

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 ibicenco 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.

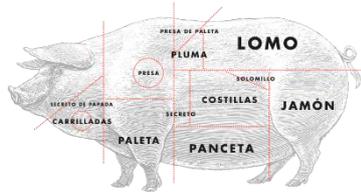
* Todos nuestros pescados que se sirven crudos o semi crudos han sido previamente congelados tal y como marca el RD 1420/2006 de 1 de Diciembre.



Producto ibicenco 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 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 ibicenco 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

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 ibicenca 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
	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 LACTEOS GLUTEN 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	12,50
	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 ibicenco 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 CON COLMENILLAS Y VELO DE PANCETA

19,50



● ARROZ VEGETAL



19,00

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

● Avisando a su camarero podría ser vegetariano.



Producto ibicenco 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 Brisa.



Producto ibicenco con sabores del mundo.

CARNES, LA TIERRA

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

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 sin gluten.

 Producto ibicenco 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 12,00

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 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 ibicenco 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 
SOJA
- 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 Miquelet 
Con setas y caldo de matanza

❖ POSTRE O CAFÉ

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

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	
 Torelló Brut Nature 2017 , Bodegas Torello, Macabeo, Parellada y Xarel.lo	29,50	18,00 Media Botella
 Gramona Imperial Gran Reserva 2018 Brut , Macabeo, Parellada Xarel.lo, Chardonnay	32,00	
 Recaredo Terrers 2019 , Brut Nature, Bodegas Recaredo, Xarel.lo, Macabeo, Parellada	40,00	

GENEROSOS / OLOSOS

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	23,00	4,00
------------------------------------------------------------------	-------	------

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

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



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, Bodegas 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, Bodegas Regina Viarum, Crianza 4 meses

s/lías finas, Godello 100%

27,00

4,50

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 Magnifics, Garnacha Blanca 100%

23,00

4,00

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Milmanda 2019, Bodegas Torres, 100% Chardonnay

59,00



Ecológico u Orgánico

D.O. COSTERS DEL SEGRE	BOTELLA	COPA
 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	23,50	
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