

TAPAS / TAPES

FOIE AND BEEF CARPACCIO "MONTADITO" CARPACCIO DE FOIE ET DE BŒUF "MONTADITO"	3,5
BEEF SIRLOIN STEAK TARTAR AND ARBEQUINA OIL "MONTADITO" TARTARE D'ALOYAU DE BŒUF ET HUILE D'ARBEQUINA "MONTADITO"	4,5
ACORN-FED IBERIAN HAM (1/2 PORTION / FULL PORTION) JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND (1/2 PORTION / PORTION COMPLÈTE)	14 / 21
BRISA'S "PATATAS BRAVAS" "PATATAS BRAVAS" DE BRISA'S	7,5
ANCHOVIES 00 AND ANCHOVIES SEASONED WITH TOMATO BREAD ANCHOIS 00 ET ANCHOIS ASSAISONNÉS AVEC DU PAIN À LA TOMATE	12,5
CUTTLEFISH CROQUETTES (6 UD) CROQUETTES D'ESCARGOTS DE MER (6 UD)	13,2
GORGONZOLA CHEESE CROQUETTES (6 PCS) CROQUETTES AU FROMAGE GORGONZOLA (6 PIÈCES)	12
FRIED SQUID ANDALUSIAN STYLE WITH CITRUS MAYONNAISE CALAMARS FRITS À L'ANDALOUSE AVEC MAYONNAISE AUX AGRUMES	15
CRISPY CHICKEN WITH MUSTARD, HONEY AND LIME SAUCE POULET CROUSTILLANT AVEC SAUCE À LA MOUTARDE, AU MIEL ET AU CITRON VERT	9
HOMEMADE NACHOS, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE AND PICO DE GALLO NACHOS MAISON, GUACAMOLE, CHEDDAR ET PICO DE GALLO	9
GARLIC PRAWNS PRAWNS À L'AIL	19
COCHINITA PIBIL TACO (UD) TACO DE COCHINITA PIBIL (UD)	5,5
OYSTERS WITH PONZU SAUCE & WAKAME (UD) HUÎTRES AVEC SAUCE PONZU ET WAKAME (UD)	4
MARINATED SALMON CUBES AND SEARED AVOCADO CUBES DE SAUMON MARINÉ ET AVOCAT SAISI	12,5
BABA GANOUSH WITH PITA BREAD BABA GANOUSH AVEC PAIN PITA	9,5
GRILLED OR "MARINERA" CLAMS PALOURDES GRILLÉES OU "MARINERA"	21
GRILLED GREEN ASPARAGUS, CRUNCHY CAPERS AND TANGERINE SAUCE WITH TOASTED HAZELNUT ASPERGES VERTES GRILLÉES, CÂPRES CROQUANTES ET SAUCE À LA MANDARINE AVEC NOISETTES GRILLÉES	10
"ENSALADILLA RUSA" "ENSALADILLA RUSA"	9
SCALLOPS WITH HERB BUTTER COQUILLES SAINT-JACQUES AU BEURRE D'HERBES	12

We have menus for people with food allergies or intolerances

Nous proposons des menus pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

*Additional supplement of 10% on terrace

*Supplément de 10% sur la terrasse

TAPAS / TAPES

OCTOPUS CARPACCIO WITH "MOJO ROJO" CARPACCIO D'OCTOPUS AVEC "MOJO ROJO"	14
FARM-FRESH FRIED EGGS WITH BABY SQUIDS ŒUFS FRITS DE LA FERME AVEC PETITES CREVETTES	13
TUNA TATAKI, AUBERGINE, TOMATO COMPOTE AND SEMI-SPICY PUFFED RICE TATA TATAKI, AUBERGINE, COMPOTE DE TOMATES ET RIZ SOUFFLÉ SEMI-EPICE	17
OUR WILD SEA BASS CEVICHE NOTRE CEVICHE DE BAR SAUVAGE	19
BREAD BASKET CORBEILLE DE PAIN	2
BREAD WITH TOMATO PAIN À LA TOMATE	2,50

GREENS / SALADES

GREEN SALAD, OAK LETTUCE, AVOCADO AND WILD ASPARAGUS SALADE VERTE, LAITUE DE CHÊNE, AVOCAT ET ASPERGES SAUVAGES	11,50
RAFF TOMATO SALAD, STRACCIATELLA, ANCHOVIES 00, RED ONION AND SHERRY VINEGAR SALADE DE TOMATES RAFF, STRACCIATELLA, ANCHOIS 00, OIGNON ROUGE ET VINAIGRE DE XÉRÈS	13
GRATIN GOAT CHEESE SALAD AND DRIED FRUITS AND NUTS SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ, FRUITS SECS ET NOIX	13,50
SALMOREJO WITH PRAWN AND STRAWBERRY TARTAR SALMOREJO AVEC TARTAR DE CREVETTES ET STRAWBERRY	11

*Additional supplement of 10% on terrace

*Supplément de 10% sur la terrasse

RICE & PASTA / RIZ ET PÂTES

BRISA PAELLA / SQUID, PRAWNS, CHICKEN AND PORK CHICARRON	22
BRISA PAELLA / CALAMARS, CREVETTES, POULET ET PORC CHICARRON	
VEGETABLE PAELLA WITH ROMESCO SAUCE	19
PAELLA AUX LÉGUMES AVEC SAUCE ROMESCO	
SEAFOOD PAELLA / CUTTLEFISH, PRAWN, SQUID AND SCALLOPS	23
PAELLA AUX FRUITS DE MER / SEICHES, CREVETTES, CALMARS ET COQUILLES SAINT-JACQUES	
BLACK RICE / SQUID AND SAFFRON AIOLI	22
RIZ NOIR / CALAMARS ET AÏOLI AU SAFRAN	
CUTTLEFISH FIDEUÁ / PRAWN AND SQUID	22
FIDEUÁ AUX SEICHES / CREVETTES ET CALMARS	
MELLOW RICE WITH CRAYFISH	26
RIZ MOELLEUX AUX ÉCREVISSES	
SPAGHETTI ARRABIATTA WITH LOBSTER	25
SPAGHETTI ARRABIATTA AU HOMARD	

*PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PERSONS *PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM DE 2 PERSONNES

MEAT AND FISH / VIANDE ET POISSON

ROAST BEEF WITH CARAMELIZED ONION SAUCE	22
RÔTI DE BŒUF AVEC SAUCE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS	
BEEF TENDERLOIN BITES WITH MUSTARD SAUCE (1/2 PORTION / FULL PORTION)	13 / 21
BOUCHÉES DE FILET DE BŒUF À LA SAUCE MOUTARDE (1/2 PORTION / PORTION COMPLÈTE)	
NATIONAL BEEF ENTRECÔTE, TOASTED BUTTER, POTATOES AND FRIED PEPPERS	24
ENTRECÔTE NATIONALE DE BŒUF, BEURRE GRILLÉ, POMMES DE TERRE ET POIVRONS FRITS	
BEEF BURGER WITH ONIONS, CHEESE, TOMATO, LETTUCE IN A BRIOCHE BUN	14
BURGER DE BŒUF AVEC OIGNONS, FROMAGE, TOMATE ET LAITUE DANS UN PAIN BRIOCHÉ	
GRILLED FISH FROM THE MARKET, BILBAÍNA SAUCE AND BAKED POTATOES	according to market
POISSON GRILLÉ DU MARCHÉ, SAUCE BILBAÍNA ET POMMES DE TERRE CUITES AU FOUR	selon le marché
GRILLED OCTOPUS "AL OLIVO"	23
PIEUVRE GRILLÉE "AL OLIVO"	
CRAYFISH O GRATIN WITH AIOLI	23
CRAYFISH O GRATIN AVEC AÏOLI	
40 DAYS MATURED OLD COW STEAK 1KG, FRENCH FRIES AND PADRON PEPPERS	60
STEAK DE VACHE 1KG, FRITES ET POIVRONS DE PADRON	
VEGAN HEURA BURGER WITH GUACAMOLE AND FRENCH FRIES	16
HEURA BURGER VÉGÉTALIEN AVEC GUACAMOLE ET FRITES	
GRILLED MONKFISH TAIL WITH POTATOES AND TOMATOES	22
QUEUE DE LOTTE GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE ET TOMATES	
GRILLED SQUID WITH GREEN SAUCE	19
CALAMARS GRILLÉS AVEC SAUCE VERTE	

*Additional supplement of 10% on terrace

*Supplément de 10% sur la terrasse

DESSERTS

CHEESECAKE GÂTEAU AU FROMAGE	7,50
LEMON PIE WITH TOASTED MERINGUE TARTELETTE AU CITRON AVEC MERINGUE GRILLÉE	7,50
MATCHA TEA COULANT, YOGURT AND BLACKBERRY ICE CREAM WITH CARAMELIZED SESAME SEEDS COULANT AU THÉ MATCHA, YAOURT ET GLACE MORA AVEC GRAINES DE SÉSAME CARAMÉLISÉES	8
DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH RASPBERRY SORBET BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET À LA FRAMBOISE	8
FRUIT CEVICHE WITH PISCO SOUR GRANITA CEVICHE DE FRUITS AVEC GRANITÉ DE PISCO ACIDULÉ	7,50
CARROT CAKE GÂTEAU AUX CAROTTES	8,50
ICE CREAMS AND SORBETS GLACES ET SORBETS	5,50
ICE CREAMS: TOFFEE VANILLA CHOCOLATE YOGHURT AND BERRIES PISTACHIO BANANA AND CHOCOLATE GLACES : CAMEL VANILLE CHOCOLAT YAOURT ET MÛRES PISTACHE BANANE ET CHOCOLAT	
SORBETS: LEMON PASSION FRUIT WITH VINEYARD PEACH RASPBERRY SORBETS : CITRON FRUIT DE LA PASSION AVEC PÊCHE DE VIGNE FRAMBOISE	

*Additional supplement of 10% on terrace

*Supplément de 10% sur la terrasse



RATE YOUR EXPERIENCE WITH US AND FOLLOW US
ON OUR SOCIAL NETWORKS

NOTEZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOUS ET SUIVEZ-
NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

*Additional supplement of 10% on terrace
*Supplément de 10% sur la terrasse

DISCOVER A NEW EXPERIENCE IN ANOTHER OF OUR RESTAURANTS
DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DANS UN AUTRE DE NOS RESTAURANTS

* **Somos Esencia**

*VAT included

@brisapalaudemar

#somosencia