

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 word 'ONT' in large letters and 'Pio del Ramo' below it. 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 haushjemachte 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

**Thailändische Suppe 9**  
Scharfe Garnelen, Pilze und Kokosmilch

*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



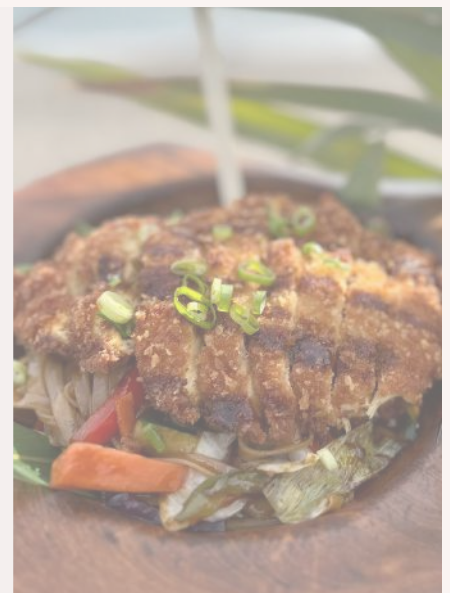
# Woks und nudeln

## 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)

