DET
BAHÍA BEACH
JAZBA

Vegetarisch

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

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

sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA
El sabor que nos une

APERITIF

Homemade vermouth 4
Eigenes Rezept, herges tellt mit Martini-Produkten, die wir in unserem Fass mazerieren.

Negroni 7
Der Klassiker der Aperitif s mit Gin, Campari und Wermut zu gleichen Teilen, begleitet von einer kös tlichen hausgemachten Schokolade

Aperol Spritz 7
Aperol, Sekt und soda

The Bianco 6
Martini Bianco im Shaker mit Minze und hausgemachtem Ananaspüree

Sangría **17/ Jug | 4,20/Glass**
(Klassisch, Weiß und Cava)

Unser Weinkeller

CAVAS , CHAMPAGNER AND SCHWEINEER

	GLAS	FLASCHE
Libalis (Moscatel)	3.20	16
Xénius Brut-Cava	3.20	16
Champagne Moët & Chandom Imperial		100

Entdecke mehr.

Fragen Sie unser Team nach unserer Getränkekarte

ROSÉ WEINE

	GLAS	FLASCHE
La Maldita D.O Rioja (Garnacha)	3	16
Pizarras De Otero D.O Bierzo (Mencía)		18
Cloe Rosado D.O Sierras de Málaga		22

WISSE WEINE

	GLAS	FLASCHE
La Maldita D.O Rioja (Garnacha)	3	16
La Camioneta D.O Rueda (Verdejo)	3	16
Hombre Pez. D.O. Rueda (Verdejo)		17
PULPO D.O Rías Baixas (Albariño)	3.6	18
Martin Códax D.O Rías Baixas (Albariño)		20
Polvorete D.O Bierzo (Godello)	3.6	19
Javier Sanz D.O Rueda (Sauvignon Blanc)		22
Cloe Blanco D.O Sierras de Málaga (Chardonnay)		22
Anxo Martin D.O Ribeiro (Treixadura, Albariño, Godello)		25

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
La Maldita D.O Rioja (Garnacha)	3.2	17
Azpilicueta Crianza D.O Rioja (Tempranillo, graciano y mazuelo)		18
Hacienda la Vizcondesa D.O Sierras de Málaga (Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot)	4.5	24
Condado de Oriza D.O Ribera del Duero (Roble)	3.4	17
Resalso D.O Ribera del Duero (Tempranillo)		21
Cair Cuveé D.O Ribera del Duero. (85% Tempranilo, 15% Merlot)		24
Pago de los Capellanes D.O Ribera del Duero. (Roble)		29
Malabrigo D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)		41
Malleolus D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)		45

Dieses Menü ist aus einem Prozess der Neuerfindung, Anpassung und Verschmelzung verschiedener kulinarischer Kulturen innerhalb derselben kreativen Umgebung entstanden und legt immer Wert auf den visuellen Faktor, Sie zu überraschen.

Am gleichen Standort wie immer wollen wir weiterhin die Art von Menü anbieten, die jeder mit exotischen Aromen erwartet.

Die Erstellung dieses Menüs wäre ohne die großartige Arbeit und das Engagement unseres gesamten Teams nicht möglich gewesen.

Besonderer Dank geht an Angy, Operations Chef und Lahcen, Gastronomic Chef.

XAVIER NAVARRO

Schnelles etwas

Sauerteigbrotscheibe 1.9€/person
(+Ali oli 1.00€)

Die besten Oliven der Welt 5
Frittiert und würzig

Mit den Fingern essen 11
Koreanische Chicken Wings

Jazba Nachos
Halbe 9 / Ganz 14.5
Frittierte Mais-Tortilla-Chips, BBQ-Sauce, Parmesansauce, Cheddar- und Mozzarella-Käse, Guacamole, Jalapenos und Pico de Gallo.

Jerky-Kroketten 10.5
Mürbe Krokette mit Rinder-Rückfleisch von Leon.

Eine andere Version der Bravas 6.9
Hausgemachte pochierte und gebratene Kartoffeln mit exotisch scharfer Sauce und Wakame

Foie & pasión 16
Entenblock mit Passionsfrucht

Rindfleisch Tataki 18
Rindertataki, Rohkost, Wakame und Sesamsauce.

Und aus dem meer

Zamburiñas brutal 14

Entstanden aus einer Erfahrung in Madrid (4unit)

Pikante Muscheln 15

Gemüse, Kimchy & Sahne

Thunfischtatar 21

Thunfisch, Avocado und japanische Vinaigrette

Ganzer gegrillter Oktopus 31

Kartoffel, Paprika und natives Olivenöl

Vom feld zur tabelle

Artischocken in Blüte 12

Gegrillt, karamellisiert und Foie.

4 Dotter 15

Potatoes, Baby-Tintenfisch und Garnelen

Auberginen 10.9

Geröstetes Auberginen-Toast mit Lachsblüten,
Frischkäse und Ratatouille aus roten Früchten

Blätter, frische kräuter und ein paar andere kleinigkeiten

Tomate und Avocado 14

Tomate und Avocado mit Frühlingszwiebeln

Jazba-Salat 16

Obstsalat der Saison mit Ziegenkäse und Thai-Vinaigrette

Herbst-Burrata 16

Kürbis, Burrata, gezuckerte Samen, Pesto und grüne Blätter

Cäsar 16

Salat, Fladenbrot, Hähnchen-Crispi, Cesar-Sauce, geröstete Kirschen und Parmesan.

Falafel Bowl 12.5

Salat, Grütze, Hummus, Fetakäse, Limetten-Maischips und Sriracha.

Winter-Hummus 12.9

Kichererbsen, Rote Bete, pitabrot

Brot-ecken

Jazba-Burger 16
Rindfleisch, pochierte Zwiebel, Käse, Salat, Speck, Ei, Tomate und BBQ-Sauce

Taco las mañanitas 11
knusprige Garnelen, Gemüse, Mais, japanische Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Koriander

Reis

⚹ **Schwarzer Reis und Oktopus**
Mín 2 person / 18.5 person
Oktopus und Garnelen mit Limonen-Aioli

⚹ **Meeresfrüchte-Reis mit Fisch und Meeresfrüchten. Mín 2 person / 18.5 person**

⚹ **Ochsenschwanz fideuá**
Mín 2 person / 18 person

Woks und nudeln

Yakisoba mit knusprigem Hühnerfleisch 17
Gebratene Reisnudeln, knuspriges Hähnchen und Gemüse **(Glutenfreie Option)**

Unter Rühren gebratene Garnelen 16
Unter Rühren gebraten, nach thailändischer Art mit gebrochenen Erdnüssen

Geröstet und gebraten

Gegrillter Lachs 22
im Thai-Wok gegrillt

Blauflossen-Thunfisch-Rückenstück 35
Teriyaki-Thunfisch, Mango und ein paar andere Leckerbissen

Kabeljau 21
Spinat und getoastete Mousseline

Fischspießchen 19.45
Geschnittener Seeteufel, norwegischer Lachs und Garnelen.

Tintenfisch 21
Gebraten, Koriander, Pico de Gallo, Patatal-Medaillon.

Fritierter Fisch aus Malaga 14
Verschiedene Arten von Fisch
(calamarito, Kalmar, Tintenfisch, Rosada und Garnelen)

Unser Fleisch

⚹ Hähnchenspieß 18

⚹ Iberisches Geheimnis 21.5

Cowboy-Lammsteak 31

STEINOPTIONEN

Lendensteak Kalbfleisch 28

Lendenbraten 31

Unser BBQ

Freitag bis Sonntag 13:00 bis 21:00 Uhr

⚹ Iberischer Lendenbraten 23

Iberische pluma 24

T-Bone-Steak 55

Desserts

Weißer Brownie mit Pistazieneis 9
Erinnern Sie sich an unser legendäres Dessert

Dunkler Schokoladen-Brownie 9
Vanille- und Baileys-Eiscreme

Piña Colada Ramen, Kokosnusseis. 9
Piña Colada mit Sternanis-Note

Schokoladen-Coulant 9
Gefüllt mit Praline und Vanilleeis

Torrija bestialisch 9
Torrija, Zitronencreme

Käsekuchen 8.5
Mit Heidelbeerkompott

Kaffee 9
Tiramisu-Creme

Ananaskönig 16
Mit eigenem Fruchtfleisch gefüllte Ananas und gerösteter katalanischer Pudding

Happy Birthday-Torte 35 (mindestens 4 Personen)