

ESPECIALIDADES GRIEGAS



- 01 Zaziki**  **6,90**
Crema de yogurt con pepino y ajo
- 02 Hummus**  **6,90**
Crema de garbanzos
- 03 Scampi Saganake**   **16,50**
Gambas salteadas con tomate y queso feta
- 04 Mousaka griega**   **16,00**
Pastel de berenjena, carne de ternera y patata con tomate y parmesano acompañada de ensalada mixta

ENTRANTES

- 05 Pan, alioli, aceitunas**   **4,50**
- 06 Patatas bravas**  **9,00**
- 07 Calamares andaluza**   **14,50**
- 08 Gambas al ajillo**  **15,50**
- 09 Pimientos de Padrón** **8,00**
- 10 Chipirones fritos**   **13,50**
- 11 Carpaccio de ternera**  **11,00**
- 12 Berenjenas gratinadas**  **11,00**
con queso y tomate
- 13 Brocheta de tomate**  **6,00**
- 14 Cazuela de almeja al ajillo**  **12,00**
- 53 Vieiras al horno x unidad**  **2,80**

SUGERENCIAS DEL CHEF

- 15 Parrillada de verduras 12,50
- 16 Surtido croquetas caseras    10,00





SALADES

- 17 Ensalada de atún   13,50
Lechuga, tomate, cebolla, pepino, pimiento verde,
huevo duro, atún y aceite de oliva
- 18 Ensalada griega  14,50
Lechuga, tomate, cebolla, pepino,
aceitunas negras, pimiento verde, queso feta
y aceite de oliva
- 19 Ensalada tomate mozzarella  14,00
Con aceite de oliva, albahaca y aguacate
- 20 Ensalada César      15,00
Lechuga, crostones de pan, huevo duro,
queso parmesano, pollo y salsa césar
- 21 Ensalada Brisas del mar   15,00
Lechuga, aguacate, tomate, cebolla,
palitos de cangrejo, gambas
y salsa rosa
- 22 Ensalada queso de cabra   15,50
Nueces, manzana, tomate, rulo de cabra, variado de lechuga

PASTAS

- 23 Spaghetti "Brisas del Mar" 18,50
Con tomate y gambas  
- 24 Spaghetti Bolognese  16,50
- 25 Spaghetti Carbonara   16,50
- 26 Spaghetti con salsa   de tomate y queso feta 17,00

PAELLAS

- 27 Paella mixta**   **23,00**
Con arroz, mariscos y carne. Precio por persona
Mínimo 2 personas.
- 28 Paella negra**   **21,50**
De arroz con tinta de calamar. Precio por persona
Mínimo 2 personas.
- 29 Paella de marisco**   **23,00**
Mínimo 2 personas. Precio por persona

PESCADOS

- 30 Gambas de Sóller** 
Según precio de mercado
- 31 Filete de lubina a la plancha**  **24,00**
Con ensalada
- 32 Emperador plancha**  **20,50**
Con ensalada
- 33 Filete de Gallo San Pedro**  **23,50**
Con cebolla caramelizada con ensalada
- 34 Filete dorada a la plancha**  **24,50**
Con ensalada
- 35 Sepia a la plancha**  **20,50**
Con ensalada
- 36 Filete de rodaballo al horno** 
Según precio de mercado
- 37 Bandeja “Mar mediterráneo”** **21,00**
Bandeja de chipirones fritos, calamares    Precio por persona
a la andaluza, gambas a la plancha,  
almejas al ajillo, croquetas de bacalao
caseras y alioli.
Mínimo 2 personas.
- 38 Parrillada de pescado**    **28,00**
y marisco a la plancha Precio por persona
Filete dorada, lubina, emperador, sepia,
langostinos con patatas asadas y alioli.
Mínimo 2 personas.

CARNES

- 39 Solomillo de ternera (Añojo) a la parrilla 200 gr** **29,50**
Acompañado de patata asada y mantequilla de hierba
- 40 Pechuga de pollo al grill** **15,50**
Acompañado de patata asada y mantequilla de hierba
- 41 Solomillo de cerdo**  **19,50**
Salsa a la pimienta, acompañado de patata asada
- 42 Entrecot de ternera (Añojo) a la parrilla 250 gr** **23,00**
Acompañado de patata asada y mantequilla de hierba
- 43 Chuletas de cordero** **23,50**
Acompañado de patata asada
- 44 Kleftiko** **22,00**
Cordero al horno, acompañado de patata asada
- 45 Hamburguesa de ternera**    **16,50**
Carne de angus, acompañado de patatas fritas
- 46 Salsa pimienta**  **2,50**
(Salsa picante, pimienta, barbacoa)
- 47 Ensalada extra** **7,50**
- 48 Pan extra** **1,80**
- 49 Ración de patatas asadas** **3,50**
- 50 Ración de patatas fritas** **4,50**

COMIDA PARA NIÑOS

- 51 Espagueti boloñesa**  **9,00**
- 52 Nuggets de pollo con patatas fritas**   **9,00**

BEBIDAS

01	Agua mineral	2,90
02	Agua con gas	2,90
03	Refrescos 350 ml Coca-Cola	3,90
04	Coca-Cola Zero	3,90
05	Fanta Limón, Fanta Naranja, Sprite	3,90
06	Nestea de limón o maracuyá	3,70
07	Tónica	3,90
08	Zumo naranja natural	6,50
09	Zumos botella: manzana, piña, melocotón	2,90
10	Apfelschorle	5,10
11	Batido de chocolate	7,10
12	Batido de fresa	7,10
13	Batido de vainilla	7,10

CAFÉS

14	Espreso	2,80
15	Cortado	2,90
16	Café con leche	3,10
17	Americano	2,90
18	Carajillo	3,90
19	Capuccino	4,50
20	Poleo menta	3,60
21	Té negro	3,60

CERVEZAS

22	Caña. 0,33 l	4,30
23	Jarra. 0,5 l	5,90
24	Sandy 0,33 l "Mitad limón y mitad cerveza"	4,30
25	Clara 0,33 l "Mitad sprits y mitad cerveza"	4,30
26	Sandy Jarra "Mitad limón y mitad cerveza"	5,90
27	Clara Jarra "Mitad sprits y mitad cerveza"	5,90
28	Cerveza 0.0	4,30

GIN TONIC

29	Xoriguer. Menorquin gin	10,00
30	Gordon's o Larios	10,00
31	Beefeater. 60 cl	10,00
32	Seagram's. 60 cl	10,00
33	Tanqueray	10,00
34	Puerto de Indias. 60 cl	10,50
35	Bombay Sapphire. 60 cl	10,50
36	Suau. Mallorca. 60 cl	10,50
37	Black Dog. 60 cl	11,50
38	Hendrik's. 60 cl	12,50
39	Gin Mare. 60 cl	12,50
40	Martin Miller's. 60 cl	13,50
41	Monkey 47. 60 cl	15,50

APERITIVOS

42	Campari con zumo de naranja	10,00
43	Campari	7,50
44	Martini Blanco & Rosso (7cl.)	5,00
45	Aperol Spritz (45cl.)	11,00
46	Ramazoti	7,50
47	Sóller Spritz	11,00
48	Limoncello Spritz	11,00

SANGRÍA

47	Sangría Copa	8,00
48	Sangría 1 L	19,90
49	Sangría Cava Copa	8,50
50	Sangría Cava 1 L	21,50

VODKA

51	Absolut. 60 cl	10,00
52	Smirnoff. 60 cl.	10,00

WHISKY

55	JB, Ballantines, Cuttisark	6,50
56	J. Walker Red Label (60)	6,50
57	Jim Beam (60)	7,00
58	Jameson	7,50
59	Johnnie Walker Black Label	8,00
60	Chivas Regal (60)	8,50
61	Cardhu (60)	9,50
62	Jack Daniels (60)	9,00

BRANDY

63	Veterano	5,50
64	Magno	5,50
65	Carlos III	5,50
66	Suau. Mallorca	10,00
67	Carlos I	11,00

CÓCTELES

68	Caipirinha	11,00
	Cachada, jarabe de lima, azúcar, lima	
69	Caipiroska	11,00
	Vodka, jarabe de lima, azúcar, lima	
70	Americano	11,00
	Vermut, Campari, soda	
71	Piña colada	11,00
	Ron, leche de coco, zumo de piña	
72	Martini Dry	11,00
	Ginebra, vermut, aceituna	
73	Aperol Spritz	11,00
	Aperol, cava, soda	
74	Mojito	11,00
	Ron, lima, menta, azúcar moreno	
75	Daiquiri	11,00
	Ron, zumo de limón, azúcar	
76	Manhattan	11,00
	Whisky, vermut, angostura	
77	Tequila Sunrise	11,00
	Tequila, zumo de naranja y granadina	
78	Margarita	11,00
	Tequila, Cointreau, zumo de limón	
79	Cucubertini	11,00
	Vodka, azúcar, zumo de limón, pepino	

CÓCTEL SIN ALCOHOL

80	Piña Colada	8,50
	Leche de coco, piña natural, zumo de piña	
81	San Francisco	8,50
	Zumo de naranja, de melocotón, de piña, granadina	
82	Caipirinha	8,50
	Lima natural, azúcar moreno, Sprite	
83	Mojito	8,50
	Lima, azúcar, hierba buena, ginger ale	





POSTRES

Tiramisú	7,00
Tarta de pistacho	7,50
Bola de helado (selecciona un sabor vainilla, chocolate, fresa)	3,20
Sorbete de limón	4,50
Sorbete de limón Con cava o vodka	8,50
Tarta de chocolate	6,00
Brownie con helado de vainilla	7,00
Tarta de queso con naranja de Sóller	7,00



DESSERTS

Tiramisu	7,00
Pistachio cake	7,50
Ice cream scoop (choose a flavour from vanilla, chocolate or strawberry)	3,20
Lemon sorbet	4,50
Lemon sorbet With cava or vodka	8,50
Chocolate cake	6,00
Brownie with vanilla ice cream	7,00
Cheese cake with Sóller orange	7,00



NACHSPEISEN

Tiramisu	7,00
Pistazientorte	7,50
Kugel Eis	3,20
(nach Wahl Vanille, Schokolade oder Erdbeere)	
Zitronensorbet	4,50
Zitronensorbet	8,50
Mit Cava oder Wodka	
Schokoladentorte	6,00
Brownie mit Vanilleeis	7,00
Käsekuchen mit Orangen aus Sóller	7,00



디저트

티라미수	7,00
피스타치오 케이크	7,50
아이스크림 국자	3,20
(바닐라, 초콜릿, 딸기)	
레몬 셔벗	4,50
레몬 셔벗	8,50
(카바 또는 보드카 포함)	
초콜릿 케이크	6,00
바닐라 아이스크림을 곁들인 브라우니	7,00
소예르 오렌지를 곁들인 치즈케이크	7,00



Brisas del Mar

Mediterranean Restaurant

CARTA DE VINOS

WHITE WINE · BLANCOS · WEISSWEIN



RUEDA
Ari Goitia 18,50 €
 Sauvignon blanc COPA 4,90 €



MALLORCA ECO
Km. 1 Blanc 26,50 €
 Prensal blanc



MALLORCA
Randemar Blanc 21,00 €
 Prensal blanc, Chardonnay, Moscatell



RUEDA
Javier Sanz 21,50 €
 Verdejo



RUEDA
40 Vendimias 19,50 €
 Sauvignon blanc



NAVARRA
Castillo Monjardin 18,50 €
 Chardonnay



RÍAS BAIXAS
MAR DE FRADES 32,00 €
 Albariño



RÍAS BAIXAS
Pedalier Blanco 23,00 €
 Albariño COPA 5,50 €

ROSÉ WINE · ROSADOS · ROSEWEIN



SOMONTANO
Montesierra 18,00 €
 Garnacha COPA 4,90 €



MALLORCA ECO
Vélorsé 26,50 €
 Manto negro



NAVARRA
Doña Isabella 20,50 €
 Garnacha COPA 6,00 €



FRANCE ECO
"Palm" L'Escarelle 22,50 €
 Syrah, Grenache, Cinsault

	COPA	1 LITRO
Sangría (Tinto)	8,00 €	19,90 €
Sangría (Cava)	8,50 €	21,50 €

RED WINE · TINTOS · ROTWEIN



SOMONTANO

Montesierra

Garnacha

18,00 €

COPA 4,90 €



RIOJA

Bicicletas y Peces

Tempranillo

19,50 €

COPA 5,50 €



RIOJA

Murrieta Reserva

Tempranillo, Mazuelo,
Graciano, Garnacha

34,00 €



RIBERA DEL DUERO

Protos Roble

Tempranillo (tinta del país)

22,00 €



MALLORCA **ECO**

Km. 1 Negro

Merlot, Manto negro, Cabernet
sauvignon, Syrah, Callet

26,50 €



RIOJA

Ramón Bilbao Cza.

Tempranillo

20,00 €



RIBERA DEL DUERO

Arano Crianza

Tempranillo (tinta del país)

28,00 €



RIBERA DEL DUERO

Tomás Postigo

Tinto fino, Cabernet sauvignon,
Merlot, Malbec

45,00 €

CAVAS · PROSECCO · CHAMPAGNES



CAVA

Blau de Mar Brut

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada

18,00 €

COPA 4,90 €



CAVA

Rovellats G. Rva.

Brut Nature

Xarel·lo, Mcabeu, Parellada

32,00 €



PROSECCO ROSÉ

Bicchette e Pesci

Glera, Pinot noir

19,50 €



CHAMPAGNE

F. Secondé Rosé

Pinot noir

49,00 €