

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: el 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..





Plats Thon Rouge

Brisa marina de Juan el Majorero, pionnier dans la création de plats à base de thon rouge sauvage (Bluefintuna), pêché dans des zones de proximité « en saison »

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 1. Trilogie de thon: « Tartare, sashimi descargamento et tarantelo » | 29.00 | 5. Tataki de thon mariné dans sauce Yondu avec oignon caramélisé dans bouillon asiatique | 28.50 |
| 2. Tartare de longe de thon rouge avec carpaccio de poulpe | 28.50 | 6. Cubes de thon rouge dans marinade classique Brisa Marina | 24.00 |
| 3. Salades de ventrèche confite, salpicon de tomates et piments piparra | 21.00 | 7. Longe de thon à la plancha avec légumes au wok et sauce mojo palmero | 29.50 |
| 4. Toast de pain aux algues avec tartare de thon assaisonné de mayonnaise japo | 10.75 | 8. Bikini brioché au thon rouge | 23.00 |
| | | 9. Steak tartare de thon rouge | 30.00 |

Entrées Froides et Salades De Saison

10. Jambon ibérique, pain de village et tomate assaisonnée 25.00
11. Plateau de fromages des îles, fruits secs et confitures 17.50
12. Salade tricolore Brisa marina (laitue, tomate, avocat, fromage, asperges, oignon) 17.75
13. Salade de cœurs de laitue avec thon, tomate et fromage frais 17.00
14. Tartare d'avocat aux crevettes et vinaigrette à la mangue 21.00
15. Burrata canarienne, tomate rôtie, caramel balsamique, praliné pistache 18.50
16. Salade mixte classique avec fruits de saison 16.00
17. Salade de homard style salpicon (min. 2 pers.) Par personne 28.50p.p.
18. Cocktail de gambas avec pomme et sauce rose crémeuse 17.75
19. Avocats avec laitues colorées et grosses crevettes 21.00
20. Carpaccio de faux-filet de vieille vache, poivrons caramélisés et œufs de caille au plat 25.50
21. Ceviche de mérrou blanc au jus de maracuja avec glace au céleri et à la pomme verte 24.50
22. Sardines marinées sur salmorejo de tomates, fromage de chèvre et pomme rôtie 18.00
23. Salade crémeuse avec mayonnaise de grosses crevettes et carpaccio de poulpe 16.50
24. Melon avec jambon ibérique 16.50
25. Tomate assaisonnée de thon rouge 19.75



37. Gyozas de cochinillo negro con crema de boniato y sésamo tostado
Black suckling pig gyozas with cream of sweet potato and toasted sesame



19. Aguacates con lechugas de colores y langostinos
Mixed green salad with avocado and langoustines

Entrées Chaudes

26. Pain, beurre et huile 2.75
27. Pain à l'ail au four 3.90
28. Pain à l'ail et tomate 4.00
29. Pain à l'ail et au fromage fondu 4.00
30. Papas arrugadas (pommes de terre frites typiques des Canaries) 8.50
31. Gambas à l'ail et à l'huile d'olive vierge extra 17.75
32. Champignons à l'ail 14.00
33. Tentacule de poulpe à la plancha 21.75
34. Poulpe classique à la galicienne 21.75
35. Poulpe braisé avec patate douce jaune légèrement fumé 24.50
36. Œufs brouillés avec chips de patates douces et gamba rouge flambée 17.50
37. Gyozas de cochon de lait noir avec crème de patate douce et sésame grillé 17.75
38. Pointes de calamars frites 21.75
39. Calamar saharien frit dans son encre 25.75
40. Piments verts de Padrón 14.00
41. Cubes de merlu blanc panés 17.75
42. Fromage frit crémeux, confiture de myrtilles et miel 15.50
43. Fromage frais rôti, figues confites, vinaigrette au miel et amandes grillées 15.75
44. Chips de murène style "Brisa Marina" 19.75
45. Croquettes mixtes (porc ibérique et chipirons) 17.75
46. Croquettes de crevettes à l'ail avec œuf de caille frit 3.75/und

Fruit de mer

47. Gambas de La Santa « Lanzarote » 28.75
48. Gambas rouges rayées grillées au sel de Janubio 25.50
49. Palourdes poêlées ou marinières 28.75
50. Moules de Galice à la vapeur ou marinières 20.75
51. Pétoncles grillés 21.75
52. Poêlée de patelles avec sauce mojo verte canarienne 18.50
53. Homard à la plancha 54.00
54. Grosse langoustine à la plancha 16.00/und
55. Grillade de fruits de mer (min. 2 pers.) 58.00p.p.
56. Gambons écarlates de La Santa (Lanzarote) 22.50/und



72. Arroz caldoso de marisco con carabineros
Brothy seafood rice with prawns

Toutes taxes comprises



Soupes, Œufs Et Pâtes

57. Omelette avec frites au choix (2 ingrédients)	15.50
58. Œufs au plat avec jambon ibérique et frites	17.75
59. Spaghettis à la bolognaise	17.50
60. Spaghettis à la napolitaine	17.00
61. Tagliatelle à l'ail et aux gambas	19.50
62. Nouilles Udon avec filet de poulet et yakiniku	19.50
63. Lasagne à la viande avec sauce napolitaine	17.75
64. Macaronis au thon et à la tomate	17.75
65. Soupe de poissons et fruits de mer	16.50
66. Potage canarien maison	15.75
67. Salmorejo avec sa garniture	15.75
68. Crème de tomates naturelles	14.00



64. Macarrones con atún y tomate
Macaroni with tuna and tomato

Riz

69. Paella mixte (min.2 pers.)	20.75p.p.
70. Paella aux fruits de mer (min.2 pers.)	22.75p.p.
71. Paella de viande (poulet, bœuf, porc) (min.2 pers.)	19.75p.p.
72. Riz aux fruits de mer avec gambons écarlates cuit dans son jus (min.2 pers.)	28.50p.p.
73. Riz au homard cuit dans son jus	32.50p.p.
74. Riz noir aux fruits de mer (min.2 pers.)	22.75p.p.
75. Fideua de poissons et fruits de mer (min.2 pers.)	22.75p.p.

Temps de préparation minimum 35 min.

Les Poissons De Nos Côtes

Tous nos poissons frais proviennent de la halle aux poissons en fonction du marché

Par pièces	
79. À la plancha (min.2 pers.)	27.75p.p.
80. Au four style « cogote » (min.2 pers.)	28.75p.p.
81. À la façon de Bilbao avec de l'ail or Pil Pil (min.2 pers.)	28.75p.p.
82. Longes et filets	27.75
83. Sole à la plancha	23.75
84. Sole Meunière	25.50
85. Longe de cabillaud au four avec écume de patate douce, ratatouille et légumes	26.75
86. Saumon braisé teriyaki avec légumes confits dans le vinaigre	27.75
87. Calmar saharien à la plancha ou frit	24.75
88. Cassolette de poissons et de fruits de mer	28.50
89. Grillade de poisson frais (min.2 pers.)	28.50p.p.

Plaques De Riz Secs

76. Riz a banda avec seiche, merlu blanc et gambon écarlate de La Santa (min.2 pers.)	32.50p.p.
77. Riz côte de vache vieille, rib eye (min.2 pers.)	29.75p.p.
78. Riz sec avec poulpe braisé au wok	30.00p.p.



Plats Végétariens

107. Salade de pois chiches avec salpicon de tofu et crudités de champignon	17.75
108. Artichauts confits à la plancha	16.75
109. Légumes de saison à la plancha	20.50

Viandes et Volaille

90. Filet de taurillon à la plancha (avec sauce au choix : poivre, champignon, roquefort ou porto)	26.75 +2.75
91. Entrecôte de taurillon à la plancha (avec sauce au choix : poivre, champignon, roquefort ou porto)	23.75 +2.75
92. Blanc de poulet à la plancha (avec sauce au choix : curry rouge, poivre, champignon)	18.75 +2.75
93. Canard confit aux oignons caramélisés à l'orange	24.50
94. Filet de bœuf grillé au jus de viande et aux ails à la sauce xérès	26.75
95. Côte de taurillon (400 g. environ)	28.50
96. Côtelettes d'agneau recental avec sauce à la menthe	26.50
97. Lingot de cochon de lait rôti avec sauce au vin épicé et pomme rôtie	27.50
98. Épaule de cochon de lait rôtie avec purée de patates douces à la vanille et pommes	32.50
99. Gigot d'agneau de lait aux ails confits	29.50
100. Escalope (veau ou poulet) milanaise	21.75
101. Poulet rôti	18.75
102. Petite Chèvre	27.75



Autres Viandes

Ibériques Maturées

103. Grillade de viande à la pierre (deux personnes minimum)	32.50 p.p.
(Filet, presa ibérique, faux-filet de vache)	
104. Côte de vache vieille de Galice	52.50
105. Faux-filet de vache Sashi (rib eye)	39.00
106. Presa de porc ibérique	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

