BRISA

· Restaurant Mediterrani ·

MENU BRISA MÉDITERRANÉENNE - PRINTEMPS

ENTRÉES À PARTAGER

Salade de boulgour et de quinoa au saumon, vinaigrette à l'aneth et mousse de fraises

Carpaccio de courgettes à la sardine, au parmesan, à la tomate et aux olives Kalamata

Les Braves (pommes frites) de Brisa

Poulpe sur crème de pommes de terre truffée

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Seiche grillée avec tempura de légumes et poivrons de Padrón

Longe de cabillaud en tempura avec poireaux sur crème de céleri-rave (Suppl. 3.00€)

Suprême de bar avec « samfaina » de légumes de saison et moniato (Supl. 3,50€)

Filet de Porc Ibérique à la Sauce au Oporto

Faux-filet de veau maturé à la crème aux champignons et aux graten de pommes de terre (Suppl.. 7.50€)

Magret de canard à la sauce à l'orange sanguine et aux kumquats avec taboulé de légumes (Suppl. €4.50)

Riz à la marinière

Riz mer et montagne accompagné d'un « secreto » de porc ibérique et de crevettes rouges

Riz noir au calmar

Riz crémeux aux squilles et aux anémones

Riz crémeux de morue avec plancton, asperges vertes et coquilles Saint-Jacques (Suppl. 3,00€)

Arroz del señorito (paella aux fruits de mer décortiqués) (Suppl.. 3.50€)

Riz de calamars et artichauts (Suppl. 3.50€)

Bouillon de riz au homard et aux palourdes (Suppl. 9.00€)

Riz moelleux au magret de canard, carpaccio de figues et copeaux de foie (Suppl. 4,00€)

Riz aux côtes de porc Duroc et poires confites (Supl. 3,50€)

Fideuà au calmar et aux palourdes

Riz aux légumes méditerranéens Végan

PLATS DE RIZ - (MINIMUM 2 PERSONNES)

DESSERTS À CHOISIR

Dessert du jour ou sorbet

VINS ET BOISSONS

Vin blanc et rouge Artiola (D.O.Terra Alta),

Eau et pain

PRIX : 35,00€.

MINIMUM 2 PERSONNES

FRANCES