

An aerial photograph of a beach. The top half of the image shows the ocean with white, foamy waves crashing onto a dark, pebbly or sandy shore. The bottom half of the image shows a wide, flat expanse of reddish-brown sand. In the bottom right corner, two small, dark, rectangular objects, possibly beach chairs or umbrellas, are visible on the sand.

BAHÍA BEACH

J A Z B A

NOUVELLE CARTE

HIVER 2021

Végétarien. 🌱

Compte tenu du temps de préparation des plats portant le symbole ✳ il est **conseillé** de commander une entrée.

Prix du pain/unité 0.95€.
Prix TVA incluse.

**Veillez informer le serveur si vous avez des allergies—réglement EU (1169/2011)
Royal Decree 126/2015 National.**

—

Pour que vous puissiez profiter du meilleur, tous nos plats et boissons sont des produits de **première qualité** grâce à une rigoureuse sélection **de fournisseurs exclusifs.**

APÉRITIF

Homemade vermouth 3.50€
Recette propre, élaborée avec des produits Martini que nous macérons dans notre barrique

Vermouth Perez Barquero 3.50€
Avec le caractère unique du raisin Montilla de notre terre andalouse

Vermouth Petroni 4.50€
Notre proposition la plus fraîche de vermouth produit dans les Rías Baixas avec albariño.

Martini & fresas 5.00€
Une combinaison très fraîche de vermouth blanc avec 7up, fraises et menthe

La Fiera 5.00€
Une touche plus sucrée à base de Martini fougueux, de jus d'orange frais et d'un soupçon de soda

Negroni 5.00€
Le classique des apéritifs au gin, campari et vermouth à parts égales accompagné d'un délicieux chocolat maison

Sangría clásica 14.00€/Litro | 3.50€/vaso

Sécourez-en plus

Demandez à notre équipe la carte des cocktails



VINS

CAVAS, CHAMPAGEN ET VINS
MOUSSEUX

Verre Boute

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€

VINS

VINS BLANCS

	Verre	Boute
Wine House Selection D.O.Ca. 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

Vino Selección de la Casa D.O Rioja (Garnacha)		12.00€
Pizarras de Otero D.O Bierzo (Mencía)		14.50€
Chinchilla Cloe Rosé D.O Sierra de Málaga (Garnacha)		18.50€

VINS

VINS ROUGES

	Verre	Boute
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€

POUR PICORER

Petit pot de gambas au pil-pil	9.00€
Une façon différente de manger une croquette.	
Croquette de pot—au—feu	8.00€
Croquettes de ragoût maison à feu doux avec sauce mojo	
Nachos Jazba (option végétarienne)	10.00€
"Jazba" nachos avec fromage, guacamole, jalapeños et de la sauce bbq avec "pico de gallo" et chili con carne	
iNEW! Gyozas aux crevettes	13.00€
Gyozas de crevettes maison avec hoisin à la mangue et wakame.	
 Patatas japo—bravas	6.90€
Pommes de terre maison pochées et frites avec sauce piquante exotique	
 Vida bowl	13.00€
Assortiment de houmous de betterave et guacamole avec un assortiment de pains et légumes.	
 Bâtonnets de patates douces frits avec sauce au yogourt	4.90€
Notre russe	8.50€
Toujours du jour crémeux et savoureux avec ventre, garniture d'oignon frit et piments piparra	
Tataki de boeuf mariné dans une sauce japonaise	13.50€



NOTRE RUSSE



MILLE-FEUILLE DE TOMATE ET D'AVOCAT
À LA BURRATA

SALADES

- Jazba Salade** **12.50€**
millefeuille aux fruits exotiques, fromage de chèvre, glace à la pulpe de mangue et vinaigrette "thai"
- Mille-feuille de tomate et d'avocat à la burrata** **12.50€**
Mille-feuille de tomate, Avocat de l'Axarquia et burrata.
- Sucrines (option végétarienne)** **12.00€**
tendres cœurs de laitue aux crevettes sautées et étuvées, à la vinaigrette de Modène, aux poivrons et aux anchois
- iNEW! Falafel Bowl** **11.00€**
Laitue, gruau, houmous, fromage feta, chips de maïs, citron vert et sriracha
- Caesar Salad with chicken popcorn (option végétarienne)** **12.00€**
romaine lettuce, parmesan flakes, nuts, oeuf, oignon frit, croutons, Caesar sauce
- Poke de saumon (option végétarienne)** **14.00€**
Plat typiquement hawaïen. Salade de saumon cru avec vinaigrette asiatique
- Tartare de saumon** **16.00€**
Saumon coupé au couteau, brunoise d'oignon japonais et cornichons.

AVEC DU PAIN

Burger de boeuf Angus **12.50€**
Hamburger juteux 180gr. Oignon caramélisé, jeunes pousses, bacon, œuf, fromage, tomate et sauce barbecue

iREVIENT! Sandwich Jazba **10.90€**
(option végétarienne) Poitrine de poulet grillée, œuf, jambon, fromage gouda, laitue mélangée, tomate et mayonnaise.

iNEW! Coca de pain naan **11.00€**
Pain naan farci de viande aromatisé avec une touche épicée et fraîche.

RIZ

- * **"Paella" aux fruits de mer** **12.50€/pers**
(mín. 2 pers) Riz sélection du delta de l'Èbre aux fruits de mer, mollusques et crustacés
- * **iREVIENT!** **Queue de boeuf fideuá** **12.50€/pers**
(mín. 2 pers) Ragoût de queue de bœuf cuit à basse température, nouilles grillées et aioli de son jus.
- * **iNEW!** **Riz sec** (mín. 2 pers) **13.50€/pers**
riz sélection du delta de l'Èbre, légumes, champignons et secreto ibérique (vegetarian option)



PORC IBERIQUE 'SECRETO'

WOKS

- Wok au poulet** **12.50€**
Sauté avec légumes, nouilles et sauces asiatiques.
(option végétarienne)
- Wok aux crevettes** **12.50€**
Sauté avec légumes, nouilles et sauces asiatiques.
- * **Sauté de seitán** **11.00€**
avec légumes, prunes et amandes

NOS VIANDES

- * **Brochette de poulet et légumes** **14.00€**
Morceaux de poulet enrobés de bacon avec légumes grillés et pommes de terre rôties
- * **Entrecôte de boeuf** **20.50€**
Longe de bœuf Angus grillée, beurre aux herbes, pain à l'ail, pomme de terre au four et légumes de saison
- * **Porc ibérique 'Presa'** **19.00€**
Presas ibériques de porc 'Bellota', accompagnées de ketchup aux fruits rouges, pomme de terre rôtie et écrasée avec des légumes
- * **Porc ibérique 'Secreto'** **18.00€**
Secreto ibérique de porc 'Bellota' (nourri aux glands), cuisiné à 70° aux épices cajuns, accompagné de légumes sautés et de frites maison.

NOS POISSONS

- * **Filet de saumon grillé** **17.50€**
Saumon à la sauce asiatique sur nouilles et crevettes thaïlandaises.
- * **Brochette de poisson** **17.80€**
Lotte, saumon et crevettes grillées.
- * **Poissons grillés (2 pers)** **29.00€**
Lotte, abadèche,, brochette, saumon, calmar national, écrevisse, crevette
- Friture de Málaga** **10.90€**
Variété de poissons

Et les « Espetos » Jusqu' à 17 :00h
(SAUF LE MARDI)

Sardines	6.00€
Dorade 500 a 600gr	18.00€
Loup de mer 500 a 600gr	19.00€
Calmar national de 600 a 700gr	25.00€



POULPE CUIT À LA BRAISE

MENÚ ENFANTS

Fingers de poulet avec des frites	8.50€
Pâtes à la sauce bolognaise	8.00€
Croquettes avec des frites	8.00€
Hamburger with cheese with french fries Burger de boeuf Angus 180gr.	9.00€

DESSERTS

Cheesecake maison pote de canneberges et glace à la fraise	6.00€
Glace au chocolat tempura sur tortilla de maïs et fruits rouges	6.00€
Biscuit au chocolat avec glace à la vanille, chocolat et pop-corn sucré	6.80€
Carpaccio d'ananas à la crème caramélisée et glace à la noix de coco	6.50€
Tranche glacée 2.0 au mille-feuille Caramélisé et pignons grillés	6.50€
Mille-feuille caramélisé à la crème crème chantilly montée au moment de servir	8.50€
Tatin de pommes rôties et chaudes à la crème et à la cannelle	6.50€
Choco-fantasy glacée au chocolat, crème glacée au chocolat blanc, fouettée, banane, morceaux de brownie au chocolat, Mikados, et sirop au chocolat	18.00€
Plateau de fruits Assortiment de fruits de saison	12.00€



BISCUIT AU CHOCOLAT

LA MEILLEURE ENTREPRISE POUR VOTRE DESSERT

Frappe de Baileys Délicieux baileys frappé et café à la crème fouettée	6.00€
Espresso Martini une vodka classique et du café dans le shaker	6.00€
Bonbon à l`anis Une boisson digestive rafraîchissante à base de Marie Brizard, de menthe poivrée et de jus de citron	6.00€
Kiwi and cream Votre dessert léger avec rhum, kiwi, jus de citron et une fine couche de chantilly	6.00€
Pink Coconut Le complément le plus doux de cette section, avec de l'amaretto, de la noix de coco, de la fraise, du citron et du triple sec.	6.00€

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH

FR



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