

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..





Bluefin Tuna Dishes

Brisa Marina by Juan 'el Majorero', a pioneer in offering locally caught, seasonal bluefin tuna

1. Tuna trilogy: Tartare, tuna steak sashimi, and tuna belly'	29.00	5. Tuna tataki marinated in Yondu with caramelised onion in an Asian broth	28.50
2. Bluefin tuna steak tartare with octopus carpaccio	28.50	6. A Brisa Marina classic: Bluefin tuna bites in adobo marinade	24.00
3. Tuna belly confit, tomato, and Basque chilli pepper salad	21.00	7. Grilled tuna steak with vegetable stir fry and red mojo sauce	29.50
4. Seaweed bread toast with tuna tartare dressed with Japanese mayonnaise	10.75	8. Bluefin tuna brioche bikini	23.00
		9. Bluefin tuna steak tartare	30.00

Cold Starters and Seasonal Salads

10. Iberian cured ham, rustic bread and tomato	25.00
11. Platter with a selection of Canarian cheese, nuts and dried fruit, and jams	17.50
12. Brisa Marina tricolour salad (lettuce, tomato, avocado, cheese, asparagus, and onion)	17.75
13. Romaine salad with tuna, tomato and fresh cheese	17.00
14. Avocado tartar with prawns and mango vinaigrette	21.00
15. Canarian burrata, roasted tomato, balsamic caramel sauce, and pistachio praline	18.50
16. Classic mixed salad with seasonal fruit	16.00
17. Lobster tail salad cocktail (min. 2 servings) Per person	28.50p.p.
18. Prawn cocktail with apple and creamy cocktail sauce	17.75
19. Mixed green salad with avocado and langoustines	21.00
20. Rib carpaccio, caramelised peppers, and fried quail eggs	25.50
21. Wreckfish ceviche in passion fruit juice with celery and green apple ice cream	24.50
22. Marinated sardines over chilled tomato soup, goat cheese, and baked apple	18.00
23. Creamy langoustine salad and octopus carpaccio	16.50
24. Melon with Iberian cured ham	16.50
25. Tomato seasoned with red tuna and red onion	19.75



22. Sardinas marinadas sobre salmorejo
Marinated sardines over chilled tomato soup, goat cheese, and baked apple



21. Ceviche de cherne en jugo de maracuyá con helado de apio y manzana verde
Wreckfish ceviche in passion fruit juice with celery and green apple ice cream

Hot Starters

26. Bread, butter, and oil	2.75
27. Baked garlic bread	3.90
28. Bread with garlic and tomato	4.00
29. Bread with garlic and melted cheese	4.00
30. Canarian wrinkled potatoes	8.50
31. Garlic prawns with extra virgin olive oil	17.75
32. Garlic mushrooms	14.00
33. Grilled octopus	21.75
34. Classic Galician-style octopus	21.75
35. Grilled octopus with lightly smoked yellow sweet potato	24.50
36. Broked eggs with sweet potato chips and flame-grilled red prawns	17.50
37. Black suckling pig gyozas with cream of sweet potato and toasted sesame	17.75
38. Fried baby squid	21.75
39. Saharan squid fried in its ink	25.75
40. Fried Padrón peppers	14.00
4	



THIS ESTABLISHMENT HAS
INFORMATION REGARDING ALLERGIES
AND FOOD INTOLERANCES

REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF

Soups, Pasta and Eggs

57. Build-your-own omelette with chips (2 ingredients)	15.50
58. Fried eggs with Iberian ham and chips	17.75
59. Spaghetti bolognese	17.50
60. Spaghetti alla Napoletana	17.00
61. Tagliatelle with garlic and prawns	19.50
62. Udon noodles with chicken tenderloin and yakiniku	19.50
63. Meat lasagna with Napoletana sauce	17.75
64. Macaroni with tuna and tomato	17.75
65. Fish and seafood soup	16.50
66. Canary Island chickpea, meat, and vegetable stew	15.75
67. Salmorejo (chilled Andalusian tomato soup) with toppings	15.75
68. Cream of fresh tomato soup	14.00

70. Paella marinera
Seafood paella



Rice

69. Mixed paella (min.2 pers.)	20.75p.p.
70. Seafood paella (min.2 pers.)	22.75p.p.
71. Meat paella (chicken, beef, pork) (min.2 pers.)	19.75p.p.
72. Brothy seafood rice with Red Carabinero prawns (min.2 pers.)	28.50p.p.
73. Brothy rice with lobster (min.2 pers.)	32.50p.p.
74. Black seafood rice (min.2 pers.)	22.75p.p.
75. Fish and seafood fideuà (min.2 pers.)	22.75p.p.

Minimum preparation time 35 min.

Fish From Our Coasts

All our fresh fish is brought from the fish market
based on the daily catch.

By the piece	
79. Grilled (min.2 pers.)	27.75p.p.
80. Cogote style (grilled and then baked) (min.2 pers.)	28.75p.p.
81. Bilbao-style with garlic (min.2 pers.) or Pil-Pil	28.75p.p.
82. Loins and fillets	27.75
83. Grilled sole	23.75
84. Sole meunière	25.50
85. Baked cod loin with sweet potato foam, ratatouille, and vegetables	26.75
86. Grilled teriyaki salmon with pickled vegetables	27.75
87. Grilled or fried calamari	24.75
88. Fish and seafood stew	28.50
89. Grilled fresh fish platter (min.2 pers.)	28.50p.p.

Rice Served in a Pan

76. Rice with cuttlefish, wreckfish and Red Carabinero prawns from La Santa (min.2 pers.)	32.50p.p.
77. Rice with T-bone steak (old beef), ribeye (min.2 pers.)	29.75p.p.
78. Dry rice with wok-braised octopus	30.00p.p.



55. Parrillada
de mariscos
Mixed seafood grill

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
----------------	--	--	-------

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

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

