

BRISA MARINA

Juan El Majorero

FUNDADO EN 1987

Si te trajo aquí el azar sin que te lo hayas propuesto es que el azar te ha hecho un gesto para hacerte disfrutar y alegrarte el paladar en un lugar encantado donde el sabroso pescado, la carne, el arroz, el vino,... dan de sí lo más genuino: ¡¡placer en cada bocado!!

Pero no ha sido el azar el causante del impulso turístico de Yaiza; el sur lanzaroteño reúne todos los condicionantes necesarios para que la industria más importante de la isla tenga prosperidad y una ilusionante proyección de futuro. El agradable entorno natural de la Bocaina, las playas más representativas de la isla y el cuidado urbanismo hacen del sur conejero un referente, un valor al alza donde la restauración juega un lugar preeminente.

El restaurante Brisa Marina es, sin lugar a dudas, uno de los representantes más significativos del impulso comercial de Playa Blanca. Desde el año 1987 don Juan Cabrera, entonces un joven emprendedor, fijó sus expectativas en este lugar con iniciativas que conjugan tradición y modernidad. Juan, El Majorero, cuida la profesionalidad de su amplio equipo de trabajadores y es, sin ambages, el profesional más exigente en la selección y tratamiento de productos. Sin duda esos valores son los que hacen que el Brisa Marina tenga siempre la máxima puntuación entre las personas que tienen el privilegio de saborear sus platos en la terraza más atractiva de Lanzarote.

FUNDADO EN 1987

Elegir el Brisa Marina para disfrutar de una comida es descubrir la existencia de un alquimista que busca, mezclando ingredientes diversos, el verdadero elixir de la vida. Su secreto no es otro que conjugar sabores y estimular los sentidos haciendo múltiples combinaciones, como las exquisitas elaboraciones del atún rojo, el bocinegro del día o el cochinillo asado, todos ellos adornados con la paleta de colores más variada que esta isla puede ofrecer, aderezado por las pequeñas gotas de salitre procedentes de la preciosa playa que nos rodea, con el aroma del mar y la perfecta ubicación de su terraza, atalaya, que permite a este alquimista tener cerca su casa majorera para mostrarla a toda persona que se acerque a conocerle. Yo, que ya comí, les digo que me marché satisfecho, y agradecí el "buen provecho" que me ha brindado este amigo a quien halagos prodigo con gesto noble y sincero, y volveré porque quiero sentir de nuevo el placer que me produce comer en casa de El Majorero..





Gerichte mit Rotem Thunfisch

“Brisa Marina“ von Juan el Majorero, der Pionier des wilden roten Thunfischs (Bluefin Tuna). In unmittelbarer Nähe und in der Saison gefangen.

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1. Trilogie vom Thunfisch: Tartar, Sashimi vom “Descargamento“ und “Tarantelo“ | 29.00 | 5. Tataki vom in Jondü mariniertem Thunfisch mit karamellisierten Zwiebeln in asiatischer Brühe | 28.50 |
| 2. Tatar aus der Lende des Roten Thunfischs mit Oktopus-Carpaccio | 28.50 | 6. Rote Thunfischwürfel in klassischer “Brisa Marina“ Marinade | 24.00 |
| 3. Salate mit konfiertem Bauchfleisch, gehackter Tomatensalat und Ibarra-Chilis | 21.00 | 7. Gegrillte Thunfischlende mit Wok-Gemüse und Mojo-Palmero | 29.50 |
| 4. Algenbrot-Toast mit Thunfischtatar und japanischer Mayonnaise | 10.75 | 8. Roter Thunfisch-Brioche-Bikini | 23.00 |
| | | 9. Tatar vom Roten Thun | 30.00 |

Kalte Vorspeisen und Salate Der Saison

- | | |
|--|-----------|
| 10. Iberischer Schinken, Bauernbrot und gewürzte Tomate | 25.00 |
| 11. Kanarische Käseplatte mit Trockenfrüchten und Konfitüren | 17.50 |
| 12. Dreifarbiges Salat “Brisa Marina“ (Kopfsalat, Tomate, Avocado, Käse, Spargel, Zwiebel) | 17.75 |
| 13. Salatherzen mit Bauchfleisch vom Thunfisch, Tomate und Frischkäse | 17.00 |
| 14. Avocado-Tartar mit Garnelen und Mango-Vinaigrette | 21.00 |
| 15. Kanarische Burrata, gebratene Tomaten, Balsamico-Karamell und Pistazienpraline | 18.50 |
| 16. Klassischer gemischter Salat mit Früchten der Saison | 16.00 |
| 17. Salat mit Hummer in kleinen Stückchen (min 2 pax) | 28.50p.p. |
| 18. Krabbencocktail mit Apfel und cremiger Cocktailsauce | 17.75 |
| 19. Avocados mit buntem Kopfsalat und Garnelen | 21.00 |
| 20. Carpaccio von der Hochrippe der alten Kuh, karamellierte Paprikaschoten und Wachtelspiegeleier | 25.50 |
| 21. Ceviche vom Wrackbarsch in Passionsfruchtsaft mit Sellerie- und grünem Apfel-Eis | 24.50 |
| 22. Marinierte Sardinen auf Salmorejo mit Tomaten, Ziegenkäse und Bratapfel | 18.00 |
| 23. Cremiger Garnelensalat und Oktopus-Carpaccio | 16.50 |
| 24. Honigmelone mit Iberischem Schinken | 16.50 |
| 25. Gewürzt Tomate, rotem Thunfisch und lila Zwiebeln | 19.75 |



56. Carabineros de la Santa (Lanzarote)
Prawns from La Santa (Lanzarote)



Warme Vorspeisen

- | | |
|--|----------|
| 26. Brot, Butter und Öl | 2.75 |
| 27. Gebackenes Knoblauchbrot | 3.90 |
| 28. Brot mit Knoblauch und Tomate | 4.00 |
| 29. Brot mit Knoblauch und Schmelzkäse | 4.00 |
| 30. Schrumpelkartoffeln | 8.50 |
| 31. Knoblauch-Krabben in nativem Olivenöl Extra | 17.75 |
| 32. Champignons mit Knoblauch | 14.00 |
| 33. Gegrillte Oktopusstreifen | 21.75 |
| 34. Klassischer Oktopus auf galicische Art | 21.75 |
| 35. Geschmorter Oktopus leicht geräucherter mit gelber Süßkartoffel | 24.50 |
| 36. Zerschlagene Eier mit Süßkartoffelchips und flambierter roter Garnele | 17.50 |
| 37. Gyozas vom schwarzen Spanferkel mit Süßkartoffelcreme und geröstetem Sesam | 17.75 |
| 38. Frittierte Tintenfischspitzen | 21.75 |
| 39. In seiner Tinte gebratener Sahara-Tintenfisch | 25.75 |
| 40. Padron-Paprikaschoten | 14.00 |
| 41. Panierte Wrackbarsch-Würfel | 17.75 |
| 42. Cremiger, frittierter Käse, Heidelbeerkonfitüre und Honig | 15.50 |
| 43. Gebratenem Frischkäse, konfierten Feigen, Honig-Vinaigrette und gerösteten Mandeln | 15.75 |
| 44. Moränenchips nach “Brisa Marina“ Art | 19.75 |
| 45. Gemischte Kroketten (vom Iberischen Schwein und kleinen Tintenfischen) | 17.75 |
| 46. Knoblauch-Garnelenkroketten mit gebratenem Wachtelei | 3.75/und |

Meeresfrüchte

- | | |
|--|-----------|
| 47. Garnelen “La Santa“ Lanzarote | 28.75 |
| 48. Gebraten Gestreifte rote Garnelen mit Janubio-Salz | 25.50 |
| 49. Venusmuscheln aus der Pfanne oder auf Seemannsart | 28.75 |
| 50. Galicische Miesmuscheln, gedünstet oder auf Seemannsart | 20.75 |
| 51. Gegrillte Kammuscheln | 21.75 |
| 52. Napfschnecken aus der Pfanne mit kanarischer grüner Mojo-Sauce | 18.50 |
| 53. Gegrillter Hummer | 54.00 |
| 54. Gegrillter Kaisergranat | 16.00/und |
| 55. Grillplatte mit Meeresfrüchten (min. 2 pers.) | 58.00p.p. |
| 56. Riesengarnelen “la Santa“ (Lanzarote) | 22.50/und |

48. Gamba roja
Striped red prawns



Inklusive Steuern



DIESE EINRICHTUNG HAT
INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN
UND LEBENSMITTELINTOLERANZEN

FORDERN SIE INFORMATIONEN VON UNSEREN
MITARBEITER:IN:IN AN

Suppen, Eier- und Nudelgerichte

57. Omelette mit Pommes nach Ihrer Wahl (2 Zutaten)	15.50
58. Spiegeleier mit Iberischem Schinken und Pommes	17.75
59. Spaghetti Bolognese	17.50
60. Spaghetti Napolitana	17.00
61. Tagliatelle mit Knoblauch und Garnelen	19.50
62. Udon-Nudeln mit Hähnchenfilet und Yakiniiku	19.50
63. Fleischlasagne mit neapolitanischer Sauce	17.75
64. Makkaroni mit Thunfisch und Tomate	17.75
65. Fisch- und Meeresfrüchtesuppe	16.50
66. Hausgemachter kanarischer Eintopf	15.75
67. Salmorejo mit Beilagen	15.75
68. Tomatencremesuppe	14.00



Reisgerichte

69. Gemischte Paella (min.2 pers.)	20.75p.p.
70. Paella auf Seemannsart (min.2 pers.)	22.75p.p.
71. Paella mit Fleisch (Huhn, Rind, Schwein) (min.2 pers.)	19.75p.p.
72. Arroz Caldoso (Suppiger Reis) mit Meeresfrüchten und Riesengarnelen (min.2 pers.)	28.50p.p.
73. Arroz Caldoso (Suppiger Reis) mit Hummer (min.2 pers.)	32.50p.p.
74. Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten	22.75p.p.
75. Nudelpfanne mit Fisch und Meeresfrüchten (min.2 pers.)	22.75p.p.

Mindestzubereitungszeit 35 Min.

Fisch von Unseren Küsten

Unser gesamter frischer Fisch stammt
nach Marktlage vom Fischmarkt

Ganze Fische	
79. Gegrillt (min.2 pers.)	27.75p.p.
80. Gegrillt und anschließend im Ofen gebacken (min.2 pers.)	28.75p.p.
81. Auf Bilbao-Art mit Knoblauch Oder Pil-Pil (min.2 pers.)	28.75p.p.
82. Filets und Stücke	27.75
83. Gegrillte Seezunge	23.75
84. Seezunge Müllerin Art	25.50
85. Gebackenes Kabeljau-Filet mit Süßkartoffelschaum, Ratatouille und Gemüse	26.75
86. Geschmorter Teriyaki-Lachs mit eingelegtem Gemüse	27.75
87. Gegrillter oder frittiertes Pfeilkalamar	24.75
88. Fisch- und Meeresfrüchteintopf	28.50
89. Grillplatte mit frischem Fisch (min.2 pers.)	28.50p.p.

82. Lomo o Filete
Loins and fillets



Vegetarische Gerichte

107. Kichererbsensalat mit Tofu und rohen Champignons	17.75
108. Konfierte Artischocken vom Grill	16.75
109. Saison-Gemüse vom Grill	20.50



97. Lingote de cochinillo tostado con salsa
de vino especiado y manzana asada
Suckling lamb chops with mint sauce

Fleisch und Geflügel

90. Gegrillte filet von jungen oxen (mit Sauce nach Ihrer Wahl: Pfeffer, Champignon, Roquefort oder Portwein)	26.75 +2.75
91. Gegrillte Entrecot von jungen oxen (mit Sauce nach Ihrer Wahl: Pfeffer, Champignon, Roquefort oder Portwein)	23.75 +2.75
92. Gegrillte Hühnerbrust (mit Sauce nach Ihrer Wahl: rotes Curry, Pfeffer, Champignon)	18.75 +2.75
93. Entenconfit mit karamellisierten Zwiebeln und Orange	24.50
94. Dünne Rinderfilets mit Fleischsud und Sherry-Knoblauch	26.75
95. Rinderkoteletts (400gr aprx.)	28.50
96. Milchlamm-Koteletts mit Minzsauce	26.50
97. Geröstetes Spanferkel mit Gewürzweinsauce und Bratapfel	27.50
98. Geröstete Spanferkelschulter mit Süßkartoffelpüree mit Vanillearoma und Apfel	32.50
99. Milchlammkeule mit konfiertem Knoblauch	29.50
100. Mailänder Schnitzel (Kalb oder Huhn)	21.75
101. Brathähnchen	18.75
102. Kleine Ziege	27.75

Andere Gereifte Iberische Fleischsorten

103. Gegrilltes Fleisch vom heißen Stein (min. zwei Personen)	32.50 p.p.
(Filet, Iberische Presa, Rinderlende)	
104. Kotelett von der alten Kuh aus Galicien	52.50
105. Rinderfilet Sashi (Rib-Eye)	39.00
106. Iberische Presa	27.00

Inklusive Steuern

Carta de Vinos

Sangrías y Vinos de la Casa

	<i>Copa</i>	<i>1/2L</i>	<i>1L</i>
Blanco, Rosado o Tinto	5.25.....	13.50.....	24.50
Sangría	6.50.....	12.50.....	24.50
Sangría de Cava		14.75.....	26.70

Vinos Blancos

	<i>Copa</i>	<i>3/8L</i>	<i>1/2L</i>	<i>3/4L</i>
LANZAROTE				
Lágrima de Malvasía				31.50
Guiguan seco o semi			19.00.....	31.50
Bermejo seco o semi				31.50
Rubicón seco o semi				31.50
Yaiza seco o semi				31.50
Vulcano seco o semi.....				31.50
Martinon Malvasía.....				31.50
La Geria seco o semi	6.50			31.50
Manto.....				32.00
Amalia				32.00
Mochay				31.50
Grifo Malvasía seco o semi.....			19.00.....	31.50
Grifo Afrutado				31.50
Grifo sobre Lias				32.75
Althay.....				34.75
Rocanegra				34.75
Francisco Rivera Las Cadenas.....				31.50

CATALUÑA

Viña sol	13.50.....			27.50
San Valentín	13.50.....			27.50

RIAS BAIXAS

Terras Gauda.....				34.50
Mar de Frades				38.00
Mar de Frades Magnun				59.00
Rebelde				31.50
Salvaje				38.00
Vintage				39.00

RIOJA

Marqués de Cáceres.....	14.50.....			28.50
Tierra.....			18.50.....	30.50

NAVARRA

Orquidea Inurrieta (sauvignon blanc).....				31.50
---	--	--	--	-------

RUEDA

Marqués de Riscal				29.50
-------------------------	--	--	--	-------

GODELLO

Sonrisa de Tares				31.50
------------------------	--	--	--	-------

CASTILLA Y LEON

Fan d.oro Chardonnay				29.50
----------------------------	--	--	--	-------

GRANADA

Calvente				28.50
Lovelía semi				28.50

VALDEORRAS GODELLO SOBRE LIAS

Valdesil				35.00
----------------	--	--	--	-------

ALICANTE SAUVIGNON BLANC

Rafael Cañizares				28.50
------------------------	--	--	--	-------

JUMILLA CHARDONAY

Remordimiento				29.50
---------------------	--	--	--	-------

FRANCIA

Chablis (William Fevre).....				63.00
------------------------------	--	--	--	-------

Carta de Vinos

Vinos Rosados

	Copa	3/8L	3/4L
LANZAROTE			
Lágrima de Malvasía			31.50
Bermejo			31.50
Yaiza			31.50
El Grifo Lágrima.....			31.50
Vulcano			31.50
La Geria	6.50		31.50
Francisco Rivera Las Cadenas			31.50
CATALUÑA			
Torres de Casta	14.00		26.50
Cresta Rosa			26.50
PORTUGAL			
Mateus Rosé	14.00		26.50
PROVENCE			
Magali.....			32.50
RIBERA DEL DUERO			
Roselito			28.50
Hito de Cepa 21			27.50
RIOJA			
Marqués de Cáceres.....	14.50		28.50
GALICIA			
Alma Gaia			28.50
FRANCIA			
Côte des roses			31.00

Vinos Tintos

	Copa	3/8L	3/4L
LANZAROTE			
Bermejo			31.50
El Grifo Ariana			34.50
Vulcano			31.50
Timanfaya.....			45.00
JUMILLA			
Juan Gil Plata.....			31.50
Clio			69.50
El Nido.....			155.00
NAVARRA			
Altos de Inurrieta			41.50
CASTILLA Y LEON			
Abadía Retuerta.....			49.00
Mauro.....			61.00
TORO			
San Román.....			49.50
DEL BIERZO			
Cepas Viejas.....			31.50
TIERRAS DE CÁDIZ			
Finca de Moncloa			33.50

Vinos Tintos

	Copa	3/8L	1/2L	3/4L
RIOJA				
Marqués de Cáceres.....		16.50.....		30.50
Luis Cañas	6.50		20.50.....	33.50
Beronia				30.50
Ramón Bilbao.....				30.50
Ramón Bilbao “Mirto” 2018				73.00
Sierra Cantabria				32.50
Marqués de Vargas.....				39.00
Viña Ardanza				44.00
Viña Arana.....				56.50
Marqués de Riscal				37.50
Finca Martelo				52.00
Amancio				141.75
La Nieta.....				151.75
Finca la Emperatriz				59.50
RIOJA ALAVESA				
Tierra crianza.....		17.50.....		30.50
Ostatu Reserva				37.50
Matalaz de Oxe.....				43.00

Vinos Tintos Ribera del Duero

BURGOS				
Finca Resalso				32.50
Parajes de Callejo				38.50
Emilio Moro		21.50.....		39.50
Malleoulos				59.00
Malleoulos Valderamiro.....				136.00
Malleoulos Sancho Martin				159.00
Carmelo Rodero crianza				42.50
Carmelo Rodero 9 meses.....				32.50
Vizcarra.....		23.50.....		45.50
Celia de Vizcarra.....				99.00
Hacienda de Monasterio				61.00
Viña Pedrosa.....				46.50
VALLADOLID				
La Planta.....	6.50			32.50
Melior de Matarromera				32.25
Matarromera				43.50
Arzuaga.....				41.50
Pesquera.....				39.00
Tomas Postigo 3 años				59.50
Tomas Postigo 5 años				79.50
Tresmano				53.00
Pago de Carraovejas				59.00
Alion.....				160.00
Vega Sicilia Valbuena.....				195.00
Vega Sicilia Unico				450.00
Viña Magna				46.00
Finca de Altura.....				40.50
Francisco Barona				57.00
Gran Rodma				75.00
Flor de Pingus				231.50
Bosque de Matasnos				53.00
SORIA				
Antídoto				38.50

Vinos Tintos Magnun

Carmelo Rodero.....				94.00
Emilio Moro.....				93.00
Tomas Postigo 3 años				119.00
Tomas Postigo 5 años				166.00
Pago de Carraovejas.....				129.00
Malleoulus				117.50
Bosque de Matasnos				112.00

Cava y Champagne

	Copa	3/8L	3/4L
LANZAROTE			
Bermejo Brut Nature.....			37.50
Bermejo Brut Rosado			39.50
Grifo Brut Nature			39.75
Ancestral Ecológico			39.75
GRANADA			
Rania Brut Nature.....			37.50
PENEDES			
Gramona	27.50		51.00
CAVAS			
Freixenet Piccolo.....			12.25
Freixenet Cordon Negro.....			29.00
Juve & Camp´s Reserva de Familia.....			40.00
Juve & Camp´s Brut Rosado.....			40.00
CHAMPAGNE			
Moet Chandon Imperial.....			85.50
Moet Chandon Rosado			96.50
Moet Chandon Ice.....			87.00
Moet Chandon Ice Rosé			89.00
Bollinger.....			108.00
Veuve Clicuot Brute			92.50
Dom Perignon.....			425.00
CHAMPAGNE DE PEQUEÑO PRODUCTOR			
Baron Fuente Grand Reserve.....			79.95
Baron Fruente Rosé Cuveé Dolores.....			85.90

