

DET

• L A •

PALAPA BEACH

J A Z B A



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) Nacionales Königliches Dekret 126/2015.

—

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



El sabor que nos une

APERITIF

Homemade vermouth

4.5

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

Negroni

8

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

Aperol Spritz

8

Aperol, Sekt und soda

The Bianco

7

Martini Bianco im Shaker mit Minze und hausgemachtem Ananaspüree

Sangría

22/ Jug | 4,5/Glass



A photograph of a wine bottle on the left and a wine glass on the right. The bottle has a white label with the text 'ONT' and 'Pio del Ramo' visible. The glass is filled with red wine. The background is a soft, out-of-focus light blue. A semi-transparent dark grey banner is overlaid across the middle of the image, containing the text 'Unser Weinkeller' in a white, cursive font.

Unser Weinkeller

ONT
Pio del Ramo

CAVAS , CHAMPAGNER AND SCHWEINEER

	GLAS	FLASCHE
Libalis (Moscatel)	3.40	17
Xénius Brut-Cava	3.40	17
Champagne Moët & Chandom Imperial		110
Champagne Moët & Chandom Rose		120
Champagne Moët & Chandom Ice Imperial		130

Descubre más.

Pregunta a nuestro equipo por nuestra carta de bebidas

ROSÉ WEINE

GLAS FLASCHE

La Maldita D.O Rioja (Garnacha) 3.6 17

Pizarras De Otero D.O Bierzo (Mencía) 19

Cloe Rosado D.O Sierras de Málaga 23

WISSE WEINE

GLAS FLASCHE

La Maldita D.O Rioja (Garnacha) 3.6 17

La Camioneta D.O Rueda (Verdejo) 3.6 17

Hombre Pez. D.O. Rueda (Verdejo) 18

PULPO D.O Rías Baixas (Albariño) 3.9 19

Martin Códax D.O Rías Baixas (Albariño) 21

Polvorete D.O Bierzo (Godello) 3.9 20

Javier Sanz D.O Rueda (Sauvignon Blanc) 23

Cloe Blanco D.O Sierras de Málaga (Chardonnay) 24

Anxo Martin D.O Ribeiro (Treixadura,
Albariño, Godello) 32

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
La Maldita D.O Rioja (Garnacha)	3,6	17
Azpilicueta Crianza D.O Rioja (Tempranillo, graciano y mazuelo)		18
Hacienda la Vizcondesa D.O Sierras de Málaga (Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot)	4.8	25
Condado de Oriza D.O Ribera del Duero (Roble)	3.8	18
Resalso D.O Ribera del Duero (Tempranillo)		21
Cair Cuveé D.O Ribera del Duero. (85% Tempranillo, 15% Merlot)		26
Pago de los Capellanes D.O Ribera del Duero. (Roble)		30
Malabrigo D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)		44
Malleolus D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)		48

Wir gehören zu denen, die denken, dass Zeit das Wertvollste in diesem Leben ist, und Sie geben sie uns bei jedem Ihrer Besuche. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen das Beste von uns geben und darauf setzen, Sie kennenzulernen a jeden Tag ein bisschen mehr, um Ihnen Produkte von kmo, dem Land, unserer Zeit auf den Tisch zu bringen.

Wir lieben unseren Beruf, um Sie in unserem Haus, das Ihnen gehört, glücklich zu machen

XAVIER NAVARRO



Ein Quickie

Scheibe Sauerteigbrot 1.9€/person
(+Ali oli 1.00€)

• **Die besten Oliven der Welt 5**
Frittiert und würzig

Mit den Fingern essens 12
Koreanische Chicken Wings

Garnelen-Nems 11
Sauer und würzig mit Minze und Avocado-Mayonnaise.

Rusa 12
Thunfischbauch, Garnele, Röstzwiebeln und Piparra-Topping.

Nachos Jazba
Halbe 9 / Ganz 15.5
Gebratene Maischips, BBQ-Sauce, Chili con Carne, Parmesansauce, Cheddar- und Mozzarella-Käse, Guacamole, Jalapenos und Pico de Gallo

Süßkartoffelsticks 6
Süßkartoffel-Pommes mit Joghurtsauce

Haus gemachte kroketten 11
Tages hausgemachte kroketten

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

Foie & pasión 16
Entenblock mit Passionsfrucht

Gazpacho 6

Und aus dem meer

Zamburiñas brutal 17

Entstanden aus einer Erfahrung in Madrid (4unit)

Pikante Muscheln 15.5

Gemüse, Kimchy & Sahne

Gegrillter Oktopus 31

Kartoffel, Paprika und natives Olivenöl





Vom feld zur tabelle

Artischocken in Blüte 16

Gegrillt, karamellisiert und Foie.

4 Dotter 15

Potatoes, Baby-Tintenfisch und Garnelen

Blätter, frische kräuter und ein paar andere kleinigkeiten

🍷 **Tomate und Avocado 15**

Tomate und Avocado mit Frühlingszwiebeln

🍷 **Jazba-Salat 16**

Obstsalat der Saison mit Ziegenkäse und Thai-Vinaigrette

🍷 **Herbst-Burrata 16.8**

Kürbis, Burrata, gezuckerte Samen, Pesto und grüne Blätter

Cäsar 16

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

🍷 **Falafel Bowl 14**

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

🍷 **Winter-Hummus 14**

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 / 19 person
Oktopus und Garnelen mit Limonen-Aioli
- ✦ Meeresfrüchte-Reis mit Fisch und Meeresfrüchten. Mín 2 person / 19 person
- ✦ Ochschwanz fideuá
Mín 2 person / 18 person



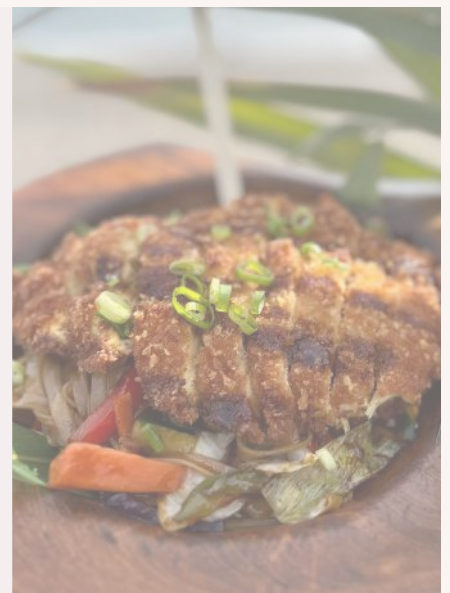
Woks und nudeln

Yakisoba mit knusprigem Hühnerfleisch 17

Gebratene Reismudeln, 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 23

im Thai-Wok gegrillt

Kabeljau 23

Spinat und getoastete Mousseline

Tintenfisch 33

Gebratene, knusprige Zwiebel und Padrón Paprika.

Dorada 28

Gebraten, zum Verzehr in Portionen.

Unser fleisch

✦ Huhn, gegrilltes Gemüse und Kartoffeln 19

✦ Secreto vom iberischen Schwein 22

✦ Iberischer Lendenbraten 24

✦ Medrige Lende 28

✦ Lendenbraten 31

✦ Steak 1k auf dem Stein 55

✦ Cowboy-Lammsteak 33

Beschläge

Registrieren 7

Pommes Frites 7

Grüner Spargel 7,5

Babykartoffeln mit Mojo 6

Unser Teil weiter orientalisches

Thunfisch-avocado-tatar 19

Tatar mariniert mit soja, sesamöl und kimchi.

Lachstatar 17

Mariniert mit limettenmayonnaise, sesamöl, tenkasu, yuzu und ikura-rogen

Marinierter roter thunfisch 17

nach japanischer art.

Reis, roter thunfisch, wakame, edamame, avocado, eingelegte zwiebeln, surimi, tamago und japanische vinaigrette.

Lachspoke 16

Reis, lachs, wakame, edamame, avocado, eingelegte zwiebel, surimi, tamago und japanische vinaigrette



HOSOMAKIS

4 unid / 8 unid

Thunfisch-Maki

10

Lachs-Maki

8.9

Krabben-Maki

10

Zeitgesteuerter Lachs

10

Lachsfüllung mit einem Hauch Frischkäse und Teriyaki-Sauce

FUTOMAKIS

4 unid / 8 unid

Spider roll

16.9

Gebratene Weichschalenkrabben, Spargel, Gurke, Avocado und Eichenblatt, garniert mit japanischer Mayonnaise und Aalsauce



URAMAKIS

4 unid / 8 unid

Matsubagami-Rolle

8,5 17

Geschnetzeltes Krabbenfleisch mit japanischer Mayonnaise, Gurke, knackigen Zwiebeln und süßem Chili

Moeagaru

18

Würziger Thunfisch mit Gurke, Schnittlauch und Avocado-Topping, garniert mit einer Kimchi-Mayo-Honig-Sauce.

Niku foie

9 18

Spargel, Avocado, Gurke, Käse, bedeckt mit flambiertem Rinderfilet und karamellisierter Foie.

Limetten-Lachs-Rolle

8,45 15,5

Frischkäse, Gurke, Mango, flambierter Lachs, Teriyakisauce, Rogen, Yuzu und ein Hauch Limette.

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)

