

Sa Brisa

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.

**Venga a disfrutar de nuestro
MENU DE MEDIO DIA
CON SABORES DE IBIZA**

ENTRANTE
+
PRINCIPAL
+
POSTRE, AGUA Y CAFÉ
28€

De miércoles a viernes
de 13:00 a 16:00

DEL MUNDO A IBIZA

Tomate de colgar, suero de parmesano y albahaca

Crujiente de maíz relleno de tartar de Salmón

Croqueta de costilla de cerdo Ibérico a la barbacoa

MEZCLA DE HOJAS VERDES Y FALAFEL

*Con aderezo de tahina y yogur

NUESTRO BOCATA DE CALAMAR

Hot dog de pan casero al vapor con kimchi,

mayonesa de lima y katsuobushi

GAMBA ROJA IBICENCA SOBRE TACO DE LECHUGA

Aderezo de Chipotle

PULPO A LA BRASA CON SU CALDO NIMONO

Perlas de tapioca, jícama, lima y polvo de chili

WAGYU

A baja temperatura con pasta japonesa casera,

huevo de codorniz y consomé de cochinillo

PURO MANGO

*Mango fresco, su cremoso y helado de yogurt

48,00 €/persona

DE IBIZA AL MUNDO

Tomate de colgar, suero de parmesano y albahaca
Crujiente de maíz, negrito de Ibiza y picada de jalapeño
Croqueta de Bullit de Peix

"LA CAUSA" IBICENCA

Inspirada en la típica ensalada payesa (pescado seco de Formentera, patata, pimiento rojo y tomate)

NUESTRO BOCATA DE CALAMAR

Hot dog de pan casero al vapor con kimchi,
mayonesa de lima y katsuobushi

CEVICHE DE SIRVIA

Con maracuyá y crujiente de maíz canchita y puré de Boniato

PESCADO SALVAJE

A la brasa con chimichurri de algas, vegetales baby
y aceite Virgen Extra Joan Benet de Ibiza

COCHINILLO DE PORC NEGRE IBICENCO

En su jugo, achiote y frutas encurtidas de temporada

MUNDO DE CHOCOLATE

*Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de Almendra y helado casero de chocolate. Todo acompañado con sal y aceite de Ibiza

70,00 €/persona

+ D BARRA

CROQUETAS CON SABORES

12,00

DE IBIZA Y DEL MUNDO

- * La ibicenca: bullit de peix con raya y alioli con perejil
- * Vegetal: coliflor con suero de parmesano ●
- * De carne: Costilla de cerdo Ibierico a la Barbacoa con su salsa

CHURROS DE YUCA

5,00

- * Rellenos de sobrasada ibicenca

FRITURA DE GAMBUSÍN IBICENCO

9,00

- * Con ralladura de lima

BODEGÓN PAYÉS DE EXQUISITECES

16,00

CASERAS

- * Embutido de Porc negre (cerdo de raza autóctona) curado en Sa Brisa, manteca de cerdo casera con hierbas silvestres ibicencas y pan payés de trigo Xeixa
- * Paté de conejo con licor de hierbas ibicencas

QUESOS BALEARES CON MERMELADA ARTESANA DE HIGOS IBICENCOS 16,00

- *De Cabra Ibicenca, de Vaca Menorquina, de Oveja Mallorquina y crujiente de algas ●

PAN ARTESANO CON MASA MADRE DEL HORNO PANEM

5,00

- *con all i oli casero y sobrasada Ibicenca

* Si tienen alguna alergia no duden en consultarlo con su camarero

● Opciones vegetarianas

LA BANDA DE TARTARS MARINOS	29,00
*Salmon, Atún, Negrito y Gamba de Ibiza	
GAMBA ROJA IBICENCA SOBRE TACO DE LECHUGA	20,00
*Aderezo de Chipotle	
NUESTRO BOCATA DE CALAMAR	7,00
*Hot dog de pan casero al vapor con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi (unidad)	
QUESADILLAS DE GAMBAS	12,00
*Tortillas de harina de trigo, gamba, achiote, mozzarella y guacamole (tres unidades)	
DUO BURGUERS DE WAGYU CASERAS	19,00
*Pan Brioche artesano de PANEM y mayonesa de demiglace	
WAGYU A LA MILANESA	12,00
*Baguette artesana de PANEM, tomate, lechuga y berenjena escabechada	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

12,00

*Inspirada en la original inventada en México.

Láminas de parmesano, pollo, lechuga larga,
crutones y aderezo casero.

"LA CAUSA" IBICENCA

14,00

*Inspirada en la típica ensalada payesa (pescado seco de Formentera,
patata, pimiento rojo y tomate)

MEZCLA DE HOJAS Y FALAFEL

16,00


*Con aderezo de tahina y yogur.

ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO

11,00

*Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo.

* Si tienen alguna alergia no duden en consultarlo con su camarero.

 Opciones vegetarianas

PESCADOS

PULPO A LA BRASA CON SU CALDO NIMONO 21,00

*Perlas de tapioca, jícama, lima y polvo de chili

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA 25,00

*Con su arroz a banda

CEVICHE DE SIRVIA 18,00

*Con maracuyá y crujiente de maíz canchita

PESCADO SALVAJE S/M.

*A la brasa con chimichurri de algas, vegetales baby, ensalada y aceite virgen extra Joan Benet de Ibiza

GAMBA ROJA IBICENCA (150 gr.) 40,00

*A la Parrilla con Sal de Ibiza

CARNES

POLLO DE CORRAL IBICENCO 18,00

*Con salsa de cítricos y ensalada de quinoa con granada

COCHINILLO DE PORC NEGRE IBICENCO 22,00

*En su jugo y frutas encurtidas
de temporada

WAGYU A BAJA TEMPERATURA 29,00

* con pasta japonesa casera, huevo de codorniz, espinacas
y consomé de cochinillo

ARROZ DE MATANZA CON CERDO IBÉRICO 18,00

*Inspirado en el plato típico ibicenco
(canela, clavo y pimienta de Jamaica)

RABILLO DE CADERA BLACK ANGUS 26,00

*Con berenjena en escabeche y gajos de patata

PARA NIÑOS

TERNERA BLACK ANGUS FILETEADA 15,00

A escoger:

* Con pasta casera

* Con patatas

PASTA CASERA CON TOMATE 10,00

SUPREMA DE POLLO CON PATATAS 12,00

POSTRES

TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA) 10 minutos 8,50

*Queso de cabra, helado de higos secos y almendras

PURO MANGO 8,00

*Mango fresco, su cremoso y helado de yogurt

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO 8,50

*Relleno de pera Williams, fruta de la pasión y albahaca.

MUNDO DE CHOCOLATE 8,00

*Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de Almendra y helado casero de chocolate. Todo acompañado con sal y aceite de Ibiza

QUESOS BALEARES CON MERMELADA ARTESANA DE HIGOS IBICENCOS 16,00

*De Cabra Ibiza, de Vaca Menorca, de Oveja Mallorca y crujiente de algas marinas

UN TROZO DE IBIZA PARA LLEVARSE A CASA

Licor de Hierbas Ibicencas Mari Mayans 18,00

Licor de café caleta típico de los pescadores 18,00

Vermut Can Rich 15,00

Aceite virgen extra 90%Arbequina 10% picual 12,00

Vinagre balsámico de vino 12,00

Sal de Ibiza Barbacoa 13,00

Sal de Ibiza chilli 13,00

*Si tienen alguna alergia no duden en consultarlo con su camarero

*Todos los helados son elaborados por nosotros en Sa Brisa

*Utilizamos Chocolates Valrhona para elaborar nuestros postres

Sa Brisa

Sa Brisa Madrid

Av. Menéndez Pelayo, 15
28009, Madrid
Telf. +34 910 224 540

-

Sa Brisa Ibiza

Paseo Vara del Rey, 15
07800, Ibiza
Telf. +34 971 090 649

