

Las Brisas

PARA COMENZAR / TO START

Todos nuestros clientes son recibidos con una degustación de panes artesanales y sopa del día sugerencia del Chef.

We received our clients with a variety of handcrafted breads and soup of the day suggested by the Chef.

ENTRADAS / ENTRESS

Calamares Fritos con Mayonesa de Wasabi y Lima
Fried Squids Rings with Wasabi and Lime Mayonnaise

Pulpo Grillado sobre Cremoso de Papa Ahumado, Ajo Caramelizado, Aceitunas y Jengibre Crocante, Aceite de Pimentón
Grilled Octopus on Smoked Potato Cream, Caramelized Garlic, Olives, Crispy Ginger and Paprika Oil

Ceviche de Atún Rojo, Leche de Tigre con Wasabi, Cebolla Roja, Cilantro, Boniato y Maíz Frito Tostado
Red Tuna Ceviche, Tiger Milk with Wasabi, Red Onion, Coriander, Sweet Potato and Toasted Fried Corn

Provolone a La Milanese con Ensalada Verde, Repollo, Zanahoria, Alioli y Salsa de Tomate Ahumada
Breaded Provolone Cheese with Green Salad, Cabbage, Carrot, Aioli and Smoked Tomato Sauce

Chipirones Encebollados
Baby Squid Cooked with Onions

Camarones al Ajillo
Shrimps with Garlic Sauce

Sopa del Día
Soup of the Day

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Caesar con Langostinos Crujientes, Mix de Verdes, Repollo, Zanahoria, Tomates Cherry y Lascas de Parmesano
Caesar Salad with Crispy Shrimp, Mixed Greens, Cabbage, Carrot, Cherry Tomatoes, and Parmesan Shavings

Ensalada de Salmón Grillado con Huevo Poche, Palta Asada, Tomate Cherry, Salsa Teriyaki y Semillas Tostadas
Grilled Salmon Salad with Poached Egg, Grilled Avocado, Cherry Tomatoes, Teriyaki Sauce, and Toasted Seeds

Ensalada de Berenjena Ahumada, Verdes, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Almendras, Queso de Cabra con Vinagreta de Miel y Mostaza
Smoked Eggplant Salad, Green Leaves, Red Onion, Cherry Tomatoes, Almonds, Goat Cheese with Honey and Mustard Vinaigrette

MENU FITNESS

Canelones de Calabaza, Ricota y Parmesano en Masa Filo Crocante
Pumpkin, Ricotta and Parmesan Cannelloni in Crunchy Phyllo Dough

Salmón Ahumado con Espárragos y Huevo Poche, Gratinado con Crema de Parmesano
Smoked Salmon with Asparagus and Poached Egg, au Gratin with Parmesan Cream

ENTRE PANES / SANDWICHES

Chivito de Lomo o Pollo
Beef Tenderloin or Chicken Chivito Sandwich

Sandwich Caliente de Jamón y Queso
Ham and Cheese Hot Sandwich

Hamburguesa Criolla en Pan con Semillas, Queso, Provolone, Huevo Frito, Lechuga y Tomate
Creole Burger with Provolone Cheese, Fried Egg, Lettuce, Tomato

Todos los Sandwiches vienen acompañados con Papas Fritas
All Sandwiches are served with French Fries



PARA COMENZAR / TO START

Todos nuestros clientes son recibidos con una degustación de panes artesanales y sopa del día sugerencia del Chef.

We received our clients with a variety of handcrafted breads and soup of the day suggested by the Chef.

ENTRADAS / ENTRESS

Calamares Fritos con Mayonesa de Wasabi y Lima
Fried Squids Rings with Wasabi and Lime Mayonnaise

Pulpo Grillado sobre Cremoso de Papa Ahumado, Ajo Caramelizado, Aceitunas y Jengibre Crocante, Aceite de Pimentón
Grilled Octopus on Smoked Potato Cream, Caramelized Garlic, Olives, Crispy Ginger and Paprika Oil

Ceviche de Atún Rojo, Leche de Tigre con Wasabi, Cebolla Roja, Cilantro, Boniato y Maíz Frito Tostado
Red Tuna Ceviche, Tiger Milk with Wasabi, Red Onion, Coriander, Sweet Potato and Toasted Fried Corn

Provolone a La Milanese con Ensalada Verde, Repollo, Zanahoria, Alioli y Salsa de Tomate Ahumada
Breaded Provolone Cheese with Green Salad, Cabbage, Carrot, Aioli and Smoked Tomato Sauce

Chipirones Encebollados
Baby Squid Cooked with Onions

Camarones al Ajillo
Shrimps with Garlic Sauce

Sopa del Día
Soup of the Day

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Caesar con Langostinos Crujientes, Mix de Verdes, Repollo, Zanahoria, Tomates Cherry y Lascas de Parmesano
Caesar Salad with Crispy Shrimp, Mixed Greens, Cabbage, Carrot, Cherry Tomatoes, and Parmesan Shavings

Ensalada de Salmón Grillado con Huevo Poche, Palta Asada, Tomate Cherry, Salsa Teriyaki y Semillas Tostadas
Grilled Salmon Salad with Poached Egg, Grilled Avocado, Cherry Tomatoes, Teriyaki Sauce, and Toasted Seeds

Ensalada de Berenjena Ahumada, Verdes, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Almendras, Queso de Cabra con Vinagreta de Miel y Mostaza
Smoked Eggplant Salad, Green Leaves, Red Onion, Cherry Tomatoes, Almonds, Goat Cheese with Honey and Mustard Vinaigrette

MENU FITNESS

Canelones de Calabaza, Ricota y Parmesano en Masa Filo Crocante
Pumpkin, Ricotta and Parmesan Cannelloni in Crunchy Phyllo Dough

Salmón Ahumado con Espárragos y Huevo Poche, Gratinado con Crema de Parmesano
Smoked Salmon with Asparagus and Poached Egg, au Gratin with Parmesan Cream



ENTRE PANES / SANDWICHES

Chivito de Lomo o Pollo
Beef Tenderloin or Chicken Chivito Sandwich

Sandwich Caliente de Jamón y Queso
Ham and Cheese Hot Sandwich

Hamburguesa Criolla en Pan con Semillas, Queso, Provolone, Huevo Frito, Lechuga y Tomate
Creole Burger with Provolone Cheese, Fried Egg, Lettuce, Tomato

Todos los Sandwiches vienen acompañados con Papas Fritas
All Sandwiches are served with French Fries



PARRILLA / BARBECUE

Morcilla Dulce o Salada
Blood Sausage, Sweet or Savory

Chorizo
Sausage

Salchicha Parrillera
Italian Sausage

Molleja
Sweetbreads

Queso Provolone con Orégano
Provolone Cheese with Oregano

Pollo Muslo o Pechuga
Chicken Breast or Thigh

Asado
Short Ribs

Entraña
Skirt Steak

Matambrito de Cerdo
Pork Flank Steak

Entrecot
Entrecote

Picaña
Rump Steak

Costilla de Cordero
Rack of Lamb

Bife de Chorizo
New York Strip Steak

Ojo de Bife
Rib Eye

Salmón
Salmon

Parrillin de Vegetales
Roasted Vegetables Platter

Todos los Cortes de Carne vienen acompañados por Guarnición del Día,
Chimichurri y Criolla
All Cuts of Meat are accompanied by the Garnish of the Day, Chimichurri and Criolla

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Morrón a las Brasas
Roasted Bell Pepper

Papa al Plomo
Grilled Potatoe in Tin Foil

Boniato al Plomo
Grilled Sweet Potatoe in Tin Foil

Puré de Papa
Mashed Potatoes

ESPECIALIDADES DEL CHEF / CHEF'S SPECIALTIES

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Salmón perfumado con Ralladura de Lima, Cremoso de Calabaza, Couscous y Salsa de Manteca Cítrica
Salmon perfumed with Lime Zest, Pumpkin Cream, Couscous and Citrus Butter Sauce

Atún Rojo Marinado con Aceite de Ajo y Soja, Puré de Edamame, Hojas de Estación y Vegetales Encurtidos
Marinated Red Tuna with Garlic Oil and Soy Sauce, Mashed Edamame, Seasonal Leaves and Pickled Vegetables

Paella de Mariscos Para Uno
Seafood Paella

Pesca Artesanal acompañada de Puré con Pesto, Vegetales de Estación, Mix de Verdes y Salsa Fresca de Tomate y Albahaca
Artisanal Fish accompanied By Purée with Pesto, Seasonal Vegetables, Mix of Greens and Fresh Tomato and Basil Sauce

Cazuela de Pescados y Langostinos con Leche de Coco, Lima y Cebolla de Verdeo Crocante
Shrimp and Fish Casserole with Coconut Milk, Lime and Crispy Green Onion

CARNES Y AVES MEAT AND POULTRY

Milanesa de Lomo con Ajo y Perejil acompañada de Papas Fritas
Breaded Loin with Garlic and Parsley served with French Fries

Milanesa de Pollo Crocante con Cereales y Semillas, acompañada con Boniatos Fritos y Salsa Bbq
Crispy Breaded Chicken with Cereals and Seeds, Served with Sweet Potato Fries and BBQ Sauce

Lomo con Salsa de Pimienta, Hongos Salteados, Cabutia Asado, Mostaza, Miel y Cebolla de Verdeo
Loin with Pepper Sauce, Sautéed Mushrooms, Roasted Cabutia, Mustard, Honey and Green Onion

Cordero Braseado (6 horas) con Ñoquis de Berenjena Rellenos, Salsa Pomodoro y Menta Fresca
Braised Lamb (6 Hours) with Stuffed Eggplant Gnocchi, Pomodoro Sauce, and Fresh Mint

CLÁSICOS / CLASSICS

Osobuco Braseado (6 Horas) con Risotto Azafranado y Gremolata
Braised Osobuco (6 Hours) with Saffron Risotto and Gremolata

Lasagna Bolognesa
Bolognese Lasagna

PASTAS / PASTA

Risotto de Cabutia Asado con Queso Gruyere, Rúcula y Semillas de Girasol Tostadas
Roasted Kabocha Squash Risotto with Gruyère Cheese, Arugula, and Toasted Sunflower Seeds

Risotto de Cordero y Curry con Crocante de Maní Caramelizado y Roquefort
Lamb and Curry Risotto with Crunchy Caramelized Peanut and Roquefort

Pad Thai de Camarones con Leche de Coco, Curry Rojo, Cebolla de Verdeo, Lima, Cilantro y Maní
Shrimp Pad Thai with Coconut Milk, Red Curry, Scallions, Lime, Cilantro, and Peanuts

Spaghetti con Lomo a la Putanesca
Spaghetti with Putanesca Loin

Fetuccini con Salsa de Mejillones, Chipirones y Camarones de Rocha
Fettuccini with Mussel Sauce, Baby Squid and Shrimp from Rocha

Sorrentinos de Calabaza Gratinados, con Salsa Pomodoro, Crema, Pesto y Parmesano
Grated Pumpkin Sorrentinos, with Pomodoro Sauce, Cream, Pesto and Parmesan Cheese

Ñoquis de Papa y Parmesano con crema de Tartufo, Puerro y Jamón Crudo
Potato and Parmesan Gnocchi with Tartufo Cream, Leek and Raw Ham

Salsas Opcionales: Bolognesa, Pesto, Pomodoro, Hongos o Cuatro Quesos
Optional Sauces: Bolognese, Pesto, Filetto, Mushrooms or Four Cheeses



CARNES MADURADAS / DRY MEAT

La maduración en seco es un proceso mediante el cual la carne es expuesta a ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período determinado de tiempo.

Se evapora la humedad del músculo lo cual genera una carne más tierna y mayor concentración en el sabor.

Dry aging involves taking a piece of meat and put it into a controlled open-air environment to go through a flavour transformation.

By exposing the meat to air, moisture is pulled out and the natural enzymes in the beef making it more tender.

Tomahawk Angus 500 Gramos 60

Tomahawk Vila Grain 500 Gramos 65

PIZZA ARTESANAL DE NUESTRO HORNO A LEÑA HOME MADE PIZZA IN OUR WOOD OVEN

Margarita con Tomate Natural y Albahaca
Margarita with Fresh Tomatoes and Basil

Con Jamón Cocido, Aceitunas y Huevo
Cooked Ham, Olives and Egg

Con Cuatro Quesos
Four Cheeses

Con Rúcula y Jamón Crudo
Arugula and Prosciutto

Con Pepperoni
Pepperoni

Con Muzzarella
Mozzarella Cheese

BUFFETS

Las Brisas + 1 Refresco o 1 Agua
Sunday Brunch + Copa de Champagne

Buffets Temáticos + Copa o Trago Cortesía
Postres Selección de Nuestro Chef Patisserie

HORA DEL TÉ PARA 1 / TEA TIME FOR ONE

a
e
l
e
c
c
i
ó
n

- Café
- Café Descafeinado
- Cortado
- Capuchino
- Variedad de Tés
- Jugos de Frutas de Estación

- Medialuna de Jamón y Queso
- Jesuitas del Día Rellena
- Scones con Mermelada
- Carrot Cake
- Brownie con Dulce de Leche y Merengue

CAFETERÍA / COFFEE BAR

Té
Café Expreso
Café Expreso Doble

Cortado
Cortado Doble
Capuchino

Café Italiano
Café Jamaiquino
Expreso Coretto

Medialuna (2un)
Medialuna Rellena (1 un)

BEBIDAS SIN ALCOHOL
BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Agua Mineral
Refrescos

Licuos Naturales
Red Bull Energy Drink

MOJITOS

Mojito Clásico: Ron, Menta, Lima, Soda
Mojito Champagne: Ron, Menta, Lima, Soda, Champagne
Mojito Maracuyá: Ron, Menta, Lima, Soda, Maracuya

VODKA

Smirnoff
Ciroc Ultra Premium
Ciroc Red Berry
Ciroc Peach
Absolut
Grey Goose

RON

Havana Club
Havana Club 7 Años
Capitan Morgan
Ron Angostura
Ron Angostura 3 Años
Goslings Black Seal Bermuda

COCKTAIL CLÁSICO
COQUETEL CLASICO

Alexander: Cognac, Crema Cacao, Crema de Leche
Cuba Libre: Ron, Coca Cola, Limon
Caipiroska: Vodka, Lima, Azúcar
Caipirinha: Cachaca, Lima, Azúcar
Piña Colada: Ron, Finest Piña, Ananá
Gin Tonic Clásico: Gin, Tonica
Dry Martini: Gin, Martiny Dry
Bellini: Champagne, Jugo de Durazno
Red Bull Vodka
Red Bull Whisky
Highball Johnnie Walker Red
Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Soda
Margarita: Tequila, Triple Sec, Jugo Limón
Daiquiri de Frutilla: Ron, Frutillas
Negroni: Gin, Campari, Martini Rosso
Clericó en Jarra: Vino Blanco, Martini Bianco, Frutas

ENJOY COCKTAILS
ENJOY COQUETELS

Scotch Smoke: Whisky Johnnie Walker Double Black, Vermouth Rosso, Pomelo, Piña, Hibiscus
Atardecer en Sevilla: Tanqueray Sevilla, Aperol, Pomelo, Piña, Jengibre
Sweet Tennessee: Whisky Jack Daniels, Aperol, Maracuyá, Pomelo, Almíbar
Don't Stop: Whisky Johnnie Walker Red, Campari, Almíbar, Limón y Pomelo
All Night: Ron, Aperol, Miel, Limón y Mix de Ananá
Assim Voçe Me Mata: Vodka, Cointreau, Mango y Frutos Rojos
Miami Beach: Jugo de Limón, Strawberry Finest, Jugo de Naranja y botella Mini Vodka
Ovobull: Ron, Maracuyá, Jugo de Limón, Red Bull

WHISKY

Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Double Black
Johnnie Walker Gold Label Reserve
Chivas Regal 12 Años
Ballantines
J&B
Glenfiddich 12 Años
Old Parr 12 Años
Jameson
Jack Daniel's

GIN TÓNIC

Gin Tonic Tanqueray Royale
Gin Tonic Tanqueray Sevilla
Gin Tonic Tanqueray Ten
Gin Tonic Martin Miller's
Gin Tonic Hendricks

CERVEZAS
CERVEJAS

Pilsen
Patricia
Corona
Heineken Tirada
Heineken
Estrella de Galicia Tirada
Ruca Ipa
Ruca Lager
Carlina's

APERITIVOS Y LICORES
APERITIVOS E LICORES

Fernet Branca
Campari
Vermouth Bianco
Bailey's
Sake
Jagermeister
Amaro Montenegro
Licor 43 Original
Licor 43 Horchata
Licor 43 Baristo
Limoncello Villa Massa
Limoncello
Sambuca
Drambuie

VINOS POR COPA
VINHOS A COPA

Chandon Extra Brut (Argentina)
Familia Deicas Atlántico Sur Chardonnay (Uruguay)
Familia Deicas Atlántico Sur Rosé Estilo Provence (Uruguay)
Familia Deicas Atlántico Sur Cabernet Sauvignon (Uruguay)
Terrazas Altos del Plata Cabernet Sauvignon
Terrazas Altos del Plata Malbec
Terrazas Altos del Plata Chardonnay