ES

# BAHÍA BEACH

## JAZBA

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.**

sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA
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)**

# 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% 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 |

Esta carta nace a partir de un proceso de reinvención, 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

**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

# 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 cacahuetes 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**