

Brisa

WELCOME TO BRISA PALAU DE MAR.
GARDEN IN FRONT OF THE PORT. A TIMELESS
TERRACE WITH A RELAXED ATMOSPHERE,
IDEAL FOR ENJOYING THE SUNSHINE.
TAPAS, GRILLS AND RICE DISHES.
ALSO COCKTAILS. IN THE PALAU DE MAR
BUILDING. THE CORNER OF THE MARINA
OF BARCELONA.

BIENVENUE À BRISA PALAU DE MAR.
JARDIN FACE AU PORT. UNE TERRASSE
INTEMPORELLE AVEC UNE AMBIANCE
DÉCONTRACTÉE, IDÉALE POUR PROFITER DU
SOLEIL. TAPAS, GRILLADES ET PLATS DE RIZ.
ÉGALEMENT DES COCKTAILS. DANS LE
BÂTIMENT PALAU DE MAR. LE COIN DE LA
MARINA DE BARCELONE.

* Somos Esencia

@brisapalaudemar · @somo sesencia.es

TAPAS, GRILLS AND RICE

TAPAS, GRILLES ET RIZ

TAPAS

Iberian ham (½ portion / portion) Jambon ibérique de bellota (½ portion / portion entière)	14 / 22
Foie and beef carpaccio “montadito” “Montadito” avec foie et carpaccio de boeuf	4,5
Steak tartare “montadito” with arbequina olive oil “Montadito” avec tartare de boeuf et huile d’olive arbequina	4,5
Yellowtail sashimi Sashimi de sérieole	15
Scallops with herb butter (4 pcs.) Coquilles Saint-Jacques au beurre aux herbes (4 pcs.)	16
Andalusian-style calamari with kimchi mayo Calamars à l’andalouse avec mayonnaise au kimchi	18
Anchovies 00 and marinated white anchovies Anchois 00 et anchois marinés	13
Garlic prawn croquettes (3 pcs.) Croquettes de crevettes à l’ail (3 pcs.)	9
Ham and chicken croquettes (3 pcs.) Croquettes au jambon et poulet (3 pcs.)	8
Brisa-style patatas bravas Patatas bravas Brisa	9
Charcoal-grilled garlic prawns Crevettes à l’ail grillées au charbon	19

VAT included. Additional 10% surcharge for terrace service.
Allergen and intolerance menu available upon request.

Broken eggs with Iberian ham Oeufs brouillés avec jambon ibérique	15
Homemade nachos with guacamole, crème fraîche, and pico de gallo Nachos maison avec guacamole, crème fraîche et pico de gallo	12
Russian salad with crispy baby shrimp Salade russe avec crevettes croustillantes	12
Crispy chicken with mustard, honey, and lemon sauce Poulet croustillant avec sauce moutarde, miel et citron	12
Fish taco (1 piece) Taco de poisson (1 pièce)	6
Grilled mussels over charcoal or in marinara sauce Moules grillées au charbon de bois ou à la sauce marinara	13
Charcoal-grilled clams with garlic and parsley Palourdes grillées au charbon de bois avec ail et persil	18
—	
Bread from our bakery Pain de notre boulangerie	2,5
Bread with tomato Pain à la tomate	3,5

TVA incluse. Supplément de 10 % pour le service en terrasse.
Nous avons des menus pour les personnes allergiques ou intolérantes.

EN / FR

LIGHT AND GREEN / LÉGERS ET VERTS

Tuna tataki with eggplant compote, tomato, and puffed rice Tataki de thon avec compote d’aubergine, tomate et riz soufflé	17
Seabass ceviche Ceviche de corbine	18
Marinated diced salmon with charred avocado Dés de saumon mariné et avocat grillé	15
Seasonal tomatoes, stracciatella, anchovy and red onion Tomates de saison, stracciatella, anchois et oignon rouge	14
Grilled green asparagus with hollandaise and crispy ham Asperges vertes grillées, sauce hollandaise et jambon croustillant	11
Caesar salad Salade César	14

FISH AND MEAT / POISSONS ET VIANDES

Grilled octopus with parmentier Poulpe grillé avec parmentier	25
Gratinated scampi 0 with aioli Langoustines 0 gratinées à l’aïoli	23
Andalusian-style gilthead bream with sweet chili and pickles Dorade à l’andalouse avec sweet chili et pickles	22
Grilled hook squid with green sauce Calamars grillés avec sauce verte	19
Grilled salmon with sautéed vegetables Saumon grillé avec légumes sautés	18
Grilled beef tenderloin bites with foie, Padrón peppers and French fries Dés de filet de bœuf avec foie, poivrons de Padrón et frites	24
National beef entrecote with fries Entrecôte de boeuf national avec frites	24
Double smash burger with caramelized onion, bacon, pickles and secret sauce Double smash burger avec oignons caramélisés, bacon, cornichons et sauce secrète	17

RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES

Seafood paella (squid, prawns, and scallops) Paella de fruits de mer (calmar, crevettes et coquilles Saint-Jacques)	24
Brisa paella (squid, prawn, chicken, and cured guanciale) Paella Brisa (calmar, crevettes, poulet et guanciale affiné)	23
Black rice with baby squid, cuttlefish, and saffron aioli Riz noir avec petits calmars, seiche et aioli au safran	22
Rice with beef cheek, mushrooms and foie gras Riz de joue de bœuf, champignons et foie gras	23
Fideuá with cuttlefish, clams, and prawns Fideuà avec seiche, palourdes et crevettes	22
Vegetable paella with romesco sauce Paella de légumes avec sauce romesco	20
Spaghetti alle vongole Spaghetti alle vongole	18

*Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

HOMEMADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

Cheesecake Gâteau au fromage	7,5
Matcha tea and white chocolate coulant Coulant au matcha et chocolat blanc	8
Dark chocolate brownie Brownie au chocolat noir	8
Lemon pie Tarte au citron	7,5
Carrot cake Gâteau aux carottes	8,5
Ice creams and sorbets / Glaces artisanales et sorbets:	
· Vanilla, chocolate, yogurt, pistachio Vanille, chocolat, yaourt, pistache	6,5
· Raspberry or lemon (sorbet) Framboise ou citron (sorbet)	6,5



WHITES /
BLANCS

PENEDÈS

Miranda d'Espiells Chardonnay	5,5	25
Gessamí Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc		28

EMPORDÀ

Collection Blanc Sauvignon Blanc, Chardonnay		26
Perelada Finca la Garriga Chardonnay		43

PRIORAT

Mas d'en Gil Garnacha Blanca, Viognier		35
--	--	----

COSTERS DEL SEGRE

Ekam Riesling, Albariño		44
-----------------------------------	--	----

RUEDA

Lurton Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	5	23
José Pariente Verdejo		26

NAVARRA

Chivite Las Fincas Garnacha	6,5	28
---------------------------------------	-----	----

RÍAS BAIXAS

Fefiñanes Albariño		39
La Trucha Barrica Albariño		40

GETARIAKO TXAKOLINA

Hika Basque Blanco Chardonnay, Hondarribi Zuri, Petit Corbu		29
---	--	----

VALDEORRAS

A Coroa Godello		29
---------------------------	--	----



CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Le Domaine Sauvignon Blanc, Verdejo		60
---	--	----

NAVARRA

Chivite Colección 125 Chardonnay		79
--	--	----

FRANCIA

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis Chardonnay		37
--	--	----

NUEVA ZELANDA

Cloudy Bay Sauvignon Blanc		47
--------------------------------------	--	----

ROSÉS /
ROSÉS



PENEDÈS

Aurora d'Espiells Pinot Noir, Syrah, Xarello	5,5	25
Mar de Rosa Garnacha	6,5	29

CATALUNYA

Ales Roses Garnacha Negra		26
-------------------------------------	--	----

PROVENCE

The Pale Cinsault, Syrah, Garnacha	7,5	38
Whispering Angel Garnacha, Rolle, Cinsault		41



REDS /
ROUGES

PENEDÈS

Aladelta Merlot, Garnacha, Syrah	5	21
--	---	----

PLA DE BAGES

Abadal 3.9 Vi de Finca Cabernet Sauvignon		47
---	--	----

EMPORDÀ

5 Finques Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		28
---	--	----

MONTSANT

Petites Estones Garnacha, Cariñena		28
--	--	----

PRIORAT

Secrets del Priorat Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot, Syrah		35
Cruor Garnacha, Cariñena		40

RIOJA

Malpastor Tempranillo	6	26
Azpilicueta Tempranillo, Graciano, Mazuelo		23
Rioja Alta Reserva 904 Tempranillo, Graciano		92

RIBERA DEL DUERO

Hacienda Solano Selección Tinto Fino	7,5	32
Cair Cuvée Tinto Fino, Merlot		28
Venta las Vacas Tinta Fina		34
Pago de Carraovejas Tinto Fino, Cabernet, Merlot		67

CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		58
---	--	----

BIERZO

Baltos Mencia		25
-------------------------	--	----



THE
WINES
CARTE DES VINS

CAVA
& CORPINNAT

Perelada Stars Brut Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay	5	21
Juvé y Camps Essential Pinot Noir Rosé Pinot Noir	7	29
Huguet de Can Feixes Brut Classic Macabeo, Parellada, Pinot Noir		30
Llopart Brut Nature Reserva Xarello, Macabeo, Parellada		35
Núria Claverol Blanc de Noirs Pinot Noir		54

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		71
Moët & Chandon Ice Impérial Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		86
Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		75
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay		125



BEERS / BIÈRE

Glass San Miguel 0,33L
Glass Clara 0,33L
Mug San Miguel 0,5L
Mug Clara 0,5L
San Miguel 0,0
Mahou 0,0 toasted
Mahou Gluten free
Alhambra Reserva 1925
Alhambra Citra IPA

SOFT DRINKS / BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca-Cola	3,5
Coca-Cola Zero	3,5
Royal Bliss tonic	3,5
Royal Bliss lemon	3,5
Royal Bliss orange	3,5
Fuz Tea lemon	3,5
Aquarius lemon	3,5
Ginger Beer	3,5
Royal Bliss grapefruit	3,5
Sprite	3,5
Red Bull	4

WATER AND JUICES / EAUX ET JUS

Water km0 0,5L	3
Water Vilas del Turbón 0,33L	3
Sparkling km0 water 0,5L	3
Vichy Catalán 0,33L	3,5
Minute Maid apple	3
Minute Maid pineapple	3
Minute Maid peach	3
Fresh orange juice / Jus d'orange frais	6

BOISSONS

DRINKS

VERMUT /
VERMUT

4	Red Cinzano	5
4	White Cinzano	5
6	Martini Ruby	6
6	Cinzano 1757	6
4	Yzaguirre white	5
4,5	Yzaguirre red	5
4	Yzaguirre reserve	6,5
5	St. Petroni red	5
5	St. Petroni white	5

LIQUORS /
SPIRITUEUX

Amaretto Liqueur	4	7	10
Anis del Mono	4	7	
Baileys	4	7	
Campari	4	7	10
Green Chartreuse	4	7	
Grappa Nonino	4	7	
Fernet Branca	4	7	10
Jaggermeister	4	7	10
Licor 43	4	7	
Limoncello di Capri	4	7	10
Montenegro	4	7	10
Patxaran	4	7	
Ruavieja white	4	7	
Ruavieja Herbs	4	7	
Saint Germain	4	7	
Ratafia	4	7	
Brandy Fundador	4	7	
Fireball	4	7	

COFFEE / CAFÉ

Espresso	2
Espresso Macchiato	2,3
American Coffee	2,3
Coffee with milk	2,6
Cappuccino	3
Double Espresso	2,8
Iced Coffee	6
Irish Coffee	9
“Carajillo”	3
Tea	2,7

COCKTAILS

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS / COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni Sbagliato	12
Cosmopolitan	12
Daiquiri	12
Margarita on the rocks	12
Caipirinha	12
Mojito	12
Moscow Mule	12
Porn Star Martini	12
Espresso Martini	12
Paloma Don Julio	12

NON-ALCOHOLIC /
SANS ALCOOL

Ginger Mojito	10
Pink Addiction	10
Virgin Mary	10
Apple Pipe	10

APPETIZERS COCKTAILS / COCKTAILS APÉRITIFS

Bristol Spritz	9
Aperol Spritz	10
Campari Spritz	10
St. Germain Spritz	11
Limochello Di Capri Spritz	11
Mini Gin & Tonic with Gin Mare	9

SANGRIA / SANGRIA

Cava sangria	9
Wine sangria	9

NON-ALCOHOLIC /
SANS ALCOOL

Crodino	5
Martini No-Lo Floreale & Tonic	9
Martini No-Lo Vibrante & Tonic	9

DISTILLATES

EN / FR

SPIRITUEUX

GIN

Tanqueray
Beefeater
Beefeater Black
Seagram's
Bombay Sapphire
Roku
Hendrick's
Gin Mare
Tanqueray Ten
G'vine
Monkey 47
Tanqueray 0.0



4	8	12
4	8	12
5	10	14
4	8	12
5	10	14
5	10	14
6	12	15
6	12	15
6	12	15
6	12	15
7	14	16
4	8	12

VODKA

Absolut
Ciroc
Grey Goose
Belvedere
Beluga Noble



4	8	12
6	12	15
6	12	15
6	12	15
6	12	15
7	14	16

RUM / RHUM

Brugal Añejo
Brugal Extra Viejo
Brugal 1888
Havana 3
Havana 7
Santa Teresa Gran Reserva
Santa Teresa 1796
Havana Sel. Maestros
Kraken
Zacapa 23



4	8	12
5	10	14
6	12	15
4	8	12
6	12	15
4	8	12
6	12	15
8	16	18
5	10	14
8	16	20

WHISKY

Jack Daniel's
Johnnie Walker Red
Johnnie Walker Black
Dewar's White Label
Dewar's 12
Jameson
Chivas 12
Monkey Shoulder
Glenfiddich 12
Glenfiddich 15
Maker's Mark
Toki
Hibiki
Yamazaki 12
Hakushu 12
Macallan 12
Macallan 15
Laphroaig Select
Jack Daniel's Tennessee Whiskey
Jack Daniel's Tennessee Fire
Ballantine's
Ballantine's 10



4	8	12
4	8	12
7	14	16
4	8	12
6	12	15
5	10	13
7	14	16
6	12	15
6	12	15
8	14	16
6	12	15
6	12	15
12	24	28
20	30	32
20	30	32
10	20	24
20	30	32
7	14	16
6	12	15
6	12	15
4	8	12
5	10	13

TEQUILA Y MEZCAL

1800 Silver
Maestro Dobel Diamante
Patrón Silver
Patrón Reposado
Patrón Añejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Mezcal Encantado
Jose Cuervo Silver



5	10	14
10	20	22
6	12	15
8	16	18
10	20	22
8	16	18
10	20	22
5	10	13
4	8	12



VAT included. / TVA incluse.