

ES

BAHÍA BEACH

JAZZA



Vegetariano 🌿

El chef te recomienda:

Todos los platos que lleven este símbolo (✳️) se aconseja pedir un entrante por su tiempo de elaboración.

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.



El sabor que nos une

APERITIVOS

Vermouth de barrica 4

Receta propia, elaborada con productos Martini que maceramos en nuestra barrica

Negroni 7

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

Aperol Spritz 7

Aperol, vino espumoso y un toque de soda.

The Bianco 6

Martini bianco enfriado en coctelera con menta y puré de piña casero

Sangría 17 Jarra / 4,20 Vaso
(Clásica, blanca y cava)



A hand holding a wine glass filled with red wine, with a blurred background of a wooden basket.

*Nuestra
vinoteca*

VINOS ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

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

Descubre más.

Pregunta a nuestro equipo por nuestra carta de bebidas

ROSADOS

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

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
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

TINTOS

	COPA	BOTELLA
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% Tempranillo, 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

Esta carta nace a partir de un proceso de reinención, adaptación y fusión de distintas culturas culinarias dentro de un mismo ámbito creativo y siempre tomando como hilo conductor el factor visual de sorprenderos.

Con la misma ubicación de nuestro restaurante playero, queremos seguir dando el tipo de carta que todo el mundo espera encontrar de sabores exóticos.

La creación de esta carta no hubiera sido posible sin el gran trabajo y dedicación de todo nuestro equipo.

**Gracias en especial a
Angy, chef de operaciones y Lahcen, chef Gastronómico.**

XAVIER NAVARRO



Y un rapidito

Rebanada de hogaza masa madre 1.9€/persona

(+Ali oli 1.00€)

• **Las mejores aceitunas del mundo 5**
Fritas y picantitas

Con los dedos 11
Alitas de pollo coreanas

Nachos Jazba
Media 9 / Entera 14.5

Totopos fritos de maíz, salsa BBQ, chile con carne, salsa parmesano, queso cheddar y mozzarella, guacamole, jalapeños y pico de gallo

Croquetas de cecina 10.5
Melosa croqueta con cecina de León

• **Bastones de Batatas 6**
Batatas fritas con salsa de yogur

• **Otra versión de las bravas 6.9**
Patatas caseras pochadas y fritas con exótica salsa picante y wakame

Foie & pasión 16
bloc de pato con fruta de la pasión

Tataki de ternera 18
Tataki de ternera, crudités, wakame y salsa sésamo

Gazpacho 6

Del mar para empezar

Zamburiñas brutal 14

Nacida de una experiencia en Madrid (4unit)

Mejillones rabiosos 15

Verduras, Kimchy y nata

Tartar de atún 21

atún, aguacate y vinagreta japonesa

Pulpo entero al grill 31

patata, pimentón y aove





Del campo a la mesa

Alcachofas en flor 12

Parrilla, Caramelizada y foie

4 yemas 15

Patatas no tan pobres, puntilla y gambones

Berenjenas 10.9

Tosta de berenjenas asadas con pétalos de salmón, crema de queso y pisto de frutos rojos

Hojas, hierbas frescas y algunas cositas más

🍷 **Tomate y aguacate 14**

Tomate y aguacate y cebolleta

🍷 **Ensalada Jazba 16**

En mil hojas de frutas exóticas, queso de cabra tostado, helado de mango y vinagreta thai.

🍷 **Burrata de otoño 16**

Calabaza, burrata, semillas garrapiñadas, pesto y hojas verdes

Ensalada César 16

Lechuga romana, palomitas de pollo, parmesano , crutones de pan, cherry y salsa César.

🍷 **Falafel Bowl 12.5**

Lechuga, sémola, humus, queso feta, totopos de maíz, lima y sriracha.

🍷 **Hummus de invierno 12.9**

Garbanzos, remolacha, pan de pita



Va de pan

Hamburguesa Jazba 16

ternera, Cebolla pochada, queso, lechuga, bacón, huevo, tomate y salsa BBQ

Taco las mañanitas 11

gambón crujiente, vegetales cajún, maíz, col china y cilantro



Arroces

✦ Arroz negro y pulpo
Mínimo 2 personas / 18.5 persona
pulpo y langostinos con alioli de lima

✦ Arroz marinero
Mínimo 2 personas / 18.5 persona
Arroz marinero en paella y todo peladito

✦ Fideuá de rabo de toro
Mínimo 2 personas / 18 persona



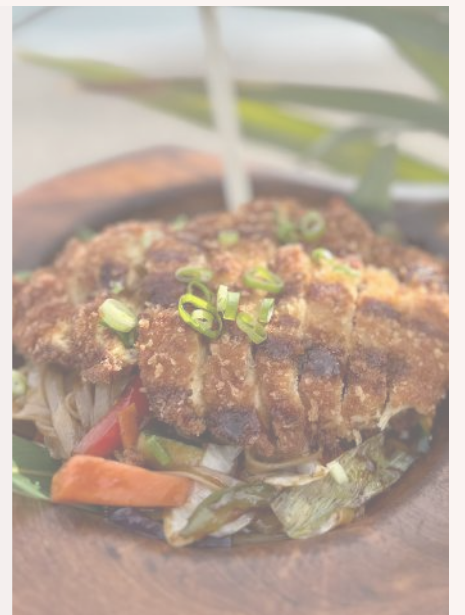
Woks, Pasta y Salteados

Yakisoba crispy chicken 17

Tallarines de arroz salteados, vegetales pollo crispy
(Opción sin gluten)

De Langostinos un poco rabiosos 16

Salteados, estilo thai con cacahuets rotos





Pescado asados y fritos

Salmon grillado 22

Asado y braseado sobre wok thai

Lomo de atún bluefin 35

Atún teriyaki, mango y algunas cositas más

Bacalao 21

Espinacas y muselina tostada

Brocheta de pescados 19.45

De Rape de corte, salmón noruego y gambones

Sepia 21

Sepia frita, cilantro pico de gallo y medallón de patata confitada

Fritura de Malagueña 14

Variedad de pescado
(puntilla, calamares, jibia, rosada y gambas)



Nuestras Carnes

✦ Brocheta de pechuga de pollo de corral 18

✦ Secreto ibérico 21.5

Cowboy steak de cordero 31

OPCIONES A LA PIEDRA

Lomo bajo de ternera 28

Solomillo 31

Nuestra Barbacoa

Viernes a Domingo 13:00h a 21:00h

✦ Sable de solomillo ibérico 23

Pluma ibérica 24

Chuletón 1 kg 55

Postres

Brownie blanco con helado de pistacho y sopa de su chocolate 9

Remember de nuestro postre mítico

Brownie de chocolate negro 9

helado de vainilla y baileys

Ramen de piña colada y helado de coco. 9

Piña colada, frutas y helado de coco

Coulant de chocolate 9

Relleno de praliné y helado de vainilla

Torrija bestial 9

Torrija con helado de torta de algarrobo

Tarta de queso 8.5

Con Compota de arándanos

Cafetera 9

Crema de tiramisú

Piña King 16

Piña rellena de su carne y crema catalana tostada

Tarta Feliz cumpleaños (4-6 personas) 35

