

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..





Platos de Atún Rojo

Brisa marina de Juan el Majorero, pionero en poner el atún rojo salvaje en valor
(Bluefintuna). Capturado en zonas de cercanía "en temporada"

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 1. Trilogía de atún rojo: Tartar, Sashimi de descargamento y tarantelo | 29.00 | 5. Tataki de atún rojo macerado en Jondú con cebolla caramelizada en caldo asiático | 28.50 |
| 2. Tartar de lomo de atún rojo con carpaccio de pulpo | 28.50 | 6. Dados de atún rojo en adobo Clásico "Brisa Marina" | 24.00 |
| 3. Ensalada de ventresca confitada, salpicón de tomates y piparra | 21.00 | 7. Lomo de atún rojo plancha con verduras al wok y mojo palmero | 29.50 |
| 4. Tosta de pan de algas con tartar de atún rojo aliñado con mahonesa japo | 10.75 | 8. Bikini de pan brioche de atún rojo | 23.00 |
| | | 9. Steak tartar de atún rojo | 30.00 |

Entrantes Fríos y Ensaladas de Temporada

- | | |
|---|-----------|
| 10. Jamón ibérico, pan de pueblo y tomate aliñado | 25.00 |
| 11. Tabla de quesos isleños, frutas secas y confituras | 17.50 |
| 12. Ensalada tricolor Brisa Marina | 17.75 |
| 13. Ensalada de cogollos con atún, tomate y queso fresco | 17.00 |
| 14. Tartar de aguacate con langostinos y vinagreta de mango | 21.00 |
| 15. Burrata Canaria, tomate asado, caramelo balsámico, praline de pistacho | 18.50 |
| 16. Clásica ensalada mixta con fruta de temporada | 16.00 |
| 17. Ensalada de bogavante tipo salpicón (min 2 pax) | 28.50p.p. |
| 18. Cóctel de gambas con manzana y salsa rosa cremosa | 17.75 |
| 19. Aguacates con lechugas de colores y langostinos | 21.00 |
| 20. Carpaccio de lomo alto de vaca vieja, pimientos caramelizados y huevos fritos de codorniz | 25.50 |
| 21. Ceviche de cherne en jugo de maracuyá con helado de apio y manzana verde | 24.50 |
| 22. Sardinas marinadas sobre salmorejo de tomates, queso de cabra y manzana asada | 18.00 |
| 23. Ensaladilla cremosa de langostinos y carpaccio de pulpo | 16.50 |
| 24. Melón con jamón ibérico | 16.50 |
| 25. Tomate aliñado con atún rojo y cebolla morada | 19.75 |

Entrantes Calientes

- | | |
|---|----------|
| 26. Pan con mantequilla y aceite | 2.75 |
| 27. Pan con ajo al horno | 3.90 |
| 28. Pan con ajo y tomate | 4.00 |
| 29. Pan con ajo y queso fundido | 4.00 |
| 30. Papas arrugadas | 8.50 |
| 31. Gambas al ajillo en aceite de oliva virgen extra | 17.75 |
| 32.. Champiñones al ajillo | 14.00 |
| 33. Rejo de pulpo a la plancha | 21.75 |
| 34. Clásico pulpo a la gallega | 21.75 |
| 35. Pulpo braseado con batata amarilla ligeramente ahumado | 24.50 |
| 36. Huevos rotos con chip de batatas y gamba roja a la "Llama" | 17.50 |
| 37. Gyozas de cochinillo negro con crema de boniato y sésamo tostado | 17.75 |
| 38. Puntillas de calamar sahariano fritas | 21.75 |
| 39. Calamar Sahariano frito en su tinta | 25.75 |
| 40. Pimientos de padrón | 14.00 |
| 41. Tacos de cherne rebozados | 17.75 |
| 42. Queso frito cremoso, confitura de arándanos y miel | 15.50 |
| 43. Queso fresco asado, higos confitados y vinagreta de miel y almendras tostadas | 15.75 |
| 44. Chips de morena al estilo "Brisa Marina" | 19.75 |
| 45. Croquetas mixtas (Ibérico y chipirones) | 17.75 |
| 46. Croquetas de Langostinos al ajillo con huevo frito de codorniz | 3.75/und |

1. Trilogía de Atún
Tuna trilogy



4. Tosta de pan de algas con tartar de atún
Seaweed bread toast with tuna tartare dressed



9. Steak tartar de atún rojo
Bluefin tuna steak tartare



8. Bikini de pan brioche con atún rojo
Bluefin tuna brioche bikini



Mariscos

- | | |
|---|-----------|
| 47. Gamba de la Santa "Lanzarote" | 28.75 |
| 48. Gamba roja listada, asadas con sal de Janubio | 25.50 |
| 49. Almeja sartén o marinera | 28.75 |
| 50. Mejillón gallego al vapor o marinera | 20.75 |
| 51. Zamburiñas asadas | 21.75 |
| 52. Sartén de lapas con mojo verde Canario | 18.50 |
| 53. Bogavante a la plancha | 54.00 |
| 54. Cigala a la plancha | 16.00/und |
| 55. Parrillada de mariscos (min.2 pers.) | 58.00p.p. |
| 56. Carabineros de la Santa (Lanzarote) | 22.50/und |

44. Chips de morena al estilo "Brisa Marina"
Brisa Marina-style moray chips



IGIC INCLUIDO



Sopas, Huevos y Pastas

57. Tortilla al gusto con fritas (2 ingredientes)	15.50
58. Huevos fritos con jamón ibérico y papas fritas	17.75
59. Espaguetis a la boloñesa	17.50
60. Espaguetis a la napolitana	17.00
61. Tagliatelli al ajo con gambas	19.50
62. Pasta udón con solomillo de pollo Yakiniku	19.50
63. Lasagna de carne con salsa napolitana	17.75
64. Macarrones con atún y tomate	17.75
65. Sopa de pescados y mariscos	16.50
66. Potaje canario casero	15.75
67. Salmorejo con su guarnición	15.75
68. Crema de tomate natural	14.00



76. Arroz a banda con choco, cherne y carabinero de la Santa
Rice with cuttlefish, wreckfish and prawns from La Santa

Arroces

69. Paella mixta (min.2 pers.)	20.75p.p.
70. Paella marinera (min.2 pers.)	22.75p.p.
71. Paella de carne (min.2 pers.) (pollo, ternera, cerdo)	19.75p.p.
72. Arroz caldoso de marisco con carabineros (min.2 pers.)	28.50p.p.
73. Arroz caldoso de bogavante (min.2 pers.)	32.50p.p.
74. Arroz negro de mariscos (min.2 pers.)	22.75p.p.
75. Fideuá de pescado y marisco (min.2 pers.)	22.75p.p.

Tiempo mínimo de preparación 35min.

Pescados de Nuestras Costas

Todos nuestros pescados frescos son traídos de lonja según mercado

Por Piezas

79. A la plancha (min. 2 pers.)	27.75p.p.
80. Al horno estilo cogote (min.2 pers.)	28.75p.p.
81. A la bilbaina con ajos (min.2 pers.) o Pil-Pil	28.75p.p.
82. Lomo o Filete	27.75
83. Lenguado a la plancha	23.75
84. Lenguado menier	25.50
85. Lomo de bacalao al horno con batata de jable, pisto y verduras	26.75
86. Salmón braseado teriyaki con verduras encurtidas	27.75
87. Calamar sahariano a la plancha o frito	24.75
88. Cazuela de pescados y mariscos	28.50
89. Parrillada de pescado fresco (min.2 pers.)	28.50p.p.

Carnes y Aves

90. Solomillo de novillo a la plancha (salsa a elegir: pimienta, champiñón, roquefort, oporto)	26.75 +2.75
91. Entrecot de novillo a la plancha (salsa a elegir: pimienta, champiñón, roquefort, oporto)	23.75 +2.75
92. Pechuga de pollo plancha (salsa a elegir: pimienta, champiñón, curry rojo)	18.75 +2.75
93. Pato confitado con cebolla caramelizada a la naranja	24.50
94. Vueltas de solomillo con jugo de carne y ajos al Jerez	26.75
95. Chuletón de novillo (400gr aprx.)	28.50
96. Chuletillas de cordero recental con salsa menta	26.50
97. Lingote de cochinillo tostado con salsa de vino especiado y manzana asada	27.50
98. Paletilla de cochinillo confitado, con puré de boniato avainillado y manzana	32.50
99. Pata de cordero lechal con ajos confitados	29.50
100. Escalope milanesa (pollo o ternera)	21.75
101. Pollo asado	18.75
102. Cabrito	27.75

Arroces en Bandeja Secos

76. Arroz a banda con choco, cherne y carabinero de la santa (min.2 pers.)	32.50p.p.
77. Arroz chuleta vaca vieja, rib eye (min.2 pers.)	29.75p.p.
78. Arroz seco con rejo de pulpo braseado al wok	30.00p.p.



Platos Vegetarianos

107. Ensalada de garbanzos con salpicón de tofu y crudité de champiñón	17.75
108. Alcachofas confitadas a la plancha	16.75
109. Verduras de temporada a la plancha	20.50



23. Ensaladilla cremosa
de langostinos
y carpaccio de pulpo
*Creamy langoustine salad and
octopus carpaccio*



104. Chuleta de vaca vieja gallega
Galician beef steak (old beef)

Otras Carnes

Ibéricas Maduradas

103. Parrillada de carne a la piedra (mín. 2 personas)	32.50 p.p.
(solomillo, presa ibérica, lomo de vaca)	
104. Chuleta de vaca vieja gallega	52.50
105. Lomo de vaca Sashi (Rib eye)	39.00
106. Presa de Cerdo ibérico	27.00

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



BRISA MARINA

Juan El Majorero

FUNDADO EN 1987

