

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 deep 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

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

### ROSÉ WEINE

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

## WEINES

---

### ROTWEINE

Glas Flasche

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



## 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

## 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

## 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 (vegetarische Option)** **12.00€**
- 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.

## 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)*

<b>Sardinen</b>	<b>6.00€</b>
<b>Dorade 500 a 600gr</b>	<b>18.00€</b>
<b>Seebarsch 500 a 600gr</b>	<b>19.00€</b>
<b>Tintenfisch 600 a 700gr</b>	<b>25.00€</b>



Gegrillter oktopus

## CHILDREN ´S MENU

---

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



## NACHTISCH

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



Schokoladenkeks mit vanilleeis, schokolade und süßem popcorn

## DIE BESTE GESELLSCHAFT FÜR IHR DESSERT

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

· LA TRIBU ·

**JAZBA**

CITY ——— BEACH

DE



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