

An aerial photograph of a beach. The top half of the image shows the ocean with white, foamy waves crashing onto a dark, sandy beach. The bottom half of the image shows the beach itself, which is a reddish-brown color. In the bottom right corner, two small, dark, rectangular objects are visible on the sand.

BAHÍA BEACH

J A Z B A

SPEISEKARTE (NEUE)

SUMMER 2021

Vegetarisch. 🌱

Liebe Kunden, **wir empfehlen** Ihnen bei allen Gerichten die das Sternensymbol ★ enthalten, eine Vorspeise zu bestellen, da die Zubereitung etwas länger dauert.

Brotpreis pro Stück 0.95€.
Mehrwertsteuer im Preis enthalten.

Sprechen Sie bitte mit dem Kellner ab im falle Sie irgendeine Allergie haben sollten. — EU reglament (1169/2011) Nationales Königliches Dekret 126/2015.

—

Damit Sie das Beste genießen können, sind alle unsere Speisen und Getränke Spitzenprodukte, dank unserer großen Auswahl an exklusiven Lieferanten.

APERITIF

Homemade vermouth 3.50€
Eigenes Rezept, hergestellt mit Martini-Produkten, die wir in unserem Fass mazerieren

Vermouth Perez Barquero 3.50€
Mit dem einzigartigen Charakter der Montilla-Traube aus unserem andalusischen Land

Vermouth Petroni 4.50€
Unser frischester Wermutvorschlag, hergestellt in den Rías Baixas mit Albariño

Martini & Fresas 5.00€
Eine sehr frische Kombination aus weißem Wermut mit 7up, Erdbeeren und Minze.

La Fiera 5.00€
Eine süßere Note mit Martini Fiero, frischem Orangensaft und einem Schuss Soda

Negroni 5.00€
Der Klassiker der Aperitifs mit Gin, Campari und Wermut zu gleichen Teilen, begleitet von einer köstlichen hausgemachten Schokolade

Sangría clásica 14.00€/Litro | 3.50€/vaso

Entdecken sie mehr

Fragen Sie unser Team nach der Getränkekarte



WEINES

CAVAS, CHAMPAGEN AND
SCHWEINEER

Glas Flasche

Dolce Bianco Frizzante (Verdejo) 2.50€ 14.00€

Moscato Spumante (Moscatel) 14.00€

Xénius Brut. Cava 3.00€ 15.00€

Castillo Perelada Brut Reserva. Cava 18.00€

Juvé & Camps Reserva dela Familia. Cava 28.00€

Champagne Moët & Chandom Imperial 80.00€

WEINES

WISSE WEINE

Glas Flasche

Wine House Selection D.O Rioja (Viura)	2.20€	12.00€
Hombre Pez. D.O. Rueda (Verdejo)	2.50€	14.00€
Marieta D.O Rías Baixas (Albariño)	3.00€	17.00€
Castelo D.O. Rueda (Sauvignon Blanc)		19.00€
El gordo del circo D.O. Rueda Botella (Verdejo)		23.00€
Terras do cigarron D.O. Monterrei		17.00€
Chinchilla Cloe D.O. Sierras de Málaga (Chardonnay)		19.00€

ROSÉ WEINE

Wine House Selection D.O Rioja (Garnacha)	2.20€	12.00€
Pizarras de Otero D.O Bierzo (Mencía)		14.50€
Chinchilla Cloe Rosé D.O Sierra de Málaga (Garnacha)		18.50€

WEINES

ROTWEINE

Glas Flasche

Wine House Selection D.O. Rioja (Tempranillo)	2.20€	12.00€
Hacienda la Vizcondesa D.O Málaga (Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot)		19.00€
Casal do Vila D.O Ribeiro (Garnacha y mencía)	2.60€	15.00€
Azpilicueta D.O. Rioja (Tempranillo, graciano y mazuelo) Crianza		17.00€
Wine House Selection D.O Ribera del Duero, Tempranillo, Roble	2.80€	16.00€
Protos D.O. Ribera del Duero		17.50€
Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		32.00€
Descalzos Viejos D.O Sierras de Málaga (Garnacha, Syrah y Merlot)		18.50€

VORSPEISEN

Garnelen Schälchen mit Pil Pil sauce 9.00€

Eine andere Art, eine Krokette zu essen.

Hähnchenkroketten 8.00€

Hausgemachte Kroketten bei schwacher Hitze mit Mojo-Sauce.

Nachos Jazba (Vegetarische Option) 10.00€

“Jazba” nachos mit käse, Guacamole und “Pico de Gallo” Soße und Chili mit Fleisch

iNEW! Garnelengyozas 13.00€

Garnelengyozas mit Mango Hoisin und Wakame

Japanische Brava-Kartoffeln 6.90€

Hausgemachte Kartoffelchips mit exotischer scharfer Soße

Vida bowl 13.00€

Mischung aus hummus, Rote Rübenhummus und Guacamole mit Gemüsesticks und Brot

Gebratene Süßkartoffelstangen mit Joghurtsauce 4.90€

Unser Russe 8.50€

Taglich frisch, cremig und lecker mit Thunfischbauch, gebratenen Zwiebeln und Piparra

Kalbs-Tataki in Japanischer Sösse mariniert 13.50€ 

Mariniertes Rinderfilet, versiegelt und mit japanischer überzogen.



Unser Russe



Blätterteig mit tomate, avocado
Und burrata

SALATE

- 🍴

Jazba Salad **12.50€**

Mille—Feuille aus exotischen Früchten, Mango—
Fruchtfleisch—Eiscreme und “thai” Vinaigrette.
- 🍴

**Blätterteig mit Tomate, Avocado
und Burrata** **12.50€**

Blätterteig mit Tomate, Axarquia Avocado mit Burrata
- Zarte Salatherzen mit sautierten,
Blanchierten Garnelen, mit Modena-Vinaigrette,
Paprika und Sardellen** **12.00€**

(vegetarische Option)
- 🍴

iNEW! Falafel Bowl **11.00€**

Salat, Grütze, Hummus, Feta-Käse, Corn Chips, Limette
und Sriracha.
- Caesersalat** (vegetarische Option) **12.00€**

mit Hühnerpopcorn Römer salat, Parmesanflocken,
Nüsse, Ei, gebratene Zwiebel, Croutons, Caesar—Sauce
- 📷

Poke aus Lachs (vegetarische Option) **14.00€**

Hawaiianisches typisches Gericht, roher Lachssalat mit
asiatischer Saucenmarinade
- Lachstatar** **16.00€**

Messergeschnittener Lachs, japanische Zwiebel-Brunoise
und Gurken.

BELEGTE BROTE

- Angus beef Burger** **12.50€**

Saftiger Hamburger 180gr. Karamellisierte Zwiebeln,
Babyprossen, Speck, Ei, Käse, Tomate und BBQ-Sauce
- Jazba-Sandwich** (vegetarische Option) **10.90€**

Gegrillte Hähnchenbrust, Ei, Schinken, Gouda, gemischter
Salat, Tomate und Mayonnaise
- iNEW! Naan-Brot-Kuchen** **11.00€**

Naan-Brot gefüllt mit Fleisch, gewürzt mit einer würzigen
und frischen Note

REIS

- * **Meeresfrüchten Paella** **12.50€/pers**
(Min. 2 Pers) Ausgewählter Reis mit Schalen- und Krustentieren aus dem Mündungsgebiet des Ebro
- * **kommt zurück! Ochsenschwanz fideuá** **12.50€/pers**
(mín. 2 pers) Ochsenschwanz-Eintopf bei niedriger Temperatur gekocht, geröstete Nudeln und Alioli seines Saftes.
- * **iNEW! Trockener Reis** **13.50€/pers**
(mín. 2 pers) Ausgewählter Reis aus dem Mündungsgebiet des Ebro, Gemüse, Pilze und Schweinefleisch (Nacken) (vegetarische Option)



Secreto vom iberischen schwein

WOKS

- Hühnerwok** **12.50€**
Gemüse, angebraten mit Nudeln und asiatischen Saucen (vegetarische Option)
- Garnelenwok** **12.50€**
Gemüse, angebraten mit Nudeln und asiatischen Saucen
- * **Sautierter Seitan** **11.00€**
mit Gemüse, Pflaumen und Mandeln

UNSER FLEISCH

- * **Hähnchen-und Gemüsespieße** **14.00€**
Mit Speck umwickelte Hühnchenstücke mit gegrilltem Gemüse und gerösteten Kartoffeln
- * **Rindfleisch entrecote** **20.50€**
Kalbfleisch, Kräuterbutter, Knoblauchbrot, folienkartoffel und Gemüse der Saison
- * **Ibérico-Schulterstück** **19.00€**
Ibérico-Schulterstück vom Eichelschwein mit rotem Fruchtketchup, gebratenen Kartoffeln und Gemüse
- * **Secreto vom iberischen Schwein** **18.00€**
Secreto vom iberischen Eichelschwein, gegart bei 70° C mit Cajun-Gewürzen, sautiertem Gemüse und hausgemachten Pommes Frites.

FISCH

- * **Gegrillte Fischplatte** **17.50€**
Lachs mit asiatischer Sauce über Nudeln und Thai-Garnelen.

- * **Spieß von Seeteufel, Lachs und Garnelen** **17.80€**

- * **Gegrillter Fisch (2 pers)** **29.00€**
Seeteufel, Seehecht, Lachs, Tintenfisch, Kaisergranaten, Krevetten

- Vielzahl von frittierten fischen** **10.90€**
Vielzahl von Fischen

FISCH AM SPIES Bis 17:00 Uhr
(Dienstag´s nicht mit eingeschlossen)

Sardinen	6.00€
Dorade 500 a 600gr	18.00€
Seebarsch 500 a 600gr	19.00€
Tintenfisch 600 a 700gr	25.00€



Gegrillter oktopus

CHILDREN ´S MENU

Hühnerfinger mit Pommes	8.50€
Spaghetti bolognese	8.00€
Hühnerkroketten	8.00€
Hamburger mit Käse 180gr Angus Beef Burger.	9.00€

NACHTISCH

Unser Käsekuchen mit Preiselbeerkompott und Erdbeereis	6.00€
Tempura Schokoladeneis auf Maistortilla und roten Früchten	6.00€
Ananas-Carpaccio mit karamellisierten Zucker und Kokosnusseeis	6.50€
Schokoladenkeks mit Vanilleeis, Schokolade und süßem Popcorn	6.80€
2.0 mit Karamellisiertem Blätterteig mit gerösteten Pinienkernen	6.50€
Karamellierter Blätterteig Mit Zitronencreme und Schlagsahne	8.50€
Gebratener Apfel Tatin mit Sahne und Zimt	6.50€
Schokofantasie Dunkles Schokoladeneis, weißes Schokoladeneis, Sahne, Banane, Brownie, Mikados, Schokoladen-Peta-Zeta und Schokoladensirup	18.00€
Obsttablett Verschiedene saisonale Früchte	12.00€



Schokoladenkeks mit vanilleeis, schokolade und süßem popcorn

DIE BESTE GESELLSCHAFT FÜR IHR DESSERT

Baileys frappe Leckere Baileys Frappe und Kaffee mit Schlagsahne	6.00€
Espresso Martini ein klassischer Wodka und Kaffee im Shaker	6.00€
Anissüßigkeiten Ein erfrischendes Verdauungsgetränk aus Marie Brizard, Pfefferminze und Zitronensaft	6.00€
Kiwi and cream Ihr leichtes Dessert mit Rum, Kiwi, Zitronensaft und einer dünnen Schicht Schlagsahne	6.00€
Pink coconut Die süßeste Ergänzung in diesem Abschnitt, mit Amaretto, Kokosnuss, Erdbeere, Zitrone und Triple	6.00€

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH

DE



FB. /bahiabeachjazba | IG. @bahia.beach
latribujazba.com