



· RESTAURANT MEDITERRANI ·



## MENU MEDITERRANEO - VERANO



### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Gazpacho de sandía

Coca de boquerones con emulsión de ajo blanco y mayonesa de ajo negro con piparras



Ensalada de tomate, perlas de mozzarella con olivas de Kalamata y vinagreta de albahaca



Brioche de chipirones y cebolla caramelizada con mayonesa de cítrica de apio y manzana



### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Sepia a la plancha con tempura de verduras y pimientos de Padrón



Lomo de bacalao confitado sobre "trinxa" y salsa verde (Supl. 3.00€)



Suprema de lubina con espinacas frescas salteadas (Supl. 3.50€)



Lagarto ibérico salteado con verduras y salsa teriyaki



Solomillo de ternera madurada Rossini con escalopa de foie fresco (Supl. 8.50€)



Magret de pato con chutney de mango y salteado de cereales con verduritas (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 de salmonete con gambas al ajillo (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 meloso de carrillera ibérica, edamames, shitake y tirabeque con alioli de membrillo (Supl. 3.50€)



Fideos caldosos a la marinera



Arroz de verduras mediterráneas **Vegano**

### ARROCES - (MÍNIMO 2 PERSONAS)

### POSTRES PARA ESCOGER

Postre del día o Sorbete



### BODEGA & BEBIDAS

Vino blanco y tinto La Saleta (D.O. Cataluña)

Agua y pan

**PRECIO: 35.00€**  
**MÍNIMO 2 PERSONAS**



# BRISA

· RESTAURANT MEDITERRANI ·



## MENU MEDITERRANI BRISA - VERANO



### ENTRANTS PER COMPARTIR

Gaspatxo de síndria

Coca de seitons amb emulsió de "ajo blanco" i maionesa d'all negre amb piparres



Amanida de tomàquet, perles de mozzarella amb olives de Kalamata i vinagreta d'alfàbrega



Brioix de calamarsons i ceba caramel·litzada amb maionesa de cítrica d'api i poma



### PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Sípia a la planxa amb tempura de verdures amb pebrots de Padró



Llom de bacallà confitat sobre trinxat i salsa verda (Supl. 3.00€)



Suprema de llobarro amb espinacs saltejats (Supl. 3.50€)



Lagarto ibèric saltejat amb verdures i salsa teriyaki



Filet de vedella madurada Rossini amb escalopa de foie fresc (Supl. 8.50€)



Magret d'ànec amb chutney de mango i saltat de cereals amb verduretes (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 de moll i gambes a all (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 melós de galta ibèrica, edamames, shitake i tirabeques amb all i oli de codony (Supl. 3.50€)



Fideus caldosos a la marinera



Arròs de verdures mediterrànies Vegà

### ARROSSOS - (MÍNIM 2 PERSONES)

### POSTRES A TRIAR

Postre del dia o Sorbet



### BODEGA & BEGUDES

Vi blanc o negre La Saleta (D.O. Catalunya)

Aigua i pa

**PREU: 35.00€**  
**MÍNIM 2 PERSONES**