

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 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

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.

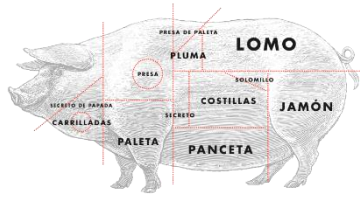
* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.



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 regañías, 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

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 PESCADO GLUTEN | 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 LACTEOS HUEVOS PESCADO CRUSTÁCEOS GLUTEN | 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 LACTEOS CRUSTÁCEOS GLUTEN | 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-glacé 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



CONTIENE PESCADO CRUSTÁCEOS
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



SULFITOS PESCADO

15,00

con ventresca de atún, cebolla encurtida y vinagreta de granada

● * También se puede servir sin ventresca

● CANASTA DE VERDURAS A LA BRASA



FRUTOS DE CÁSCARA SULFITOS

16,00

Acompañadas de salsa romescu



● ARROZ CON VEGETALES



SOJA

19,00

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

● 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

23,00

y emulsión de Jalapeño y almendras



CALAMARCITOS A LA BRASA (MAR Y MONTAÑA)



SULFITOS PESCADO

23,00

Con garbanzos y sobrasada



POR ENCARGO (mínimo 24 hs. antes):

CALDERETA DE BOGAVANTE Y RAPE



PESCADO SULFITOS CONTIENE CRUSTÁCEOS GLUTEN

45,00 p/persona

BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS AL ESTILO FORMENTERA



HUEVOS CRUSTÁCEOS

45,00 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

 **BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MICALET**  SULFITOS 19,00
Con setas y caldo de matanza

 **COCHINILLO DESHUESADO DE PORC NEGRE**  SOJA 24,00
Con su jugo y frutas encurtidas de temporada

 **ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO**  APIO 19,00
Inspirado en el plato típico ibicenco (tradición)
Especiado (canela, clavo y pimienta de Jamaica)

 **CABEZA DE COCHINILLO DE PORC NEGRE**  CONTIENE GLUTEN 23,00
Confitado y frito con brotes verdes

JARRETE DE LECHAL    SULFITOS CACHUETES CONTIENE GLUTEN 23,00
A baja temperatura con tabule y salsa de cacahuete

BLACK ANGUS TRINCHADO    SULFITOS CONTIENE GLUTEN LACTEOS 26,50
Cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa
Con patatas al horno y puntos de berenjena escabechada

GUARNICIONES 19,00

Patatas fritas caseras


Ensalada de lechuga y tomate


Puré de patatas  LACTEOS 6,00

6,00

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

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, mause 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, 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. 
- Paté de conejo casero con licor de hierbas ibicencas  
- Ensaladilla rusa de bonito fresco   
Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo
- 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 mango   
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 all i oli de su tinta
- Cabracho al estilo ibicenco  
Con all i oli de patata
- Pescado del día 
PESCADO
- Arroz con vegetales 
- Quesadillas de gambas con guacamole   
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella
- Dúo de burgers caseras      
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace acompañadas de patatas fritas
- Butifarra artesana de Cal Micalet 
Con setas y caldo de matanza

❖ POSTRE O CAFÉ

- Helado artesano   
- Puro Mango  
- Mundo de chocolate con sal y aceite de Ibiza    

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
Prima Vides , Brut, Bodegas Codorníu, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	22,00	4,00
Ars Collecta Blanc de Blancs , Bodegas Codorníu	26,00	5,00
Ars Collecta Rosé , Bodegas Codorníu	29,00	5,50
Juvé & Camps 2018 , Reserva de la Familia, Brut Nature, Cava, Bod. Juvé y Camps, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	31,00	
 Torelló Palid Rosé 2020 , Bodegas Torello, Macabeo y Pinot Noir	28,50	18,00 1/2 Botella
 Torelló Brut Nature 2017 , Bodegas Torello, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	29,50	18,00 1/2 Botella
 Gramona Imperial Gran Reserva 2018 Brut , Macabeo, Parellada y Chardonnay	32,00	
 Recaredo Terrers 2019 , Brut Nature, Bod. Recaredo, Xarel.lo, Macabeo y P.	40,00	

GENEROSOS / OLOROSOS

JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

HARVEY'S

Fino muy seco , Palomino Fino	3,50
Bristol Cream , Palomino Fino y Pedro Ximénez	4,50
Amontillado seco , Palomino Fino	6,00
Oloroso seco , 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	25,00	4,50
--	-------	------

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%

25,00

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


	BOTELLA	COPA
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
 Raimat Saira 2023 , Bodegas Raimat, 100% Albariño	21,00	3,50
 Raimat Chardonnay 2021-2022 , Bodegas Raimat 100% Chardonnay	21,00	3,50
Auzells 2022 , Bodegas Tomás Cusiné, 35% Macabeo, 19% Sauvignon Blanc, 13% Muscat, 12%, Müller Thurgau, 10% Chardonnay, 8% Riesling y 3% Albariño	26,00	4,50
Ekam 2021 , Bodegas Castell d' Encús, 85% Riesling y 15% Albariño	38,00	

ALEMANIA

Gewürztraminer Loosen 2021 , Bodegas VillaWolf	25,50	
Riesling Fruity Dr. Loosen Bros 2022 , Bodegas VillaWolf (semidulce)	24,50	4,20
Riesling Dry Dr. Loosen 2022 , Bodegas VillaWolf (seco)	25,00	

VINOS TINTOS

V.T. IBIZA

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

V.T. MALLORCA

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

V.T. MENORCA

2 Tancas 2019 , Bodegas Binifadet, Merlot, Syrah y Cabernet	36,00	
--	-------	--

D.O. MADRID

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

D.O. TORO

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



Ecológico u Orgánico

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

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

¡MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA!

Puede seguirnos en nuestras redes sociales:



@sabrisamadrid



Sa Brisa Restaurante