Los Brisas

restaurant

" Para nosotros es un gusto poder transformar las esencias de Chiapas,
en donde la inspiración de los manglares, atardeceres y corazones de su gente
hacen posible la excelencia culinaria "

Nuestra gran variedad
LOS CEVICHES

Clásico Bandera $ 75.
Cubitos de Dorado, Jitomate, Cebolla, Pepino, Cilantro y Chile.

Camarón Bandera $ 75.
Camarón en Trocitos, Jitomate, Cebolla, Pepino, Cilantro y Chile.

Pulpo Bandera $ 95.
Pulpo cocido al dente, Jitomate, Cebolla, Pepino, Cilantro y Chile.

Guerrero $ 75.
Trocitos de Dorado en salsa roja agridulce, chícharos y aceitunas.

Mazatlán $ 75.
Dorado rallado, Pepino, Zanahoria, Cebolla, Cilantro y Chile.

Peruano $ 75.
Cubitos de Dorado, Cebolla morada, Elote Dulce, Cilantro y Habanero.

Agua Chile de Camarón $ 95.
Camarón en tiras, Cebolla morada, Pepino, y jugosa Emulsión de Chile Verde.

Tiritas de Pescado al agua chile $ 80.
Finas tiras de Dorado, Cebolla morada, Pepino y jugosa emulsión de chile verde.

Carpacho de Dorado $ 105.
Finas laminas de Dorado al limón, julianas de cebolla morada y Habanero.

Montadito de Atún $ 110.
Cubitos de Atún fresco, Pepino, Jitomate, cebolla morada y montado sobre cama de aguacate aompañado de Hojuelas de Plátano Macho.

COCTELES

Mediano $ 95. Grande $ 110.

Camarón | Pulpo | Caracol | Ostión
Tentáculo de Calamar | Campechano

CALDOS

Caldo de Pescado	$ 120.
Sopa de Mariscos	$ 135.
Caldo de Camarón	$ 150.
Pozole de Mariscos	$ 160.

PESCADOS Y MARISCOS

MOJO DE AJO | AJILLO | EMPANIZADO | VERACRUZANA | TALLA

RODAJA DE ROBALO	$ 175.
FILETE DE DORADO	$ 175.
ROBALITO DE ORDEN 800g	$ 250.
MOJARRA 500 GRS.	$ 160.
CAMARONES	$ 225.

PLATON SURTIDO P/4 PERSONAS $ 650.
Rodajas de Robalo, Camarones Empanizados, Tacos de Pescado al Pastor, Empanadas Surtidas, Deditos de Pescado Guacamole

Todos nuestros platillos están elaborados bajo las más estrictas normas de calidad e higiene.
** Los platillos curtidos en limón son consumo y responsabilidad del cliente.

Especialidades del Chef

Camarones al coco 180 g $ 235.
Crujientes camarones en costra de coco puestos en mezcla de lechugas acompañados de emulsión de mango y timbal de arroz.

Camarones al tequila 180 grs. $ 235.
Camarones mariposa cocinados a la plancha con chilitos toreados de Simojovel y cilantro flameados con tequila de Agave Azul, acompañado de Timbal de Arroz y Abanico de Aguacate

Pulpo al tequila 200g $ 190.
Flameados con Tequila de Agave Azul al sartén con Cebolla Caramelizada y chilitos Toreados de Simojovel acompañados de Timbal de Arroz y Abanico de Aguacate

Pulpo a la parrilla 250g $ 220.
Tentáculo de pulpo marinado al Olivo y Romero marcado a la Parrilla acompañado de Timbal de Arroz y Ensalada Verde

Dorado Las Brisas 180g $ 185.
Filete de Dorado cocinado a la plancha bañado en salsa de Quesos Chiapanecos y Vino Blanco con Confeti de Pimientos, acompañado de Timbal de Arroz y Ensalada Verde

Dorado a la Napolitana 180 g $ 185.
Filete Supremo en Costra de Parmesano bañado en salsa italiana al gratín acompañado de timbal de arroz y ensalada verde.

Envuelto de camarón crocante al poblano $ 185.
Chile Poblano relleno con camarones al dente y queso, envuelto en una fina camisa de plátano macho acompañado de timbal de arroz y ensalada verde.

Dorado con corona de camarones en salsa de menta 220g $ 235.
Crocante filete de Dorado y Camarones bañados de salsa perfumada con escencia Thai de Menta, Jengibre y Pimientos, acompañado de Timbal de Arroz.

Steak de Dorado 180 g $ 185.
Jugoso Corazón de Posta de Dorado coronado con Tocino, cuidadosamente cocinado al Grill con un toque de escencia de Mojo Rojo, acompañado de Timbal de Arroz y frijolitos fritos.

Dorado en salsa cremosa de cilantro y hoja santa 180g $ 185.
Jugoso Filete a la plancha montado sobre Crema de Cilantro perfumado de Hoja Santa y Elotitos dulces, acompañado Timbal de Arroz.

Exclusiva Brocheta Sol & Mar $ 185.
La favorita del Chef, inspirada en las Escencias y Sabores de Chiapas, cocinada cuidadosamente al Grill, colores de Pimiento, Plátano Macho y Tocino acompañada de timbal de Arroz y Ensalada verde

Zarandeado Las Brisas
Exclusiva y secreta Receta cocinada cuidadosamente al Grill, colores de Pimientos y Julianas de Cebolla acompañado de crocantes de plátano macho y timbal de arroz

Robalo Entero 1.3 kg $450. | **Filete de Dorado** 180g $185. | **Camarón** 180g $200. | **Pulpo** 200g $195

Tampiqueña de arrachera 250g $ 180.
Jugosa y Suprema, cocinada cuidadosamente al Grill acompañada de Guacamole, Frijolitos refrito y Enchiladas

Nuestros Tragos son Servidos con 1 1/2 oz y bajo estrictas normas de higiene.

Bebidas coctelería

Jamaica	10 oz.	$ 22.
Limonada	10 oz.	$ 22.
Naranjada	10 oz.	$ 22.
Rusa	10 oz.	$ 18.
Clamato Natural	10 oz.	$ 45.
Clamato Preparado	10 oz.	$ 70.
Chelada		+ 10.
Michelada		+ 15.
Michelada Especial		+ 15.
Cielo Rojo		+ 15.
Sangría		$ 55.
Sangría Preparada	10 oz.	$ 70.
Margarita	10 oz.	$ 70.

LIMÓN | FRESA | GUANÁBANA | TAMARINDO | MANGO | COCO

Tinto de Verano	10 oz.	$ 55.
Jarra de Clericot	1.5 Lts.	$ 270.
Mojito	10 oz.	$ 70.
Daiquirí	12 oz.	$ 70.

Limón | Fresa | Guanábana | Tamarindo | Mango | Coco

Colados las Brisas	12 oz.	$ 60.

Sin alcohol

Colados las Brisas	12 oz.	$ 70.

Con Ron

FRESA | PIÑA | COCO | MANGO

Refrescos

Coca Cola	355 ml.	$ 24.
Fanta de Naranja	355 ml.	$ 24.
Manzana	355 ml.	$ 24.
Sprite	355 ml.	$ 24.
Coca Cola Light	355 ml.	$ 26.
Coca Cola Zero	355 ml.	$ 26.
Fresca	355 ml.	$ 26.
Agua Mineral	600 ml.	$ 24.
Agua Embotellada	600 ml.	$ 18.
Te Helado	600 ml.	$ 26.
Mineral Ciel Mini	235 ml.	$ 16.
Coca Cola Mini	237 ml.	$ 10.

Vinos de Mesa

Blanco

Concha y Toro	375ml	$ 130.
Concha y Toro	750ml	$ 260.
Casillero del Diablo	250ml	$ 170.
Casillero del Diablo	750ml	$ 500.
Diamante	750ml	$ 420.
Blanc CS de Blancs	750ml	$ 250.

Tinto

Concha y Toro	375ml	$ 130.
Concha y Toro	750ml	$ 260.
Casillero del Diablo	250ml	$ 170.
Casillero del Diablo	750ml	$ 500.
Las Moras	750ml	$ 380.
Banda Azul	750ml	$ 420.
Protos	750ml	$ 550.
X A Domec	290ml	$ 290.

Cervezas

Indio	355 ml.	$ 35.
Sol	355 ml.	$ 30.
XX Lager	355 ml.	$ 35.
Bohemia	355 ml.	$ 40.
Tecate	355 ml.	$ 35.
Tecate Light	355 ml.	$ 40.
Heineken	355 ml.	$ 35.
XX Ambar	355 ml.	$ 30.
Cerveza sin Alcohol	355 ml.	$ 40.

Licores

RON

Bacardí Blanco	$ 60.
Malibú	$ 65.
Appleton State	$ 75.
Appleton Blanco	$ 65.

BRANDY

Torres 5	$ 65.
Torres 10	$ 80.

GINEBRA

Beefeater	$ 65.

VODKA

Smirnoff	$ 65.
Absolut Azul	$ 80.
Grey Goose	$ 110.

TEQUILA

Tradicional	$ 70.
Herradura Blanco	$ 80.
Herradura Reposado	$ 90.
Don Julio Reposado	$ 90.
Don Julio Blanco	$ 80.
Cazadores	$ 80.

Digestivos

Baileys	$ 70.
Licor de Café	$ 60.
Licor 43	$ 70.
Anís Seco	$ 65.
Anís Dulce	$ 65.

WHISKY

Johnnie Walker Etiq.Roja	$ 90.
Johnnie Walker Etiq. Negra	$ 110.
Buchannan´s 12	$ 110.
Buchannan´s 18	$ 140
Chivas	$ 110

Tacos & Empanadas

Pescado al Pastor 3 Pzas. $ 60.

Gringa al Pastor 3 Pzas. $ 75.

Chicharrón de Camarón 3 Pzas. $ 85.

Gobernador 3 Pzas. $ 85.

Marlin en Costra de Queso 3 Pzas. $ 90.
Marlín guisado, en costra de queso y aguacate

Carnitas de Atún 3 Pzas. $ 90.
Atún fresco preparado tipo carnitas, salsa de aguacate, cebolla morada y cilantro.

Tacos de la Baja 3 Pzas. $ 85.
CAMARÓN O PESCADO
Rebozados, pico de gallo, col, aguacate y aderezo de mayonesa preparada.

Minilla 3 Pzas. $ 75.

Marlin 3 Pzas. $ 85.

Camarón 3 Pzas. $ 85.

Pulpo 3 Pzas. $ 90.

Tacón de Mariscos 1 pza. $ 125.
Camarón, Pulpo o Mixto Taco gigante de mariscos combinado con queso, lechuga, jitomate y aguacate.

Tacón de Marlin 1 pza. $ 110.
Taco gigante de Marlin combinado con queso, lechuga, jitomate y aguacate

Hamburguesas y Snaks

Hamburguesa Suprema $ 120.
180grs. de Top Sirloin al Grill
QUESO +10.
TOCINO +15.

Hamburguesa de Camarón $ 140.
150grs. Steak de camaron al Grill
QUESO +10.
TOCINO +15.

Nachos las Brisas $ 50.
Montados en frijolito frito, bañado con salsa de queso cheddar y toque jalapeño

Sandwich Lihgt $ 85.
Pan chapata 100% proteína sin grasa atún, o panela asada y vegetales.

Papas Locas $ 45.
Crujientes papas fritas caseras, cacahuate japonés y salsa chamoy

Serpentinas al Chamoy $ 45.
Finas lascas de pepino, zanahoria y jícama con fuente de chamoy.

Papas a la Francesa 300g. $ 50.

entradas

Guacamole con Chicharrón $ 75.
Crujiente Chicharrón de Puerco
montado en Exquisito Guacamole

Guacamole $ 95.
con Piquitos de Camarón
Taquitos de Camarón con Queso en tortilla
de harina montados en exquisito guacamole.

Botana Turula $ 95.
Típica de la Región
Camarón Seco, Salsa Mexicana, Brisas Cítricas
y Crujiente Chicharrón mezclados con toques
de pepino y rábano.

Fundido de Mariscos $ 110.
Frescos Mariscos salteados con
colores de pimientos sobre
Queso Fundido.

Minilla $ 75.
Típica de la región: dorado guisada
con salsa de mojo rojo, chips y
aderezo de mayonesa y chipotle.

ensaladas

Las Brisas Thai $ 95.
Crujientes camarones montados en cama
de lechugas, finas láminas de mango,
cebolla morada en julianas, arroz tostado y
ajonjolí caramelizado marinada en aderezo thai.

Enamorada $ 95.
Camarón, Pulpo ó Mixta
Variantes de Marisco Acremados con toques de
pimientos de colores marinados, pepino y apio,
montados sobre un Abanico de Lechuga

Tibbia Capresse $ 75.
Clásicas rodajas de Jitomate y Panela al Grill
perfumada con Hierbas Finas acompañado con
Pesto de Albahaca.

Mediterránea de Atún $ 95.
Atún en Agua 100 % light, mezcla de lechugas,
juliana de tomate, aguacate, medias lunas de pepino,
cubitos de queso panela, aceituna negra y vinagreta
de la casa.