

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 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

JAZZA

**NUEVA CARTA  
VERANO 2021**

Vegetariano 🌿.

El chef te recomienda  
Todos los platos que lleven este símbolo \*  
se aconseja pedir un entrante por su tiempo  
de elaboración.

Precio del pan 0.95€/ud.  
I.V.A. incluido en el precio.

Consulta a nuestro equipo si tienes algún tipo  
de alergia, reglamento UE (1169/2011)  
Real Decreto Nacional 126/2015.

---

Para que disfrutes de lo mejor, todos nuestros  
platos y bebidas son productos de primera  
calidad, gracias a nuestra gran selección de  
exclusivos proveedores.

## LOS APERITIVOS

---

**Vermouth de barrica** 3.50€  
Receta propia, elaborada con productos Martini  
Que maceramos en nuestra barrica

**Vermouth Perez Barquero** 3.50€  
Con el carácter singular de la uva de Montilla de  
nuestra tierra andaluza

**Vermouth Petroni** 4.50€  
Nuestra propuesta más fresca de vermouth  
producido en las Rías Baixas

**Martini & Fresas** 5.00€  
Un combinado muy fresco de vermouth blanco  
con 7up, fresas y hierbabuena

**La Fiera** 5.00€  
Un toque más dulce elaborado con Martini fiero,  
zumo de naranja natural y un golpe de soda

**Negroni** 5.00€  
El clásico de los aperitivos con ginebra, campari y  
vermouth a partes iguales acompañado de un  
delicioso chocolate casero

**Sangría clásica** 14.00€/Litro | 3.50€/vaso

Descubre más

Pregunta a nuestro equipo por  
nuestra carta de bebidas



## LOS VINOS

---

VINOS ESPUMOSOS, CAVAS Y  
CHAMPAGNES

Copa Botella

**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  
de la Familia.** Cava 28.00€

**Champagne Moët & Chandon  
Imperial** 80.00€

## LOS VINOS

---

### BLANCOS

Copa Botella

<b>Vino Selección de la Casa</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. Castilla y León (Verdejo)		<b>23.00€</b>
<b>Terras do cigarron</b> D.O. Monterrei (Godello)		<b>17.00€</b>
<b>Chinchilla Cloe</b> D.O. Sierras de Málaga (Chardonnay)		<b>19.00€</b>

### ROSADOS

<b>Vino Selección de la Casa</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>18.00€</b>

## LOS VINOS

---

### TINTOS

Copa Botella

<b>Vino Selección de la Casa</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>Vino Selección de la Casa</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>



## PARA IR PICANDO

---

### Potito de gamba al pil pil

Una forma diferente de comerte una croqueta

9.00€

### Croquetas de puchero

Croquetas caseras de puchero a fuego lento con salsa de mojo

8.00€

### Nachos Jazba *(Opción vegetariana)*

Totopos fritos de maíz, chile con carne, mix de salsas, guacamole, queso y jalapeños.

10.00€

### **iNEW!** Gyozas de langostinos

Gyozas caseras de langostinos con hoisin de mango y wakame

13.00€

### Patatas japo-bravas

Patatas caseras pochadas y fritas con exótica salsa picante

6.90€

### Vida bowl

Surtido de Hummus de remolacha y guacamole con variados de panes y verduras

13.00€

### Batata frita con salsa de yogur

Bastones de batata pochados y fritos con salsa de yogur

4.90€

### Nuestra Rusa

Siempre del día, cremosa y sabrosa con ventresca, topping cebolla frita y piparra

8.50€

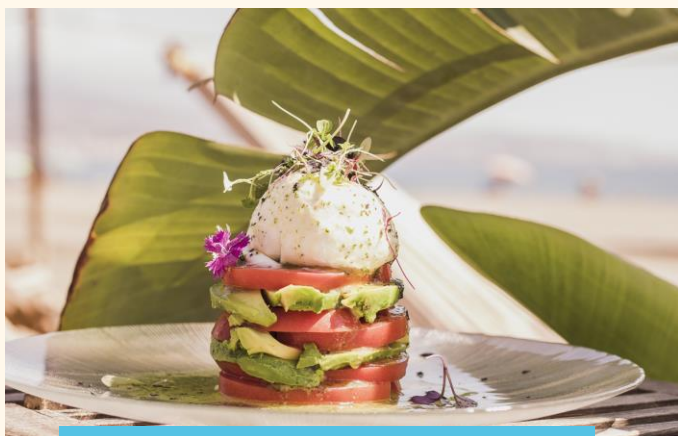
### Tataki de vaca marinada en salsa japonesa

Solomillo de vaca marinado, sellado y aliñado con salsa japonesa

13.50€



ENSALADILLA RUSA



MIL HOJAS DE TOMATE Y AGUACATE CON BURRATA

## ENSALADAS

- Ensalada Jazba** **12.50€**  
En mil hojas de frutas exóticas, queso de cabra tostado, helado de mango y vinagreta thai
- Mil hojas de tomate y aguacate con burrata** **12.50€**  
mil hojas de tomate, aguacate de la Axarquía y burrata
- Cogollos (opción vegetariana)** **12.00€**  
Tiernos corazones de lechuga con langostinos salteados y escaldados con vinagreta de Módena, pimientos y anchoas
- ¡NEW! Falafel Bowl** **11.00€**  
Lechuga, sémola, hummus, queso feta, totopos de maíz, lima y sriracha
- Ensalada César (opción vegetariana)** **12.00€**  
Lechuga romana, palomitas de pollo, escamas de parmesano, nueces, huevo, cebolla frita, crutones de pan y salsa César
- Poke de salmón (opción vegetariana)** **14.00€**   
plato típico hawaiano, ensalada de salmón crudo con aderezo asiático
- Tartar de salmón** **16.00€**  
Salmón cortado a cuchillo, brunoise de cebolleta japonesa y encurtidos

## VA DE PAN

**Hamburguesa de ternera Angus** **12.50€**  
Jugosa hamburguesa 180gr. Cebolla caramelizada, brotes tiernos, bacon, huevo, queso, tomate y salsa BBQ

**¡VUELVE! Sándwich Jazba** **10.90€**  
(opción vegetariana) Pechuga de pollo a la parrilla, huevo, jamón, queso gouda, mézclum de lechugas, tomate y mayonesa

**¡NEW! Coca de pan naan** **11.00€**  
Pan naan relleno de carne aromatizada con un Toque picante y fresco

## ARROCES

---

- \* **Paella de marisco** (mín. 2 pers) **12.50€/pers**  
Arroz selección del delta del Ebro con mariscos, moluscos y crustáceos
- \* **iVUELVE!** Fideuá de rabo de toro (mín. 2 pers) **12.50€/pers**  
Guisadito de rabo de toro cocinado a baja temperatura, fideos tostados y alioli de su jugo
- \* **iNEW!** Arroz seco (mín. 2 pers) **13.50€/pers**  
Arroz selección del delta del Ebro, verduras, setas y secreto ibérico (opción vegetariana)



SECRETO IBÉRICO

## WOKS Y SALTEADOS

---

- Wok de pollo** **12.50€**  
Salteado con vegetales, noodles y salsas asiáticas (opción vegetariana)
- Wok de langostinos** **12.50€**  
Salteado con vegetales, noodles y salsas asiáticas
- \* **Salteado de Seitán con verduritas, ciruela y almendras** **11.00€**  
Salteado de verduras con proteína a base de soja y frutos secos

## NUESTRAS CARNES

---

- \* **Brocheta de pechuga de pollo y verduras** **14.00€**  
Pedacitos de pollo envueltos en bacon, con verduras a la parrilla y patata asada
- \* **Entrecot de ternera** **20.50€**  
Lomo bajo de ternera Angus a la Piedra, mantequilla de hiervas aromáticas, pan de ajo, patatas asadas y verduras de temporada
- \* **Presal ibérica** **19.00€**  
Presal ibérica de bellota con kétchup de frutos rojos, patata asada con verduritas
- \* **Secreto ibérico** **18.00€**  
Secreto ibérico de bellota cocinado a 70º con especias cajún, verduras salteadas y patatas fritas caseras

## NUESTROS PESCADOS

---

- \* **Solomillo de salmón grillado** **17.50€**  
Salmón en dos cocciones con salsa asiática sobre noodles y langostinos thai
- \* **Brocheta de pescado** **17.80€**  
Rape, salmón y langostinos asados a la parrilla
- \* **Parrillada de pescados (2 pers)** **29.00€**  
Rape de corte, rosada, merluza, salmón, calamar nacional, cigalas, gambón
- Fritura malagueña** **10.90€**  
Variedad de pescado (Calamar, rosada, jibia, puntillita y gamba orly)

DE LA BARCA HASTA LAS 17:00H  
(EXCEPTO LOS MARTES)

- Espeto de sardinas** **6.00€**
- Dorada de 500 a 600gr** **18.00€**
- Lubina de 500 a 600gr** **19.00€**
- Calamar nacional de 600 a 700gr** **25.00€**



PULPO A LA BRASA

## PARA LOS MÁS PEQUES

---

- Fingers de pollo con patatas fritas** **8.50€**  
Solomillos de pollo empanados y fritos con patatas fritas caseras y salsa BBQ
- Pasta boloñesa** **8.00€**
- Croquetas caseras de puchero con patatas fritas** **8.00€**
- Hamburguesa con queso y patatas fritas** **9.00€**  
Hamburguesa de ternera Angus de 180gr



## POSTRES

---

<b>Tarta de queso casera</b> con compota de arándanos y helado de fresa	<b>6.00€</b>
<b>Helado temporizado de chocolate</b> Sobre tortilla de maíz y frutos rojos	<b>6.00€</b>
<b>Cookie de chocolate</b> con helado de vainilla, chocolate y palomitas dulces	<b>6.80€</b>
<b>Corte de helado 2.0</b> con hojaldre Caramelizado y piñones tostados	<b>6.50€</b>
<b>Mil hojas de hojaldre caramelizado</b> con Crema y nata montada.	<b>8.50€</b>
<b>Tatin de manzana asada y templada</b> con nata y canela	<b>6.50€</b>
<b>Carpaccio de piña</b> con crema caramelizada y helado de coco	<b>6.50€</b>
<b>Choco-fantasy</b> Helado de chocolate negro, helado de chocolate blanco, nata, plátano, brownie, mikados, peta zeta de chocolate y sirope de chocolate	<b>18.00€</b>
<b>Bandeja de frutas</b> Variado de frutas de temporada	<b>12.00€</b>



COOKIE DE CHOCOLATE

## MARIDA TU POSTRE

---

<b>Frappé de Baileys</b> Delicioso frappé de baileys y café acabado con nata montada	<b>6.00€</b>
<b>Espresso Martini</b> Un clásico de café y vodka en coctelera	<b>6.00€</b>
<b>Caramelo de anís</b> Un trago digestivo y muy refrescante anisete, Pepper Mint y zumo de limón	<b>6.00€</b>
<b>Kiwi and cream</b> fusión de kiwi y Limón con fina base de nata	<b>6.00€</b>
<b>Pink Coconut</b> el complemento más dulce de esta sección con Amaretto, coco, fresa, limón y triple seco.	<b>6.00€</b>

· LA TRIBU ·

**JAZBA**

CITY ——— BEACH



ES



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