirre tinto o blanco	3,00
Padró Rojo o Blanco vermut clásico	3,90

ESPUMOSOS

BOTELLA COPA

A.O.C. CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur, Bod. Ayala.
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier 58,00 9,50

Lanson Black Label Brut 2016, Bod. Lanson.
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier 65,00

Ayala Rosé Majeur, Bod. Ayala.
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier 72,00

Bollinger Special Cuvée Brut, Bod. Bollinger.
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier 79,00

Ayala Blanc de Blancs 2015 Brut, Bod. Ayala
Chardonnay 90,00

Bollinger Rosé Brut, Bod. Bollinger.
Pinot noir, Chardonnay y Meunier 85,00

Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Brut, Bod. Bollinger.
Chardonnay y Pinot Noir 320,00

Bollinger R.D. 2004 Extra Brut, Bod. Bollinger.
Chardonnay y Pinot Noir 390,00

Inspiration 1918, Bod. Charles Le Bel
Chardonnay, Meunier y Pinot Noir 48,00 8,00

Le Réserve, Bod. Billecart-Salmon
Meunier, Pinot Noir y Chardonnay 75,00

D.O. CAVA/ CORPINNAT

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

 **Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs 2021 Brut**, Bod. Codorníu.
Chardonnay, Parellada, y Xarel.lo 28,00 5,60

Codorníu Ars Collecta Grand Rosé Rva 2019 Brut, Bod. Codorníu.
Pinot Noir, Xarel.lo y Trepat 33,00 6,00

 **Torelló Pà.lid Rosé 2022 Brut Nature**, Bod. Torello.
Macabeo y Pinot Noir 32,00 21,00
1/2 Botella

 **Torelló Tradicioanl Brut Nature 2018**, Bod. Torello.
Macabeo, Parellada y Xarel.lo 31,00 20,00
1/2 Botella

 **Gramona Imperial 2018 Brut**, Bod. Gramona.
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay 35,00

 **Recaredo Terrers 2019 Brut Nature**, Bod. Recaredo.
Xarel.lo, Macabeo y Parellada 46,00

 Ecológico u Orgánico o Biodinamico

GENEROSOS

BOTELLA COPA

JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

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

DULCES

XÉRÈS/SHERRY

PX Candado , Bod. Valdespino	4,00
Pedro Ximénez - Jerez	
Bristol Cream , Bod. Harvey's.	4,90
Palomino Fino y Pedro Ximénez- Jerez	
Vi de Glass , Bod. Gramona.	6,40
Gewürztraminer – Penedés	
Don PX 2021 , Bod. Toro Albala.	7,20
Pedro Ximénez – Córdoba	
Oporto Kopke Tawny , Bod. Kopke.	5,20
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Çao y Touriga Franca Oporto	
Tokaji, Oremus Aszu 3 PTT . Bod. Oremus.	9,40
Furmint – Hárslevelű, Zéta y Sárgamuskotály – Hungría	
Dulce de Licor , Bod. Can Rich	4,50
Malvasía	

ROSADOS

V.T. VINOS DE MENORCA

Binifadet Rosado 2023 , Bodegas Binifadet.	25,00	4,50
Merlot y Syrah		

I.G.P. 3 RIBERAS

Chivite Las Fincas 2023 , Bodega Chivite.	26,00	4,80
Garnacha y Tempranillo		

D.O. CONCA DE BARBERÀ

 Patxanga Rosado 2023 , Bod. Succès Vinícola	22,00	3,60
--	-------	------

 Ecológico u Orgánico o Biodinámico

BLANCOS

BOTELLA COPA

V.T. IBIZA



Can Rich Joven 2023, Bod. Can Rich.

23,00

4,00

Malvasía y Chardonnay

Eresso 2019, Bod. Can Rich

26,00

4,50

Malvasía

V.T. MENORCA

Merluzo 2022, Bod. Binifadet.

23,00

4,00

Chardonnay, Malvasía, Merlot y Muscat

V.T. IGP MALLORCA

Sió 2022, Bod. Ribas.

32,00

5,50

Prensal, Viogner I Giró Ros



Randemar Blanc 2023, Bod. Tianna Negre

23,00

4,00

Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat de Frontigman

D.O. VINOS DE MADRID

El Hombre Bala 2022, Bod. El Hombre Bala.

34,00

Albillo real



Valautín Albillo Real 2023, Bod. Ca' Di Mat

25,00

4,30

Albillo Real

D.O. RIAS BAIXAS

Altos de Torona Rosal 2022, Bod. Altos de Torona.

29,00

Albariño, Caiño, Blanco y Loureiro

Pazo De San Mauro 2023, Bod. Pazo De San Mauro.

29,50

4,90

Albariño

Sanamaro 2021, S. de Parcelas, Bod. Pazo De San Mauro.

52,00

9,00
Coravin

Albariño y Loureiro

D.O. RIBEIRA SACRA

Regina Viarum 2023, Bod. Regina Viarum.

27,00

4,50

Godello

D.O. MONTERREI

La Duda 2023, Bod. Vinos del Paseante.

23,00

3,80

Godello



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

	BOTELLA	COPA
D.O. RUEDA		
Legaris Verdejo 2023 , Bodegas Legaris. Verdejo	21,00	3,50
Legaris 2022 , Bod. Legaris. Sauvignon Blanc	24,00	4,10
José Pariente 2023 , Bod. José Pariente. Verdejo	26,00	4,50
D.O. TERRA ALTA		
Rebels de Batea 2023 , Bod. 7 Magnifics. Garnacha Blanca	24,00	4,10
D.O. CONCA DE BARBERÀ		
Milmanda 2018 , Bod. Torres. Chardonnay	80,00	
D.O. Penedés		
 Petit Caus Blanco 2023 , Bod. Can Ràfols del Caus Xarel.lo y Macabeo	22,00	3,00
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
 Raimat Saira 2023 , Bod. Raimat. Albariño	21,00	3,50
 Raimat Chardonnay 2021 , Bod. Raimat. Chardonnay	21,00	3,50
Auzells 2023 , Bod. Tomás Cusiné. Macabeu, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Albariño	28,00	5,00
Ekam 2022 , Bod. Castell d' Encús. Riesling y Albariño	42,00	
D.O. ALELLA		
Can Matons Pansa Blanca 2023 , Bod. Can Matons. Pansa blanca (semidulce)	26,00	4,60
ALEMANIA		
Villa Wolf Gewürztraminer Loosen 2023 , Bod. VillaWolf Gewürztraminer.	28,00	4,80
Riesling Kabinnet 2022 , Bod. Selbach Oster. Riesling	26,00	4,60

TINTOS

BOTELLA COPA

V.T. IBIZA



Can Rich Tinto Selección 2017, Bod. Can Rich.

24,00

4,20

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

V.T. FORMENTERA

Ophiusa 2021, Bod. Cap de Barbaria.

30,00

5,50

Monastrell, Cabernet, Merlot, Fogoneu

Es Monestir 2016, Bod. Terramoll.

43,00

Monastrell

V.T. MALLORCA

AN/2 2022, Bod. Anima Negra.

32,00

5,50

Callet, Fogoneu, Manto Negro y Syrah

Gallinas y Focas 2020, Bod. 4 kilos.

35,00

6,00

Manto Negro

4 kilos 2021, Bod. 4 kilos.

52,00

Manto Negro



Escursac 2023, Bod. Cati Ribot

29,00

4,90

Escursac

V.T. MENORCA

2 Tancas 2020, Bod. Binifadet.

36,00

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon

D.O. VINOS DE MADRID

Pecado Original 2021, Bod. Muñoz Martín.

22,00

3,50

Garnacha y Negral

El Hombre Bala, 2021, Bod. El Hombre Bala.

35,00

Garnacha y Cariñena



Fuente de los Huertos 2023, Bod. Ca'Di Mat.

29,00

4,90

Garnacha



Ecológico u Orgánico o Biodinámico

	BOTELLA	COPA
D.O. TORO		
Lagrima 2022 , Bod. Fariña.	21,00	3,60
Tinta de Toro		
San Román 2021 , Bod. San Román.	46,00	
Tinta de Toro		
D.O. C.a. RIOJA		
Viña Pomal Selección 500 , Bod. Bilbaínas.	26,00	4,50
Tempranillo		
Marqués de Vargas Reserva 2019 , Bod. Marqués de Vargas.	35,00	6,00
Tempranillo, Mazuelo y Garnacha		
Remelluri Reserva 2016 , Bod. Remelluri.	39,00	
Garnacha, Graciano y Tempranillo		
Marqués de Vargas Gran Reserva 2017 , Bod. Marqués de Vargas.	55,00	9,00 Coravin
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo		
Torre Muga 2019 , Bod. Muga.	85,00	
Tempranillo, Mazuelo, Graciano		
Marqués de Vargas Selección Privada 2017 , Bod. Marqués de Vargas.	72,00	12,00 Coravin
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo		
D.O.P. ABADÍA RETUERTA		
Abadía Retuerta Selección Especial 2019 , Bod. Abadía Retuerta.	46,00	
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y otras		
D.O. JUMILLA		
Juan Gil Etiqueta Plata 2021 , Bod. Juan Gil.	26,00	4,50
Monastrell		
 La Tendida 2022 , Bod. Casa Castillo	28,00	4,80
Monastrell y Garnacha		

	BOTELLA	COPA
D.O. RIBERA DE DUERO		
Conde San Cristóbal Crianza 2021 , Bod. Conde San Cristobal. Tempranillo	29,00	4,80
Arzuaga Crianza 2021 , Bod. Arzuaga. Tempranillo y Cabernet Sauvignon	35,00	
Pago de los Capellanes Crianza 2021 , Bod. Pago de los Capellanes. Tempranillo	39,00	
Conde San Cristobal Reserva 2018 , Bod. Conde San Cristobal. Tempranillo	55,00	11,00 Coravin
Pago de Carraovejas 2021 , Bod. Pago de Carraoveja. Tempranillo, Cabernet Suavignon y Merlot	52,00	
D.O COSTERS DEL SEGRE		
 Ónra Negre 2017 , Bod. La gravera. Garnacha tinta y Cabernet Sauvignon	24,00	3,90
D.O. MONTSANT		
El Pispá 2022 , Bod. Vinos El Paseante. Garnacha	22,00	3,70
 Deunido 2022 , Bod. Christian Barbier Garnacha	32,00	
D.O. Ca. PRIORAT		
Scala Dei Prior 2021 , Bod. Scala Dei. Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah	29,00	4,80
Camins del Priorat 2022 , Bod. Álvaro Palacios. Garnacha, Cariñena, Syrah Merlot y Cabernet Suavignon	36,00	
Les Terrasses 2021 , Bod. Álvaro Palacios. Garnacha Tinta, 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

¡MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA!

Puede seguirnos en nuestras redes sociales:



@sabrisamadrid



Sa Brisa Restaurante