



## **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**

*Inspirado en la Posidonia, origen de la vida marina.  
Un recorrido por sabores del Mediterráneo para disfrutar, compartir y volver.*

## **Pan de masa madre con aceite de las Baleares**

Bocado de Ensalada payesa ibicenca con peix sec de Formentera

Croqueta de Bullit de Peix

## **Canelón frío de aguacate con gamba roja y mayonesa de chipotle**

Delicado y especial

## **Ceviche de sirvia, maracuyá y crujiente de maíz,**

Ligero y fresco

## **Bullit de Peix a nuestra manera**

Tradicional guiso de pescado de roca con arroz a banda

## **Flaó**

Tarta con queso de cabra, hierbabuena y  
helado casero de licor de hierbas ibicencas

*Precio por persona sin bebida 44,00  
Precio por persona con dos consumiciones 52,00  
Armonía de 3 vinos baleares por persona 28,00*

\*El menú degustación es para la mesa completa

# **Menú Balear**

*Viaje por las islas Baleares, con sabores que cruzan fronteras y se disfrutan sin mapa.*

## **Pan de masa madre con aceite de las Baleares**

Menorca: oli i aigua  
Mallorca: Ensaimada con Butifarró y manzana  
Ibiza & Formentera: Crujiente con paté de conejo y hierbas ibicencas

## **Carpaccio de gamba roja**

Delicado, citrico y ligero

## **Crema fría de guisantes con anguila ahumada y almendra**

Suavidad y sorpresa

## **Calamarcito a la brasa con garbanzos y sobrasada**

Contraste mar y montaña

## **Canelón de cordero con parmentier de patata y hierbabuena**

Suave por dentro y lleno de sabor

## **Greixonera**

Con chantilly de naranja

*Precio por persona sin bebida 52,00*  
*Precio por persona con una botella de vino balear tinto o blanco 65,00*  
*Armonía de 4 vinos baleares por persona 40,00*

*\*El menú degustación es para la mesa completa*

## Panes de la casa

*“Para empezar, acompañar y disfrutar”*

### **Pan de coca de cristal con tomate, sal y aceite ★**

6,00

*Ideal para acompañar embutidos y quesos.*

### **Pan artesano de masa madre con aceites de Ibiza, Mallorca y Menorca**

2,90

*Para acompañar tu plato.*

### **Pan artesano de masa madre con alioli**

2,50

*Para acompañar tu plato.*

### **Bollito de pan sin gluten**

2,50

*Para que no te quedes sin capricho.*

### **Disfruta de nuestro Aceite Balear en casa**

*Variedad de oliva: Picual 61%, Arbequina 33 % y otras variedades 6%*

*Tamaño: 250 ml*

*Precio: 12,00*





## Los Imprescindibles Sa Brisa

*“Los platos que mejor hablan de nosotros”*

1/2 RACIÓN

**Bodegón Balear artesano de embutidos, sobrasada y paté con pan de cristal** 26,00  
*Para empezar bien*

**Nuestras Croquetas** Bullit de peix, Coliflor con pamesano y Porc Negre a la barbacoa 7,00 12,50  
*Crujientes por fuera y cremosas por dentro*

**Coca de trempó con escalivada y sardina ahumada** 14,00

**Canelón frío de aguacate con gamba roja y mayonesa de chipotle** 23,00  
*Delicado y especial*

**Caldereta**  
*Para compartir sin prisa*

- **Langosta con rape** 22,00/100G
- **Bogavante con rape** 18,00/100G

**Paté de conejo casero con licor de hierbas ibicencas** 7,00 12,00  
*Un sabor muy nuestro*

**Crema fría de guisantes con anguila ahumada y almendras** 14,00  
*Suavidad y sorpresa*

**Calamarcitos a la brasa con garbanzos y sobrasada** 24,00  
*Contraste mar y montaña*

**Canelón de cordero con cremoso de patata y hierbabuena** 22,00  
*Suave por dentro y lleno de sabor*

**Fideos melosos con conejo y alioli** 19,00  
*Cuchara y tradición*

**Bullit de Peix a nuestra manera** 25,00  
*Guiso de pescado de roca con arroz a banda*



## La Barra de Sa Brisa

*“Para picotear, compartir... y volver a pedir.”*

|                                                                                                                                      | 1/2 RACIÓN |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>Bikini crujiente con sobrasada, queso de oveja trufado y miel</b><br><i>Muy nuestro</i>                                           |            | 7,00  |
| <b>Ensaladilla cortada a mano con mayonesa de bonito fresco y cortezas de trigo</b>                                                  | 8,00       | 13,00 |
| <b>Mejillones a la brasa</b>                                                                                                         |            | 11,00 |
| <b>Bocatín de calamar con pan artesano al vapor kimchi, lima y katsuobushi</b><br><i>Una vuelta al mundo</i>                         |            | 7,50  |
| <b>Sobrasada artesana con pan xeixa y miel</b><br><i>Para repetir y repetir</i>                                                      | 8,00       | 15,00 |
| <b>Selección de quesos artesanos de oveja, cabra y vaca</b><br><i>Lo mejor de baleares</i>                                           | 9,00       | 18,00 |
| <b>Anchoas artesanas con pan de cristal y tomate</b><br><i>Producto puro sin distracción</i>                                         | 2,50       | 19,50 |
| <b>Selección artesana de embutidos con carácter, butifarras, chorizo y sobrasada</b>                                                 | 15,00      | 21,00 |
| <b>Quesadillas con gambas y guacamole</b><br><i>El bocado que gusta a todos</i>                                                      | 5,00       | 14,00 |
| <b>Bocatín crujiente de ternera desmechada de nuestro fondo de carne con mayonesa de tabasco</b><br><i>El pringá de toda la vida</i> |            | 7,50  |
| <b>Dúo de burgers caseras con brioche artesano</b>                                                                                   |            | 16,00 |
| <b>Ceviche de sirvia, maracuyá y crujiente de maíz</b><br><i>Ligero y fresco</i>                                                     |            | 20,00 |

# Huerta y Temporada

*“Producto, sabor y equilibrio.”*

1/2 RACIÓN



**Ensalada payesa ibicenca con peix sec de Formentera**  
*Sencillez y tradición*

14,00

**Verduras a la brasa con salsa romescu**

14,00

**Ensalada de tomates ecológicos, ventresca de atún y granada**

9,00 16,00



**Alcachofas a la brasa con velo de manita de cerdo, piñones y reducción de jamón**  
*(en temporada)*

19,50

**Ensalada templada con setas, aguacate y fresas**

10,00 16,00

**Arroz meloso con vegetales de temporada**  
*Reconfortante y lleno de sabor*

18,00

## Del Mar a la Mesa

*“Pescados y mariscos elaborados con respeto y personalidad.”*

1/2 RACIÓN

**Carpaccio de gamba roja con cítricos y albahaca**

25,00

*Delicado y ligero*



**Gamba jugosa en espeto con cremoso de piña y ron**

32,00

**Pulpo a la brasa sobre cama de perlas de tapioca y manzana verde**

25,00

*Ligero y fresco*

**Corvina a la brasa con puré de zanahoria y emulsión jalapeños**

23,00

**Arroz negro de calamar con mayonesa de lima**

19,00

**Arroz meloso con cigalitas a la brasa**

23,00



**Bullit de Peix a nuestra manera**

25,00

*Guiso de pescado de roca con arroz a banda*

**Calamarcitos a la brasa con garbanzos y sobrasada**

24,00

*Contraste mar y montaña*

**Capricho de Formentera**

- **Langosta con huevos fritos y patatas** 20,00/100G
- **Bogavante con huevos fritos y patatas** 15,00/100G



**Caldereta**

*Para compartir sin prisas*

- **Langosta con rape** 22,00/100G
- **Bogavante con rape** 18,00/100G

## Desde la Tierra

*“Platos contundentes, bien hechos y sin artificios.”*



### **Butifarra artesana de Cal Micalet**

*Con reducción de caldo de matanza y setas*

19,00

### **Black Angus trinchado con patatas al romero**

26,50

### **Lingotes de Cochinillo deshuesado de porc negre con frutas encurtidas**

24,00



### **Canelón de cordero con cremoso de patata y hierbabuena**

*Suave por dentro y lleno de sabor*

22,00



### **Fideos melosos con conejo y alioli**

*Cuchara y tradición*

19,00

## Para acompañar

*“Otras guarniciones para completar tu plato”.*

### **Puré de patata**

6,00

### **Ensalada de tomate y lechuga**

6,00

### **Patatas fritas**

6,00

## Para los pequeños

*“Platos sencillos, ricos y pensados para ellos.”*

### **Pasta casera**

*Con nuestra “Boloñesa” de butifarra desmigada*

12,00

### **Dúo de Mini burgers caseras con brioche artesano**

16,00

### **Ternera Black Angus Fileteada**

16,00

### **Contramuslo de pollo deshuesado a la brasa**

14,00

## Mundo Dulce

|                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Greixonera</b>                                                                                                              | 8,50         |
| <i>Con chantilly de naranja</i>                                                                                                |              |
| <b>Flaó (Postre Típico Ibicenco)</b>                                                                                           | 7,00         |
| <i>Tarta de queso de cabra, hierbabuena y helado casero de Licor de Hierbas Ibicencas</i>                                      |              |
| <b>Puro Mango</b>                                                                                                              | 7,00         |
| <i>Helado de yogur, fresa y su cremoso</i>                                                                                     |              |
| <b>Mundo de chocolate con sal y aceite de Ibiza</b>                                                                            | 7,50         |
| <i>Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de almendra y helado casero de chocolate</i> |              |
| <b>Tradición menorquina inspirada en la “Pomada”</b>                                                                           | 6,50         |
| <i>Cremoso de limón, crumble y espuma de ginebra Xoriguer con hierbabuena</i>                                                  |              |
| <b>Tradición Ibicenca (Nuestra Torrija) 10 min</b>                                                                             | 8,00         |
| <i>Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras</i>                                                                |              |
| <b>Quesos de las Baleares</b>                                                                                                  |              |
| <i>Ibiza de cabra, Mallorca de oveja y Menorca de vaca (1 queso / 3 quesos)</i>                                                | 7,00 / 18,00 |

## Vinos Ibicencos para acompañar el Postre

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| <b>Can Rich, Malvasía</b>                              | 4,50 |
| <b>Hierbas Ibicencas con hielo</b>                     | 5,00 |
| <b>Café Caleta Can Rich con hielo</b>                  | 6,00 |
| <b>Gintonic Balear</b>                                 |      |
| <b>Gin Xoriguer, limón y menta (Pomada de Menorca)</b> | 8,00 |

# MENÚ MEDIODÍA

## Lunes – Jueves de 13:00hs a 16:00hs

### ❖ **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    
- 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 fresa  
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 alioli de su tinta
- Cabracho al estilo ibicenco  
Con alioli de patata  
- Pescado del día 
- Arroz con vegetales 
- Quesadillas de gambas con guacamole     
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y mozzarella (2 uds)
- Dúo de burgers caseras        
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glace con patatas fritas (2 uds)
- Butifarra artesana de Cal Micalet   
Con setas y caldo de matanza
- Bullit de peix   **SUPLEMENTO 7€**  
Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, patata, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda
- Canelón de cordero     **SUPLEMENTO 7€**  
Con cremoso de patata y hierbabuena
- Black angus trinchado   **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)



## COCTELES DE LA CASA

### Apetitzerol

Aperol, Hendricks, sirope de flor de sauco, cava, soda y espuma de naranja casera

11,00



### Espresso Martini Ibicenco

Vodka, Grey Goose, licor de café caleta y sirope simple

10,00



### Mojito Ibicenco

Licor de hierbas ibicencas, lima, hierbabuena y tope de soda

10,00



### Tequila Ibiza

Tequila Casamigos, sirope de canela y fruta de la pasión, zumo de lima y chartreause

10,00



### Ocaso

Can Rich Vermut con espuma naranja casera

6,50

### Limonada de Malibu

Sirope de coco y piña, Malibu, zumo de limón y tope de soda

9,00



# COMBINADOS BALEARES

Simples, auténticos y refrescantes

## Esencia balear



### MAÓ

Gin Xoriguer, limonada infusionada con menta y tónica

10,00

### SOL IXENT

Gin Xoriguer, zumo de naranja natural y tónica

10,00



### ARRELS

Gin Xoriguer, hierbas ibicencas y refresco de limón

10,00

### TRAMUNTANA

Gin Xoriguer, zumo de limón, miel de flores y tónica

10,00



### FOSC

Gin Xoriguer, Can Rich Vermut y Campari

10,00

# CLÁSICOS RECUERDOS

Una reinterpretación y un homenaje a los sabores que marcan épocas y evocan memorias



## Aperol Spritz

Aperol, cava y tope de soda

9,00

## Dry Martini

Nordes y Can Rich Vermut

9,00



## Mojito

Ron Bacardí, lima, hierbabuena y tope de soda

9,00

## Pisco Sour

Pisco Gobernador, zumo de limón, sirope simple, clara de huevo y angostura

9,00



## Tequila Sunrise

Tequila Casamigos reposado, zumo de naranja natural y sirope de granadina

10,00

# BEBIDAS SIN RESACA

Todo el sabor, sin el después



## Hierba Santa

Sirope de hierbabuena y lima,  
zumo de limón y tope de soda

7,50

## Mojito Sin Alcohol

Lima, hierbabuena, sirope de  
granadina y tope de soda



8,00



## Tequila ¿dónde?

Zumo de naranja natural, Sprite y  
sirope de granadina

7,50

# GENEROSOS

## JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| <b>Fino Harvey's</b> , Palomino Fino                        | 4,00 |
| <b>Amontillado Harvey's</b> , Palomino Fino                 | 6,50 |
| <b>Amontillado Solera Cayetano del Pino</b> , Palomino Fino | 8,00 |
| <b>Oloroso Harvey's</b> , Palomino Fino                     | 7,00 |

# DULCES

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| <b>Vi de Glass</b> , Bod. Gramona.                              | 6,40 |
| Gewürztraminer – Penedès                                        |      |
| <b>Oporto Kopke Tawny</b> , Bod. Kopke.                         | 5,20 |
| Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Çao y Touriga Franca – Oporto |      |
| <b>Tokaji Oremus Aszu 3 PTT</b> . Bod. Oremus.                  | 9,40 |
| Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárgamuskotály – Hungría            |      |
| <b>Dulce de Licor</b> , Bod. Can Rich                           | 4,50 |
| Malvasía                                                        |      |

# VERMUTS/APERITIVOS

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Can Rich tinto o blanco (Artesano Ibicenco) | 4,10 |
| Yzaguirre tinto o blanco                    | 3,90 |
| Padró Rojo o Blanco vermut clásico          | 4,20 |

# SANGRÍAS

(Fruta Natural, 1Lt.)

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

## CERVEZAS 1/3

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Mahou 5 Estrellas 5.5%                 | 3,80 |
| Mahou SIN 1%                           | 3,80 |
| Mahou Maestra                          | 4,20 |
| Mahou Sin Gluten                       | 4,20 |
| Mahou IPA 4.5%                         | 4,50 |
| Mahou Barrica 6.1%                     | 4,50 |
| Alhambra 1925 (verde), Tipo Lager 6.4% | 3,90 |
| Alhambra (roja), Tipo Bock, 7.2%       | 4,20 |
| Brutus (Artesana), Tipo Lager, 5%      | 5,00 |
| Coronita, Tipo Pilsener, 4.5%          | 4,50 |

## ESPUMOSOS

### A.O.C. CHAMPAGNE

|                                                                                                 | BOTELLA | COPA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| <b>Ayala Brut Majeur</b> , Bod. Ayala.<br>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier                      | 58,00   | 9,50 |
| <b>Ayala Rosé Majeur</b> , Bod. Ayala.<br>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier                      | 72,00   |      |
| <b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> , Bod. Bollinger.<br>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier       | 79,00   |      |
| <b>Ayala Blanc de Blancs 2015 Brut</b> , Bod. Ayala.<br>Chardonnay                              | 90,00   |      |
| <b>Bollinger Rosé Brut</b> , Bod. Bollinger.<br>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier                | 85,00   |      |
| <b>Bollinger La Grande Année 2008 Brut</b> .<br>Bod. Bollinger.<br>Pinot Noir y Chardonnay      | 280,00  |      |
| <b>Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Brut</b> .<br>Bod. Bollinger.<br>Chardonnay y Pinot Noir | 320,00  |      |

## D.O. CAVA/ CORPINNAT

### FRESCO

|                                                   |       |      |
|---------------------------------------------------|-------|------|
| <b>Codorníu Prima Vides Brut</b> , Bod. Codorníu. | 24,00 | 4,40 |
| Macabeo, Parellada y Xarel.lo                     |       |      |

### CON CARÁCTER

|                                                             |       |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Torelló Pà.lid Rosé 2023 Brut Nature</b> , Bod. Torelló. | 33,00 | 21,00 |
| Macabeo y Pinot Noir                                        |       |       |

### CON CARÁCTER

|                                                             |       |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Torelló Tradicional Brut Nature 2021</b> , Bod. Torelló. | 32,00 | 20,00 |
| Macabeo, Parellada y Xarel.lo                               |       |       |

### ELEGANTE

|                                                   |       |  |
|---------------------------------------------------|-------|--|
| <b>Gramona Imperial 2019 Brut</b> , Bod. Gramona. | 37,00 |  |
| Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay         |       |  |

### CON FUERZA Y CARÁCTER

|                                                           |       |  |
|-----------------------------------------------------------|-------|--|
| <b>Recaredo Terrers 2020 Brut Nature</b> , Bod. Recaredo. | 46,00 |  |
| Xarel.lo, Macabeo y Parellada                             |       |  |

### ELEGANTE DE BURBUJA FINA

|                                                                |       |  |
|----------------------------------------------------------------|-------|--|
| <b>Rimarts 40 Gran Reserva 2020 Brut Nature</b> , Bod. Rimarts | 32,00 |  |
| Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay                      |       |  |

## ROSADOS

### V.T IBIZA

|                                             |       |      |
|---------------------------------------------|-------|------|
| <b>Can Rich Rosat 2025</b> , Bod. Can Rich. | 22,00 | 3,60 |
| Monastrell                                  |       |      |

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

|                                                     |       |      |
|-----------------------------------------------------|-------|------|
| <b>Patxanga Rosado 2024</b> , Bod. Succès Vinícola. | 22,00 | 3,60 |
| Trepat                                              |       |      |

# BLANCOS

## V.T. IBIZA

**Can Rich Blanc 2024**, Bod. Can Rich.

Chardonnay

**Eresso 2023**, Bod. Can Rich

Malvasía

## I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE ILLA (MENORCA)

**600 metros Sa Forana 2025**, Bod. Saforana

Syrah y Chardonnay

## V.T. MALLORCA

**Motor Blanc 2025**, Bod. 4 Kilos Vinícola

Prensal Blanco

## D.O. VINOS DE MADRID

**El Hombre Bala 2023**, Bod. El Hombre Bala.

Albillo real

## D.O. RIAS BAIXAS

**Pazo de San Mauro 2025**, Bod. Pazo de San Mauro.

Albariño

## D.O. RIBEIRA SACRA

**Regina Viarum 2025**, Bod. Regina Viarum.

Godello

**O Luar do Sil 2025**, Bod. Pago de los Capellanes

Godello

## D.O. RUEDA

**José Pariente 2024**, Bod. José Pariente.

Verdejo

**Belondrade y Lurtón 2023**,

Bod. Belondrade y Lurtón

Verdejo

**BOTELLA COPA**

24,00 4,00

27,00 4,50

27,00 4,50

30,00 5,00

35,00

31,00 4,90

27,00 4,50

29,00

26,00 4,50

58,00

|                                                   | BOTELLA | COPA |
|---------------------------------------------------|---------|------|
| <b>D.O. TERRA ALTA</b>                            |         |      |
| <b>Rebels de Batea 2025</b> , Bod. 7 Magnífics.   | 25,00   | 4,10 |
| Garnacha Blanca                                   |         |      |
| <b>Llunari 2023</b> , Bod. Herència Altés         | 22,00   | 3,60 |
| Garnacha Blanca <b>VINO NATURAL</b>               |         |      |
| <b>D.O. COSTERS DEL SEGRE</b>                     |         |      |
| <b>Ekam 2023</b> , Bod. Castell d' Encús.         | 42,00   |      |
| Riesling y Albariño                               |         |      |
| <b>D.O. Penedés</b>                               |         |      |
| <b>Petit Caus 2025</b> , Bod. Can Rafols del Caus | 26,00   | 4,50 |
| Xarel·lo y Macabeo                                |         |      |
| <b>ALEMANIA</b>                                   |         |      |
| <b>Dr Loosen 2025</b> , Bod. Loosen Bros          | 26,00   | 4,60 |
| Riesling                                          |         |      |

# TINTOS

## V.T. IBIZA

**Can Rich Negre 2024**, Bod. Can Rich.  
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

**BOTELLA    COPA**

26,00      4,20

## V.T. FORMENTERA

**Ophiusa 2022**, Bod. Cap de Barbaria.  
Monastrell, Cabernet Sauvignon Merlot y Fogoneu

34,00      5,50

## V.T. MALLORCA

**AN/2 2023**, Bod. Anima Negra.  
Manto Negro y Syrah

32,00      5,50

**Gallinas y Focas 2022**, Bod. 4 kilos.  
Manto Negro

37,00      6,00

## D.O. VINOS DE MADRID

**Pecado Original 2024**, Bod. Muñoz Martín.  
Garnacha y Negral

22,00      3,50

## D.O. TORO

**Lágrima 2024**, Bod. Fariña.  
Tinta de Toro

22,00      3,60

**San Román 2021**, Bod. San Román.  
Tinta de Toro

46,00

## D.O. C.a. RIOJA

**La Montesa 2022**, Bod. Palacios Remondo  
Garnacha Tinta y otras

27,00      4,50

**Marqués de Vargas Reserva 2020**,  
Bod. Marqués de Vargas.  
Tempranillo, Mazuelo y Garnacha

35,00

**Remelluri Reserva 2017**, Bod. Remelluri.  
Garnacha, Graciano y Tempranillo

39,00

**El Puntido 2021**, Bod. Viñedos de Páganos  
Tempranillo

51,00

**Marqués de Vargas Gran Reserva 2018**,  
Bod. Marqués de Vargas  
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo

55,00

**Marqués de Vargas S. Privada 2017**,  
Bod. Marqués de Vargas.  
Garnacha, Mazuelo y Tempranillo

72,00

## D.O Bierzo

**Ultreia Saint Jacques 2023**,  
Bod. Raúl Perez Bodegas y Viñedos  
Mencia

27,00

|                                                                                                                                  | BOTELLA | COPA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| <b>V.T. CASTILLA Y LEÓN</b>                                                                                                      |         |      |
| <b>Mauro 2023</b> , Bod. Mauro.<br>Tempranillo y Syrah                                                                           | 52,00   |      |
| <b>Abadía Retuerta Selección Especial 2021</b> , Bod. Abadía Retuerta<br>Tempranillo, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot y otras | 46,00   |      |
| <b>D.O. JUMILLA</b>                                                                                                              |         |      |
| <b>Juan Gil Etiqueta Plata 2023</b> , Bod. Juan Gil.<br>Monastrell                                                               | 27,00   | 4,50 |
| <b>D.O. RIBERA DE DUERO</b>                                                                                                      |         |      |
| <b>Pruno 2023</b> , Bod. Finca Villacreces.<br>Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot                                           | 26,00   |      |
| <b>Conde San Cristóbal Crianza 2022</b> , Bod. Conde San Cristobal.<br>Tempranillo                                               | 30,00   | 4,80 |
| <b>Arzuaga Crianza 2023</b> , Bod. Arzuaga.<br>Tempranillo y Cabernet Sauvignon                                                  | 35,00   |      |
| <b>Pago de los Capellanes 2023</b> , Bod. Pago de los Capellanes.<br>Tempranillo                                                 | 39,00   |      |
| <b>Pago de Carraovejas 2023</b> , Bod. Pago de Carraovejas.<br>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot                          | 52,00   |      |
| <b>PSI 2023</b> , Bod. Dominio de Pingus.<br>Tinto fino y Garnacha                                                               | 62,00   |      |
| <b>Flor de Pingus 2022</b> , Bod. Dominio de Pingus.<br>Tempranillo y Garnacha Tinta                                             | 157,00  |      |
| <b>D.O. COSTERS DEL SEGRE</b>                                                                                                    |         |      |
| <b>IDOIA 2019</b> , Bod. Ca N'Estruc.<br>Garnacha y Samsó                                                                        | 24,00   | 3,90 |
| <b>Purgatori 2022</b> , Bod. Familia Torres.<br>Garnacha Tinta, Cariñena y Syrah                                                 | 39,00   |      |
| <b>D.O. MONTSANT</b>                                                                                                             |         |      |
| <b>El Píspa 2025</b> , Bod. Vinos El Paseante.<br>Garnacha                                                                       | 23,00   | 3,90 |
| <b>Dido 2023</b> , Bod. Venus La Universal<br>Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot                                 | 30,00   |      |
| <b>D.O. Ca. PRIORAT</b>                                                                                                          |         |      |
| <b>Les Cousins L' Inconscient 2024</b> , Bod. Les Cousins.<br>Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y otras      | 27,00   | 4,50 |
| <b>Scala Dei Prior 2022</b> , Bod. Scala Dei.<br>Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah                                   | 35,00   | 5,50 |
| <b>Camins del Priorat 2024</b> , Bod. Álvaro Palacios.<br>Garnacha, Cariñena, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon                 | 36,00   |      |
| <b>Les Terrasses 2022</b> , Bod. Álvaro Palacios.<br>Garnacha Tinta y Cariñena                                                   | 48,00   |      |

# ¡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.net](mailto:info@restaurantesabrisa.net)

## ¡MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA!

Puede seguirnos en nuestras redes sociales:



@sabrisamadrid



Sa Brisa Restaurante