



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

**(Menorca: Morvedra-ECO, Empeltre, Mallorca: Aubocassa-ECO, Arbequino,
Ibiza: Can Rich-ECO, Picual y Arbequina)**

Aperitivos

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: Morvedra-ECO, Empeltre, Mallorca: Aubocassa-ECO, Arbequino,
Ibiza: Can Rich-ECO, Picual y Arbequina)

Aperitivos

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

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



Calamarcitos a la brasa con garbanzos y sobrasada

24,00

Contraste mar y montaña

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

Capricho de Formentera

- **Langosta con huevos fritos y patatas**
- **Bogavante con huevos fritos y patatas**

20,00/100G

15,00/100G



Caldereta

Para compartir sin prisa

- **Langosta con rape**
- **Bogavante con rape**

22,00/100G

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



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

Greixonera 8,50

Con chantilly de naranja

Flaó (Postre Típico Ibicenco) 7,00

Tarta de queso de cabra, hierbabuena y helado casero de Licor de Hierbas Ibicencas

Puro Mango 7,00

Helado de yogur, fresa y su cremoso

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” 6,50

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

Tradición Ibicenca (Nuestra Torrija) 10 min 8,00

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras

Quesos de las Baleares

Ibiza de cabra, Mallorca de oveja y Menorca de vaca (1 queso / 3 quesos) 7,00 / 18,00

Vinos Ibicencos para acompañar el Postre

Can Rich, Malvasía 4,50

Hierbas Ibicencas con hielo 5,00

Café Caleta Can Rich con hielo 6,00

Gintonic Balear

Gin Xoriguer, limón y menta (Pomada de Menorca) 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 romesco  
- 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

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

Vi de Glass , Bod. Gramona.	6,40
Gewürztraminer – Penedès	
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	

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
Ayala Brut Majeur , Bod. Ayala. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	58,00	9,50
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 2008 Brut . Bod. Bollinger. Pinot Noir y Chardonnay	280,00	
Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Brut . Bod. Bollinger. Chardonnay y Pinot Noir	320,00	

D.O. CAVA/ CORPINNAT

FRESCO

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

CON CARÁCTER

Torelló Pà.lid Rosé 2023 Brut Nature , Bod. Torelló.	33,00	21,00
Macabeo y Pinot Noir		

CON CARÁCTER

Torelló Tradicional Brut Nature 2021 , Bod. Torelló.	32,00	20,00
Macabeo, Parellada y Xarel.lo		

ELEGANTE

Gramona Imperial 2019 Brut , Bod. Gramona.	37,00	
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay		

CON FUERZA Y CARÁCTER

Recaredo Terrers 2020 Brut Nature , Bod. Recaredo.	46,00	
Xarel.lo, Macabeo y Parellada		

ROSADOS

V.T IBIZA

Can Rich Rosat 2025 , Bod. Can Rich.	22,00	3,60
Monastrell		

BLANCOS

V.T. IBIZA

BOTELLA COPA

Can Rich Blanc 2024, Bod. Can Rich.

24,00 4,00

Chardonnay

Eresso 2023, Bod. Can Rich

27,00 4,50

Malvasía

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

600 metros Sa Forana 2025, Bod. Saforana

27,00 4,50

Syrah y Chardonnay

V.T. MALLORCA

Motor Blanc 2025, Bod. 4 Kilos Vinícola

30,00 5,00

Prensal Blanco

D.O. VINOS DE MADRID

El Hombre Bala 2023, Bod. El Hombre Bala.

35,00

Albillo real

D.O. RIAS BAIXAS

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

31,00 4,90

Albariño

D.O. RIBEIRA SACRA

Regina Viarum 2025, Bod. Regina Viarum.

27,00 4,50

Godello

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

29,00

Godello

D.O. RUEDA

José Pariente 2024, Bod. José Pariente.

26,00 4,50

Verdejo

Belondrade y Lurtón 2023,

58,00

Bod. Belondrade y Lurtón

Verdejo

	BOTELLA COPA	
D.O. TERRA ALTA		
Rebels de Batea 2025, Bod. 7 Magnifics. Garnacha Blanca	25,00	4,10
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Ekam 2023, Bod. Castell d´ Encús. Riesling y Albariño	42,00	
D.O. PENEDES		
Petit Caus 2025, Bod. Can Rafols del Caus Xarel.lo y Macabeo	26,00	4,50
ALEMANIA		
Dr Loosen 2025, Bod. Loosen Bros Riesling	26,00	4,60

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

Viña Pomal Crianza 2022, Bod. Bilbaínas.
Tempranillo

19,00 3,00

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

¡MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA!

Puede seguirnos en nuestras redes sociales:



@sabrisamadrid



Sa Brisa Restaurante