

la brisa RESTAURANT

A decorative graphic consisting of several overlapping, wavy horizontal lines in a teal color, positioned below the text.

Español

ENTRADAS FRÍAS

- CARPACCIO DE LOMO DE CERDO IBÉRICO
con vinagreta de fresas y queso Parmesano
- TERRINA FOIE DE PATO
con su chutney de mango
- TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESO
- COCTEL DE GAMBAS LA BRISA
sinfonía del mar sobre lecho de vegetales frescos de la huerta

ENSALADAS

- ENSALADA MEDITERRÁNEA
receta casera de vegetales frescos con atún
acompañados de su aderezo típico
- ENSALADA CAPRESE
finas rodajas de tomate y queso Mozzarella aderezado
con aceite de oliva a la esencia de albahaca
- ENSALADA DEL PASTOR
espinacas, nueces, queso de cabra con vinagreta tibia de miel
- ENSALADA GRIEGA
tomates, cebolla y pepino, aderezados con aceite de
oliva y cubiertos con queso Feta y aceitunas negras.

ENTRADAS CALIENTES

- INVOLTINIS DE BERENJENA
reellenos con mousse de vegetales,
gratinados con queso Emmental
- VIEIRAS A LA PLANCHA
sobre compota de cebolla, tomate y crujiente de jamón
- PULPO A LA GALLEGA
receta tradicional de pulpo cocido con patatas,
pimentón, sal gruesa y su chorrito de aceite de oliva
- CALAMAR A LA ROMANA
crujientes aros de calamar con salsa tártara

SOPAS

- GAZPACHO ANDALUZ (SOPA FRÍA)
un gazpacho refrescante a base de tomate
maduro, pimiento, pepino y aceite de oliva
- CAPPUCINO DE CAMARÓN
con espuma de albahaca
- SOPA DE CEBOLLA
caldo de verduras y cebolla caramelizada
cubierto de pan francés gratinado
- SOPA FAJIOLI
una tradicional sopa italiana hecha con pasta,
alubias blancas y una base de tomates

ARROCES Y PASTA

- ARROZ AL MOJO DE LANGOSTA
tradicional receta criolla de arroz caldoso
con tiernos trozos de langosta
- RISOTTO DE FUNGHI PORCINI
- FETTUCINI LA BRISA
con dados de pollo, cebolla caramelizada y salsa Aurora

- GNOCCHI A LA SORRENTINA
con salsa pomodoro, Mozzarella,
albahaca y queso Parmesano
- CANELONES COSTA DEL SOL
reellenos de salmón ahumado y cubiertos de pesto al perejil

PESCADOS Y MARISCOS

- LANGOSTA LA BRISA
jugosa langosta al grill con su salsa de ajo
- PARRILLADA DE MARISCO LA BRISA
una exclusiva mezcla de frutos del mar y pescado
servido con vegetales frescos de la huerta
- BACALAO ESPAÑOL CLÁSICO AL PIL PIL,
clásica receta de la cocina vasca a base de bacalao, aceite de
oliva, ajo y guindillas acompañado de coliflor rebozado
- FILETE DE CHILLO ACQUA PAZZA,
con salsa de tomate, vino blanco y albahaca,
servido con risotto meloso de camarones
- FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA,
con salsa de chinola acompañado de arroz
blanco y ensalada de zucchini salteado

CARNES

- CARNE DE CORDERO AL JEREZ
con almendras y puré de manzanas con batatas
al horno y perfumado al vino de jerez
- CLÁSICO CORDON BLEU
deliciosa pechuga de pollo rellena de jamón y
queso, acompañada de papas salteadas
- SALTIMBOCCA A LA ROMANA
escalope de lomo de cerdo con reducción de vino blanco
y manteca, acompañado de blinis de calabacín
- SOLOMILLO A LOS 3 MOSQUETEROS
tiernos medallones de ternera con salsa de pimienta,
bearnesa y champiñones, acompañado con papa pera
- ENTRECOTE AL JACK DANIEL'S
tierno entrecote marinado al Jack Daniels
acompañado de crujientes patatas fritas caseras

POSTRES

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- CLÁSICO OPERA BROWNIE
- CREME BRULEE
- CHEESE CAKE DE FRESA
- SOPA DE CHOCOLATE BLANCO
con jengibre y teja de caramelo con almendras
- PROFITEROLES
con compota de frutos rojos y chocolate crujiente
abanico de fruta tropical con helado

COLD APPETIZERS

- CARPACCIO OF IBERIAN PORK LOIN
With strawberry vinaigrette and parmesan Cheese
- DUCK FOIE GRAS TERRINE
With mango chutney
- PLATTER OF IBERICO MEATS AND CHEESE
- LA BRISA-STYLE SHRIMP COCKTAIL
Assortment of seafood on a bed of fresh garden vegetables

SALADS

- MEDITERRANEAN SALAD
Homestyle selection of fresh vegetables with tuna, served with our traditional dressing
- CAPRESE SALAD
Fine tomato slices and Mozzarella cheese, drizzled with olive oil and with a hint of basil
- SHEPHERD'S SALAD
Spinach, walnuts and goat's cheese with warm honey vinaigrette
- GREEK SALAD
Tomatoes, onion, and cucumber, dressed with olive oil and scattered with Feta cheese and black olives

WARM APPETIZERS

- EGGPLANT INVOLTINI
Filled with vegetable mousse, topped with melted Emmental cheese
- GRILLED SCALLOPS
On a bed of stewed onion, tomato, and crispy ham
- GALICIAN-STYLE OCTOPUS
Traditional recipe for boiled octopus with potatoes, paprika, coarse salt, and a drizzle of olive oil
- DEEP-FRIED CALAMARI RINGS
Crispy squid rings served with tartar sauce

SOUPS

- ANDALUSIAN GAZPACHO (COLD SOUP)
A refreshing gazpacho made with ripe tomato, bell pepper, cucumber, and olive oil
- SHRIMP CAPPUCINO
with basil foam
- ONION SOUP AU GRATIN
Vegetable broth with caramelized onion, topped with toasted French bread
- PASTA E FAGIOLI
A traditional Italian soup made with pasta, cannellini beans, and tomato

RICE AND PASTA DISHES

- LOBSTER AND MOJO RICE CASSEROLE
Traditional creole recipe for rice casserole with tender lobster pieces
- PORCINI MUSHROOM RISOTTO

- LA BRISA-STYLE FETTUCCHINE
With diced chicken, caramelized onions, and Aurora sauce
- GNOCCHI A LA SORRENTINA
With tomato sauce, Mozzarella cheese, basil, and Parmesan cheese
- COSTA DEL SOL-STYLE CANNELLONI
Filled with smoked salmon and covered in parsley pesto

FISH AND SEAFOOD

- LA BRISA-STYLE LOBSTER
Juicy grilled lobster, served with garlic sauce
- LA BRISA GRILLED SEAFOOD PLATTER
An exclusive combination of fish and seafood served with fresh garden vegetables
- CLASSIC SPANISH PIL-PIL COD
Traditional dish from the Basque region made from salt cod, olive oil, garlic, and chili, served with deep-fried cauliflower
- FILLET OF RED SNAPPER ALL'ACQUA PAZZA
With tomato sauce, white wine, and basil, served with a creamy shrimp risotto
- GRILLED FILLET OF SALMON
With passion fruit sauce, served with steamed white rice and sautéed zucchini salad

MEAT

- RACK OF LAMB COOKED IN SHERRY
With almonds, mashed potato, and roasted sweet potatoes, aromatized with sherry
- CLASSIC CHICKEN CORDON BLEU
Delicious chicken breast stuffed with ham and cheese, accompanied with sautéed potatoes
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Pork loin cutlet with a white wine and butter reduction, served with zucchini blini
- "THREE MUSKETEERS" VEAL TENDERLOIN
Tender medallions of veal with pepper, Béarnaise, and mushroom sauces, served with a potato pear
- SIRLOIN STEAK WITH JACK DANIEL'S
Tender sirloin marinated in Jack Daniel's, served with crispy homestyle French fries

DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE
- CLASSIC OPERA CAKE
- CRÈME BRÛLÉE
- STRAWBERRY CHEESECAKE
- WHITE CHOCOLATE SOUP
With ginger and caramel and almond tuile
- PROFITEROLES
With red fruit compote and chocolate crisp
- TROPICAL FRUIT SELECTION WITH ICE CREAM

Français

ENTRÉES FROIDES

- CARPACCIO D'ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE
Avec sa vinaigrette aux fraises et son Parmesan
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
Avec son chutney de mangue
- PLATEAU DE CHARCUTERIES
IBÉRIQUES ET DE FROMAGES
- COCKTAIL DE CREVETTES LA BRISA
Symphonie de la mer sur son lit de légumes frais du potager

SALADES

- SALADE MÉDITERRANÉENNE
Recette maison à base de légumes frais et de thon accompagnés de leur assaisonnement typique
- SALADE CAPRESE
Fines rondelles de tomate et de Mozzarella assaisonnées d'huile d'olive au basilic
- SALADE DU BERGER
Épinards, noix et fromage de chèvre accompagnés d'une vinaigrette tiède au miel
- SALADE GRECQUE
Tomates, oignons et concombres assaisonnés à l'huile d'olive et parsemés de feta et d'olives noires

ENTRÉES CHAUDES

- ROULÉS D'AUBERGINES
Garnis d'une mousse de légumes et gratinés à l'Emmental
- COQUILLES SAINT-JACQUES À LA PLANCHA
Servies sur leur compotée d'oignon, de tomate et leur croustillant de jambon
- POULPE À LA GALICIENNE
Recette traditionnelle de poulpe cuit avec des pommes de terre, du paprika, du gros sel et un filet d'huile d'olive
- CALAMARS À LA ROMAINE
Anneaux de calamars croustillants accompagnés de sauce tartare

SOUPES

- GASPACHO ANDALOU (SOUPE FROIDE)
Un gaspacho rafraîchissant à base de tomates mûres, de poivrons, de concombre et d'huile d'olive
- CAPPUCINO DE CREVETTES ROSES
Avec sa mousse de basilic
- SOUPE À L'OIGNON
Bouillon de légumes aux oignons caramélisés recouverts de pain gratiné
- SOUPE FAGIOLI
Une soupe italienne traditionnelle à base de pâtes, de haricots blancs et de tomates

RIZ ET PÂTES

- RIZ AU MOJO DE LANGOUSTE
Recette créole traditionnelle de riz en sauce accompagné de morceaux de langouste tendres
- RISOTTO AUX CÈPES

- FETTUCCINIS LA BRISA
Accompagnées de dés de poulet, d'oignons caramélisés et de sauce Aurore
- GNOCCHIS À LA SORRENTINA
Accompagnés de sauce tomate, de mozzarella, de basilic et de Parmesan
- CANNELLONIS COSTA DEL SOL
Garnis de saumon fumé et recouverts de pesto au persil

POISSONS ET FRUITS DE MER

- LANGOUSTE LA BRISA
Langouste juteuse grillée servie avec sa sauce à l'ail
- GRILLADE DE FRUITS DE MER LA BRISA
Un mélange exclusif de fruits de mer et de poisson accompagné de légumes frais du potager
- MORUE ESPAGNOLE TRADITIONNELLE À LA SAUCE PIL-PIL
Recette basque traditionnelle à base de morue, d'huile d'olive, d'ail et de piments rouges servie avec du chou-fleur pané
- FILET DE VIVANEAU À L'ACQUA PAZZA
Avec sauce tomate, vin blanc et basilic, et accompagné de riz moelleux aux crevettes roses
- FILET DE SAUMON À LA PLANCHA
Avec sa sauce maracuja, son accompagnement à base de riz blanc et sa salade de courgettes sautées

VIANDES

- CARRÉ D'AGNEAU AU XÉRÈS
Accompagné d'amandes, de purée de pommes et de patates douces cuites au four et parfumé au vin de xérès
- CORDON BLEU TRADITIONNEL
Délicieuse escalope de poulet farcie au jambon et au fromage, accompagnée de pommes de terre sautées
- SALTIMBOCCA À LA ROMAINE
Filet de porc servi avec une réduction de vin blanc et du beurre, accompagné de blinis aux courgettes
- FILET DE VEAU LES 3 MOUSQUETAIRES
Médallions de veau tendres servis avec une sauce au poivron, une sauce béarnaise et des champignons, et accompagnés de pommes dauphines en forme de poire
- ENTRECÔTE AU JACK DANIEL'S
Entrecôte tendre marinée au Jack Daniel's accompagnée de frites maison croustillantes

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT
- OPÉRA BROWNIE TRADITIONNEL
- CRÈME BRÛLÉE
- CHEESECAKE AUX FRAISES
- SOUPE AU CHOCOLAT BLANC
Avec du gingembre et une tuile caramélisée aux amandes
- PROFITEROLES
Servies avec leur compote de fruits rouges et du chocolat croustillant
- ÉVENTAIL DE FRUITS TROPICAUX
SERVIS AVEC DE LA GLACE

KALTE VORSPEISEN

- CARPACCIO AUS IBERISCHER SCHWEINELENDE
Mit Erdbeer-Vinaigrette und Parmesan
- ENTENLEBERTERRINE
Mit Mango-Chutney
- GEMISCHTE PLATTE MIT IBERISCHEN
WURSTSPEZIALITÄTEN UND KÄSE
- KRABBENCOCKTAIL LA BRISA
Meeressymphonie auf einem Bett aus frischem Feldgemüse

SALATE

- MITTELMEERSALAT
Hausrezept mit frischem Feldgemüse und
Thunfisch, serviert mit dem typischen Dressing
- INSALATA CAPRESE
Hauchdünne Tomaten- und Mozzarella-
Scheiben mit Basilikum-Olivenöl
- HIRTENSALAT
Spinat, Walnüsse und Ziegenkäse mit
temperierter Honig-Vinaigrette
- GRIECHISCHER SALAT
Tomaten, Zwiebeln und Gurken mit Olivenöl angemacht
und mit Fetakäse und schwarzen Oliven dekoriert.

WARME VORSPEISEN

- AUBERGINEN-INVOLTINI
Gefüllt mit Gemüse-Mousse und mit
Emmentaler überbacken
- JAKOBSMUSCHELN VON DER HEISSPLATTE
Auf Zwiebelkompott, Tomaten und Schinken-Croustillant
- KRAKE AUF GALIZISCHE ART
Traditionelles Rezept mit gekochtem Kraken, Kartoffeln,
Paprikapulver, grobem Salz und einem Schuss Olivenöl
- CALAMARES A LA ROMANA
Knusprig gebackene Tintenfischringe mit Sauce Tartare

SUPPEN

- GAZPACHO ANDALUZ (KALTE SUPPE)
Ein erfrischender Gazpacho aus reifen
Tomaten, Paprika, Gurken und Olivenöl
- TIEFSEEGARNELEN-CAPUCCINO
Mit Basilikumschaum
- ZWIEBELSUPPE
Gemüsebrühe und karamellierte Zwiebeln,
mit Baguette-Scheibe überbacken
- PASTA E FAGIOLI
Eine italienische Suppenspezialität mit
Nudeln, weißen Bohnen und Tomaten

REIS UND PASTA

- REIS MIT LANGUSTEN-SAUCE
Kreolische Reisspezialität mit zarten Langustenstückchen
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

- FETTUCCINI LA BRISA
Mit Hähnchenfleischwürfeln, karamellisierte
Zwiebel und Aurora-Sauce
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Parmesan
- CANNELLONI COSTA DEL SOL
Mit Räucherlachsfüllung, bedeckt
von einem Petersilien-Pesto

FISCH UND KRUSTENTIERE

- LANGUSTE LA BRISA
Saftige Languste vom Grill mit Knoblauchsauce
- KRUSTENTIER-GRILLPLATTE LA BRISA
Exklusive Mischung aus Meeresfrüchten und
Fisch, serviert mit frischem Feldgemüse
- KLASSISCHER SPANISCHER KABELJAU
MIT PIL-PIL-SAUCE
Klassisches Rezept aus der baskischen Küche
mit Kabeljau, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni,
mit paniertem Blumenkohl serviert
- SCHNAPPERFILET ALL'ACQUA PAZZA
Mit Tomatensauce, Weißwein und Basilikum,
serviert mit sämigem Garnelen-Risotto
- LACHSFILET VON DER HEISSPLATTE
Mit Chinola-Sauce, serviert mit weißem Reis
und einem Salat aus sautierten Zucchini

FLEISCH

- LAMMKARREE MIT SHERRY
Mit Mandeln und Apfelmus, Ofen-
süßkartoffeln, mit Sherry aromatisiert
- KLASSISCHES CORDON BLEU
Köstliche Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und
Käse und mit sautierten Kartoffeln serviert
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Schnitzel aus der Schweinelende mit einer
Reduktion aus Weißwein und Schweineschmalz,
serviert mit Zucchini-Blinis
- LENDE NACH ART DER 3 MUSKETIERE
Zarte Kalbsmedaillons mit Pfeffersauce, Sauce Béarnaise
und Champignonsauce, serviert mit Birnenkartoffel
- ENTRECOTE MIT JACK DANIEL'S
Zartes Entrecôte mariniert in Jack Daniel's, serviert
mit hausgemachten knusprigen Pommes Frites

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT
- KLASSISCHER OPERA BROWNIE
- CREME BRÛLÉE
- ERDBEER-CHEESECAKE
- SUPPE AUS WEISSER SCHOKOLADE
Mit Ingwer und Mandel-Karamell-Konfekt
- PROFITEROLES
Mit Waldbeeren-Kompott und knuspriger Schokolade
- OBST Salat AUS TROPISCHEN FRÜCHTEN MIT EIS

Italiano

ANTIPASTI FREDDI

- CARPACCIO DI FILETTO DI MAIALE IBERICO
con vinaigrette di fragole e Parmigiano
- TERRINA DI FOIE D'ANATRA
con chutney di mango
- TAGLIERE DI INSACCATI IBERICI E FORMAGGIO
- COCKTAIL DI GAMBERI LA BRISA
sinfonia di mare su letto di verdure fresche

INSALATE

- INSALATA MEDITERRANEA
ricetta casalinga con verdure fresche,
tonno e condimento tipico
- INSALATA CAPRESE
sottili fette di pomodoro e Mozzarella condite
con olio d'oliva all'essenza di basilico
- INSALATA DEL PASTORE
spinaci, noci e formaggio di capra con
vinaigrette tiepida di miele
- INSALATA GRECA
pomodori, cipolla e cetriolo conditi con olio
d'oliva e guarniti con feta e olive nere.

ANTIPASTI CALDI

- INVOLTINI DI MELANZANE
ripieni di mousse di verdure e gratinati con Emmental
- CAPESANTE ALLA PIASTRA
su composta di cipolla, pomodoro e croccante di prosciutto
- POLPO ALLA GALLEGA
ricetta tradizionale del polpo lesso con patate,
paprika, sale grosso e un filo di olio d'oliva
- CALAMARO ALLA ROMANA
anellini croccanti di calamari con salsa Tartare

ZUPPE

- GAZPACHO ANDALUSO (PIATTO FREDDO)
un gazpacho rinfrescante a base di pomodori
maturi, peperoni, cetrioli e olio d'oliva
- CAPPUCCINO DI GAMBERI
con schiuma di basilico
- ZUPPA DI CIPOLLE
minestra di verdure con cipolla caramellata,
ricoperta con pane francese gratinato
- MINESTRA DI FAGIOLI
una tradizionale zuppa italiana con pasta,
fagioli bianchi e base di pomodoro

RISO E PASTA

- RISO AL BRODO DI ARAGOSTA
ricetta tradizionale creola con riso in brodo
e morbidi bocconcini di aragosta
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
- FETTUCINE LA BRISA
con dadi di pollo, cipolla caramellata e salsa Aurora

- GNOCCHI ALLA SORRENTINA
con salsa di pomodoro, Mozzarella, basilico e Parmigiano
- CANNELLONI COSTA DEL SOL
ripieni di salmone affumicato e ricoperti
con pesto al prezzemolo

PESCE E FRUTTI DI MARE

- ARAGOSTA LA BRISA
saporita aragosta al grill con salsa agliata
- GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE LA BRISA
esclusivo piatto misto di frutti di mare e
pesce, servito con verdure fresche
- BACCALÀ AL PIL PIL, CLASSICO PIATTO SPAGNOLO
ricetta classica della cucina vasca a base di baccalà, olio
d'oliva, aglio e peperoncino con cavolfiore pastellato
- FILETTO DI DENTICE ALL'ACQUA PAZZA
con salsa di pomodoro, vino bianco e basilico,
servito con risotto cremoso di gamberi
- FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA
con salsa di frutto della passione accompagnato
da riso bianco e insalata di zucchini saltati

CARNE

- CARRÉ DI AGNELLO ALLO SHERRY
con mandorle, puré di mele con patate americane
al forno e profumato allo sherry
- CORDON BLEU CLASSICO
delizioso petto di pollo ripieno di prosciutto e
formaggio, accompagnato da patate saltate
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
scaloppina di filetto di maiale con riduzione al burro
e vino bianco, accompagnata da blinis di zucchine
- FILETTO DEI TRE MOSCHETTIERI
medaglioni teneri di vitello con salsa di peperoni,
salsa bernese e funghi, accompagnati da papa
pera (crocchetta di patate a forma di pera)
- ENTRECÔTE AL JACK DANIEL'S
tenero entrecôte marinato al jack daniel's
accompagnato da croccanti patate fritte casalinghe

DESSERT

- MOUSSE DI CIOCCOLATO
- CLASSICO OPERA BROWNIE
- CRÈME BRÛLÉE
- CHEESECAKE ALLE FRAGOLE
- CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO
con zenzero e mattonella di caramello con mandorle
- PROFITEROL
con composta di frutti rossi e cioccolato croccante
- FRUTTA TROPICALE CON GELATO

Português

ENTRADAS FRIAS

- CARPACCIO DE LOMBO DE PORCO IBÉRICO
Com vinagrete de morangos e queijo Parmesão
- TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO
Com seu chutney de Manga
- TÁBUA DE ENCHIDOS IBÉRICOS E QUEIJO
- COCKTAIL DE CAMARÃO LA BRISA
Sinfonia do mar em uma cama de vegetais frescos da horta

SALADAS

- SALADA MEDITERRÂNIA
Receita caseira de vegetais frescos com atum acompanhados do seu tempero típico
- SALADA CAPRESE
Finas rodelas de tomate e queijo mussarela temperados com azeite com essência de manjericão
- SALADA DO PASTOR
Espinafres, nozes, queijo de cabra com vinagrete morno de mel
- SALADA GREGA
Tomates, cebola e pepino, temperados com azeite E cobertos com queijo Feta e azeitonas pretas.

ENTRADAS QUENTES

- INVOLTINIS DE BERINGELA
Recheados com mousse de vegetais, gratinados com queijo Emmental
- VIEIRAS NA CHAPA
Sobre compota de cebola, tomate e crocante de presunto
- POLVO À GALEGA
Receita tradicional de polvo cozido com batatas, pimentão, sal grosso e seu fio de azeite
- CALAMARES À ROMANA
Crocantes argolas de calamar com molho Tártaro

SOPAS

- GASPACHO ANDALUZ (SOPA FRIA)
Um gaspacho refrescante à base de tomate maduro, pimentão, pepino e azeite
- CAPPUCINO DE CAMARÃO
Com espuma de manjericão
- SOPA DE CEBOLA
Caldo de verduras e cebola caramelizada coberto com pão francês gratinado
- SOPA FAJIOLI
Uma tradicional sopa italiana feita com massa, feijão branco e uma base de tomate

ARROZ E MASSAS

- ARROZ AO MOLHO DE LAGOSTA
Tradicional receita crioula de arroz caldoso com tenros pedaços de lagosta
- RISOTTO DE FUNGHI PORCINI
- FETTUCINI LA BRISA
Com pedaços de frango, cebola caramelizada e molho Aurora

- NHOQUE À SORRENTINA
Com molho pomodoro, Mussarela, manjericão e queijo Parmesão
- CANELONES COSTA DEL SOL
Recheados com salmão defumado e cobertos de pesto com salsa

PEIXE E MARISCO

- LAGOSTA LA BRISA
Suculenta lagosta no grill com seu molho de alho
- MARISCO GRELHADO LA BRISA
Uma exclusiva mistura de marisco e peixe servida com vegetais frescos da horta
- BACALHAU ESPANHOL CLÁSSICO AO PILPIL
Clássica receita da cozinha Basca à base de bacalhau, azeite, alho e malaguetas acompanhado de couve-flor em polme
- FILÉ DE PARGO ACQUA PAZZA
Com molho de tomate, vinho branco e manjericão, servido com risotto meloso de camarões
- FILÉ DE SALMÃO NA CHAPA
Com molho de maracujá acompanhado de arroz branco e salada de abobrinha salteada

CARNES

- CARRÉ DE CORDEIRO AO XEREZ
Com amêndoas e purê de maçã com batatas no forno e perfumado com vinho xerez
- CLÁSSICO CORDON BLEU
Delicioso peito de frango recheado com presunto e queijo, acompanhado de batatas salteadas
- SALTIMBOCCA À ROMANA
Escalope de lombo de porco com redução de vinho branco e manteiga, acompanhado de blinis de abobrinha
- LOMBO AOS 3 MOSQUETEIROS
Tenros medalhões de vitela com molho de pimenta, béarnaise e de champignons, acompanhados com batata pera
- ENTRECOSTO AO JACK DANIEL'S
Tenro entrecosto marinado ao Jack Daniels, acompanhado de crocantes batatas fritas caseiras

SOBREMESAS

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- CLÁSSICO OPERA BROWNIE
- CRÈME BRULÉE
- CHEESECAKE DE MORANGO
- SOPA DE CHOCOLATE BRANCO
Com gengibre e telha de caramelo com amêndoas
- PROFITEROLES
Com compota de frutos vermelhos e chocolate crocante
- SORTIDO DE FRUTAS TROPICAIS COM SORVETE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- КАРПАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ
с соусом винигрет из клубники и сыром пармезан
- ТЕРРИН ИЗ УТИНОГО ФУА
с манговым чатней
- АССОРТИ ИЗ ИБЕРИЙСКИХ КОЛБАС И СЫРОВ
- КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК LA BRISA
дары моря на подушке из свежих овощей

САЛАТЫ

- СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ
домашний рецепт со свежими овощами,
тунцом и классической заправкой
- САЛАТ КАПРЕЗЕ
тонкие ломтики помидора и сыр моцарелла с заправкой
из оливкового масла с ароматом базилика
- ПАСТУШИЙ САЛАТ
шпинат, грецкие орехи, козий сыр с
теплым соусом винигрет и медом
- ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
помидоры, лук, огурцы с заправкой из оливкового
масла с сыром фета и маслинами.

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

- ИНВОЛЬТИНИ ИЗ БАКЛАЖАНА
фаршированные овощным муссом,
с гратеном сыра эмменталь
- ГРЕБЕШКИ СВ. ЯКОВА ЖАРЕННЫЕ
на компоте из лука и помидор с хрустящими
ломтиками окорока хамон
- ОСЬМИНОГО ПО-ГАЛИЦИЙСКИ
классический рецепт вареного осьминога с картофелем,
паприкой, крупной солью и оливковым маслом
- КАЛЬМАРЫ ПО-РИМСКИ
хрустящие колечки кальмара с татарским соусом

СУПЫ

- ХОЛОДНЫЙ АНДАЛУЗСКИЙ ГАСПАЧО
освежающий гаспачо из спелых помидор,
перца, огурцов и оливкового масла
- КАПУЧИНО ИЗ КРЕВЕТОК
с пенкой из базилика
- ЛУКОВЫЙ СУП
овощной бульон и карамелизированный лук,
покрытые поджаренным французским хлебом
- СУП ФАХИОЛИ
классический итальянский суп из
пасты, белой фасоли и помидор

РИС И ПАСТА

- РИС С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ
классический креольский рецепт рисовой
похлебки с нежными кусочками омара
- РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
- ФЕТУЧИНИ LA BRISA

- с кусочками курицы, карамелизированным луком и соусом аврора
- ГНОЧЧИ СОРРЕНТИНА,
с томатным соусом, моцареллой, базиликом и пармезаном
- КАНЕЛОНЕ COSTA DEL SOL
фаршированные копченым лососем
с соусом песто и петрушкой

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- ОМАР LA BRISA
сочный омар на гриле с чесночным соусом
- МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ В СТИЛЕ LA BRISA
изысканная смесь даров моря и рыбы,
подается со свежими овощами
- КЛАССИЧЕСКАЯ ИСПАНСКАЯ ТРЕСКА ПИЛЬ-ПИЛЬ,
классический рецепт басконской кухни. треска,
оливковое масло, острый зеленый перец и чеснок
с гарниром из цветной капусты в кляре
- МЕКСИКАНСКИЙ ЛУЦИАН ACQUA PAZZA,
с томатным соусом, белым вином и базиликом,
подается с густым ризотто с креветками
- ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ,
с соусом из маракуйи, белым рисом и
салатом из обжаренного цукини

МЯСО

- ЯГНЕНОК ПОД ХЕРЕСОМ
запеченый с миндалем и яблочно-бататовым
пюре, ароматизированный вином херес
- КЛАССИЧЕСКИЙ ГОРДОН БЛЮ
нежная куриная грудка фаршированная ветчиной
и сыром, подается с жареным картофелем
- САЛЬТИМБОКА ПО-РИМСКИ
свиной эскалоп с редукцией белого вина и
сала, подается с кабачковыми блинами
- ВЫРЕЗКА ТРИ МУШКЕТЕРА
мягкие говяжьи медальоны с перечным,
беарнезским и шампиньонным соусами, подается
с маленьким гарнирным картофелем
- АНТРИКОТ JACK DANIEL'S
нежный антрекот под jack daniel's с гарниром
из хрустящего жареного картофеля

ДЕСЕРТЫ

- ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
- КЛАССИЧЕСКИЙ БРАУНИ ОПЕРА
- КРЕМ-БРЮЛЕ
- КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК
- СУП ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА
с имбирем и кусочками карамелизированного миндаля
- ПРОФИТРОЛИ
с компотом из красных фруктов и хрустящим шоколадом
- ВЕЕР ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ С МОРОЖЕННЫМ

Barceló
HOTELS & RESORTS