







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 / SERVING) JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND (1/2 PORTION)		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 HŪÎTRES AVEC SAUCE PONZU ET WAKAME	    	4 (UD)
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 RUSSA" "ENSALADILLA RUSSA"	 	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 SOUFLÉ SEMI-ÉPICÉ	    	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
SALAD OF TOMATO RAFF, STRACCIATELLA, ANCHOVIES 00, RED ONION AND SHERRY VINEGAR SALADE DE TOMATE RAFFINÉE, STRACCIATELLA, ANCHOIS 00, OIGNON ROUGE ET VINAIGRE DE XÉRÈS	   	13
SALAD OF GOAT CHEESE AU GRATIN 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

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

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

*Additional supplement of 10% on terrace






*Supplément de 10% sur la terrasse

DESSERTS












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

 Eggs Œufs	 Mollusks Mollusques	 Sesame grains Grains de sésame	 Sulfites-Sulfur Dioxide Sulfites-Dioxyde de soufre	 Dairy products Produits laitiers
 Fish Poisson	 Mustard Moutarde	 Celery Céleri	 Peanuts Cacahuètes	 Spicy Épicés
 Crustaceans Crustacés	 Nuts Noix	 Soya Soja	 Gluten Gluten	

BREAKFAST

CROISSANT 	2,9
STUFFED CROISSANT WITH BURRATA, SOBRASADA, HONEY AND SPINACH 	7
CAKE OF THE DAY 	7,5
AÇAÍ BOWL (AÇAÍ PASTE, GRANOLA, BANANA, STRAWBERRIES AND BLUEBERRIES) 	9
GREEK YOGURT WITH GRANOLA AND BERRIES 	6
EGG BENEDICT WITH BACON OR SMOKED SALMON 	9
WAFFLE WITH STRAWBERRY, BANANA, BLUEBERRIES AND CHOCOLATE 	9
AVOCADO TOAST WITH CREAM CHEESE, HERBS AND SPINACH 	7
SMOKED SALMON TOAST, CREAM CHEESE WITH HERBS, WATERCRESS, AVOCADO AND RAIFORT 	9
HAM & CHEESE SANDWICH 	7
IBERIAN HAM BAGUETTE 	7

JUICES









100% COLD PRESSED BY ROMANTICS

FLOWER POWER SPINACH, CELERY, APPLE, LIME & GINGER	6
BE STRONG CARROT, ORANGE, APPLE & GINGER	6
CHIA MAN PASSION FRUIT, MANGO, BANANA, APPLE & CHIA SEEDS	6
TRANSILVANIA BEETROOT, POMEGRANATE, CARROT, APPLE, LEMON & GINGER	6

COFFEE

ESPRESSO	2,3
CORTADO	2,5
AMERICANO	2,6
CAPPUCCINO	3,2
LATTE MACHIATO	3,5
FLAT WHITE	3,5
DOUBLE COFFEE	2,8
ICE COFFEE	6
IRISH COFFEE	9
CARAJILLO	3
TRIFÁSICO	3
TE	2,7

(black, green, red, chamomile tea, pennyroyal mint, red fruits)

 Eggs	 Nuts	 Peanuts	 Dairy products
 Fish	 Sesame grains	 Gluten	 Soya

*Additional supplement of 10% on terrace



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