



· RESTAURANT MEDITERRANI ·

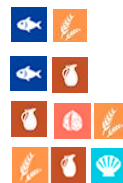


MENU MEDITERRANEO PRIMAVERA



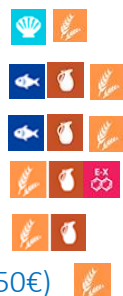
ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Ensalada de bulgur y quinoa con salmón y vinagreta de eneldo y espuma de fresas
Carpaccio de calabacín con sardina, queso Parmesano, tomate y aceitunas de Kalamata
Las Bravas de Brisa
Pulpo sobre crema trufada de patatas



PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Sepia a la plancha con tempura de verduras y pimientos de Padrón
Lomo de bacalao en tempura con puerro sobre crema de apio-nabo (Supl. 3.00€)
Suprema de lubina con sanfaina de verduras de temporada y boniato (Supl. 3.50€)
Solomillo de cerdo ibérico al Oporto
Solomillo de ternera madurada con crema de boletus y gratén de patatas (Supl. 7.50€)
Magret de pato con salsa de naranja sanguina y kumquats con tabulé de verduras (Supl. 4.50€)



- Arroz marinero
Arroz mar y montaña con secreto ibérico y gamba roja
Arroz negro con chipirones
Arroz cremoso de galeras y ortigas de mar
Arroz cremoso de bacalao con plancton, trigueros y zamburiñas (Supl. 3.00€)
Arroz del señorito (suplemento 3.50€)
Arroz con calamar de potera y alcachofas (Supl. 3.50€)
Arroz caldoso de bogavante y almejas (Supl. 9.00€)
Arroz meloso de magret pato con carpaccio de higos y virutas de foie (Supl. 4.00€)
Arroz con costilla de cerdo Duroc y peras confitadas (Supl. 3.50€)
Fideuá con calamar de potera y almejas
Arroz de verduras mediterráneas **Vegano**



ARROCES - (MÍNIMO 2 PERSONAS)

POSTRES PARA ESCOGER

Postre del día o Sorbete



BODEGA & BEBIDAS

Vino blanco y tinto Artiola (D.O.Terra Alta),
Agua y pan

PRECIO: 35.00€
MÍNIMO 2 PERSONAS













· RESTAURANT MEDITERRANI ·












































MENU MEDITERRANI BRISA - PRIMAVERA



ENTRANTS PER COMPARTIR

- Amanida de bulgur i quinoa, salmó i vinagreta d'anet i escuma de maduixes 
- Carpaccio de carabassó amb sardina, formatge Parmesà, tomàquet i olives de Kalamata 
- Les Braves de Brisa 
- Pop sobre crema trufada de patates 

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Sípia a la planxa amb tempura de verdures amb pebrots de Padró 
- Llom de bacallà en tempura amb porro sobre crema de celerí (Supl. 3.00€) 
- Suprema de llobarro amb samfaina de verdures de temporada i moniato (Supl. 3.50€) 
- Filet de porc ibèric al Oporto 
- Filet de vedella madurada amb crema de ceps i graten de patates (Supl. 7.50€) 
- Magret d'ànec amb salsa de taronja sanguina i Cumquats amb tabule de verdures (Supl. 4,50€) 
- Arròs mariner 
- Arròs mar i muntanya amb secret ibèric i gamba vermella 
- Arròs negre amb calamarsets 
- Arròs cremós de galeres i ortigues de mar 
- Arròs cremós de bacallà amb plàncton, espàrrecs de marge i petxines variades (Supl. 3.00€) 
- Arròs del senyoret (suplement 3.50€)
- Arròs amb calamar de potera i carxofes (supl. 3.50€)
- Arròs caldós de llamàntol i cloïsses (Supl. 9.00€)
- Arròs melós de magret d'ànec amb carpaccio de figues i encenalls de foie (Supl. 4,00€) 
- Arròs amb costella de porc Duroc i peres confitades (Supl. 3.50€) 
- Fideuà amb calamar de potera i cloïsses 
- Arròs de verdures mediterrànies **Vegà**

ARROSSOS - (MÍNIM 2 PERSONES)

POSTRES A TRIAR

Postre del dia o Sorbet 

BODEGA & BEGUDES

Vi blanc o negre Artiola (D.O.Terra Alta),
Aigua i pa

PREU: 35.00€
MÍNIM 2 PERSONES