

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..





Piatti Di Tonno Rosso

Brisa marina di Juan el Majorero, pioniere nell'introduzione del tonno rosso selvaggio (Bluefintuna). Catturato in stagione nelle vicinanze

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 1. Trilogia di tonno: "Tartare, sashimi di stallo e tarantello" | 29.00 | 5. Tataki di tonno marinato in salsa Yondu con cipolla caramellata in brodo asiatico | 28.50 |
| 2. Tartare di filetto di tonno rosso con carpaccio di polpo | 28.50 | 6. Dadolata di tonno rosso con marinatura classica Brisa Marina | 24.00 |
| 3. Insalata di ventresca caramellata, misto di pomodori e peperoncino | 21.00 | 7. Filetto di tonno alla piastra con verdure al wok e mojo palmero | 29.50 |
| 4. Bruschetta di alghe con tartare di tonno condito con maionese giapponese | 10.75 | 8. Bikini brioche di tonno rosso | 23.00 |
| | | 9. Tartare di tonno rosso | 30.00 |

Antipasti Freddi e Insalate Di Stagione

- | | |
|--|-----------|
| 10. Prosciutto iberico, pane casereccio e pomodoro condito | 25.00 |
| 11. Tagliere di formaggi dell'isola, frutta secca e marmellate | 17.50 |
| 12. Insalata tricolore "Brisa Marina" (pomodoro, lattuga, avocado, formaggio, asparagi e cipolla) | 17.75 |
| 13. Insalata di germogli con tonno, pomodoro e formaggio fresco | 17.00 |
| 14. Tartare di avocado con gamberi e vinaigrette al mango | 21.00 |
| 15. Burrata canaria, pomodoro arrosto, caramella balsamica, praline al pistacchio | 18.50 |
| 16. Classica insalata mista con frutta di stagione | 16.00 |
| 17. Insalata di mare con astice (Min. 2 pax) a persona | 28.50p.p. |
| 18. Cocktail di gamberi con mela e salsa rosa cremosa | 17.75 |
| 19. Avocado con mix di lattughe colorate e gamberoni | 21.00 |
| 20. Carpaccio di filetto di manzo razza Vaca Vieja, peperoni caramellati e uova di quaglia al tegamino | 25.50 |
| 21. Ceviche di cherne in succo di maracuyá con gelato di sedano e mela verde | 24.50 |
| 22. Sardine marinate su salmorejo (zuppa fredda di pomodori), formaggio di capra e mela cotta | 18.00 |
| 23. Insalata cremosa di gamberi e carpaccio di polpo | 16.50 |
| 24. Prosciutto iberico e melone | 16.50 |
| 25. Pomodoro stagionato, con tonno rosso | 19.75 |

48. Gamba roja
Striped red prawns



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



1. Trilogía de Atún
Tuna trilogy



Antipasti Caldi

- | | |
|---|----------|
| 26. Pane, burro e olio | 2.75 |
| 27. Pane al forno con aglio | 3.90 |
| 28. Pane con aglio e pomodoro | 4.00 |
| 29. Pane con aglio e formaggio fuso | 4.00 |
| 30. Papas arrugadas (patate canarie) | 8.50 |
| 31. Gamberetti con Aglio in olio d'oliva vergine extra | 17.75 |
| 32. Funghi all'aglio | 14.00 |
| 33. Polpo alla piastra | 21.75 |
| 34. Polpo classico alla galiziana | 21.75 |
| 35. Polpo alla brace con patata gialla leggermente affumicata | 24.50 |
| 36. Uova strapazzate con chip di patate e gambero rosso flambé | 17.50 |
| 37. Gyozas di maialino nero con crema di patata dolce e sesamo tostato | 17.75 |
| 38. Calamaretti fritti | 21.75 |
| 39. Calamaro sahariano fritto nel suo sinchiostro | 25.75 |
| 40. Peperoni verdi della varietà Padrón | 14.00 |
| 41. Tacos di cherne in pastella | 17.75 |
| 42. Formaggio fritto cremoso, marmellata di mirtilli e miele | 15.50 |
| 43. Formaggio fresco arrosto, fichi canditi e vinaigrette di miele e mandorle tostate | 15.75 |
| 44. Chips di murena "Brisa Marina" | 19.75 |
| 45. Crocchette miste (prosciutto iberico e seppioline) | 17.75 |
| 46. Crocchette di gamberi all'aglio con uovo di quaglia fritto | 3.75/und |

Frutti di mare

- | | |
|---|-----------|
| 47. Gamberi della Santa "Lanzarote" | 28.75 |
| 48. Gamberi rossi cotti con sale di janubio | 25.50 |
| 49. Vongole in padella o alla marinara | 28.75 |
| 50. Cozze galiziane al vapore o alla marinara | 20.75 |
| 51. Zamburine cotte | 21.75 |
| 52. Padellata di patelle con mojo verde canario | 18.50 |
| 53. Astice alla piastra | 54.00 |
| 54. Scampone alla piastra | 16.00/und |
| 55. Grigliata di frutti di mare (min. 2 pers.) | 58.00p.p. |
| 56. Gamberoni della Santa (Lanzarote) | 22.50/und |



Tasse Incluse



Minestre, Uova e Pasta

57. Frittata con patate e ingredienti a scelta (2 ingredienti)	15.50
58. Uova fritte con prosciutto iberico e patate fritte	17.75
59. Spaghetti al ragù	17.50
60. Spaghetti al pomodoro	17.00
61. Tagliatelle all'aglio con gamberetti	19.50
62. Pasta udon con filetto di pollo e yakiniku	19.50
63. Lasagna di carne con salsa napoletana	17.75
64. Pasta corta con tonno e pomodoro	17.75
65. Zuppa di pesce e frutti di mare	16.50
66. Minestra canaria casereccia	15.75
67. Salmorejo con contorno	15.75
68. Vellutata di pomodoro fresco	14.00

Risotti

69. Paella mista (min.2 pers.)	20.75p.p.
70. Paella alla marinara (min.2 pers.)	22.75p.p.
71. Paella con carne (pollo, vitello, maiale) (min.2 pers.)	19.75p.p.
72. Risotto ai frutti di mare con gamberi (min.2 pers.)	28.50p.p.
73. Risotto con astice (min.2 pers.)	32.50p.p.
74. Risotto al nero di seppia con frutti di mare (min.2 pers.)	22.75p.p.
75. Fideuà di pesce e frutti di mare (min.2 pers.)	22.75p.p.

Tempo minimo di preparazione 35 min.

Pesce Della Nostra Costa

Tutto il nostro pesce fresco proviene
dal mercato all'asta del pesce

Pezzi interi	
79. Alla piastra (min.2 pers.)	27.75p.p.
80. Pesce fresco al forno stile cogote (cotto alla griglia e poi al forno) (min.2 pers.)	28.75p.p.
81. Alla bilbaina con Aglio (min.2 pers.) o Pil Pil	28.75p.p.
82. Tranci e filetti	27.75
83. Sogliola ai ferri	23.75
84. Sogliola alla meunière	25.50
85. Baccalà al forno con spuma di patata, pisto (ratatouille) e verdure	26.75
86. Salmone alla brace teriyaki con verdurine sottaceto	27.75
87. Calamaro sahariano alla piastra o fritto	24.75
88. Casseruola di pesce con frutti di mare	28.50
89. Grigliata di pesce fresco (min.2 pers.)	28.50p.p.

Carni e Selvaggina

90. Filetto di manzo ai ferri (con salsa a scelta: Roquefort, pepe, funghi o porto)	26.75 +2.75
91. Bistecca di manzo ai ferri (con salsa a scelta: Roquefort, pepe, funghi o porto)	23.75 +2.75
92. Petto di pollo alla piastra (con salsa a scelta: curry rosso, pepe, funghi)	18.75 +2.75
93. Anatra con cipolla caramellata all'arancia	24.50
94. Fette di filetto al sugo di carne e aglio allo sherry	26.75
95. Bistecca di manzo (400gr aprx.)	28.50
96. Bistecchine d'agnello recental (12-24 mesi) con salsa alla menta	26.50
97. Lingotto di maiale arrosto con salsa di vino speziato e mela cotta	27.50
98. Spalla di maiale arrosto, con puré di patate alla vaniglia e mela	32.50
99. Coscia d'agnello da latte con aglio candito	29.50
100. Scaloppina (vitello o pollo) alla milanese	21.75
101. Pollo arrosto	18.75
102. Capretto	27.75

70. Paella marinera
Seafood paella



Risi secchi in teglia

76. Riso "a banda" con seppia, cherne e gambero dela Santa (min.2 pers.)	32.50p.p.
77. Riso con bistecca di manzo Vaca Vieja, ribeye (min.2 pers.)	29.75p.p.
78. Riso secco con polpo brasato nel wok	30.00p.p.



33. Rejo de pulpo a la plancha
Grilled octopus

Piatti Vegetariani

107. Insalata di ceci con insalatina di tofu e crudité di funghi	17.75
108. Carciofi confit alla piastra	16.75
109. Verdure di stagione alla griglia	20.50



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

Altre Carni

Iberiche Stagionate

103. Grigliata di carne alla pietra (min. 2 pax)	32.50 p.p.
(Filetto iberico, presa iberica, bistecca di manzo)	
104. Bistecca di manzo razza Vaca Vieja galiziana	52.50
105. Bistecca di vacca Sashi (rib eye)	39.00
106. Coppa di maiale iberico	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

