

ES

• L A •

# PALAPA BEACH

J A Z B A



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

4.5

Receta propia, elaborada con productos Martini  
Que maceramos en nuestra barrica.

### Negroni

8

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

### Aperol Spritz

8

Aperol, vino espumoso y un toque de soda.

### The Bianco

7

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

### Sangría

22 Jarra / 4,5 Vaso

(Clásica, blanca y cava)



A photograph of a wine bottle on the left and a wine glass on the right, both containing red wine. A semi-transparent dark grey horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text 'Nuestra vinoteca' in a white, cursive font. The bottle's label is partially visible, showing the word 'ONT' and 'Pio del Ramo'.

*Nuestra  
vinoteca*

ONT  
Pio del Ramo

## VINOS ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

	COPA	BOTELLA
Libalis (Moscatel)	3.40	17
Xénius Brut-Cava	3.40	17
Champagne Moët & Chandom Imperial		110
Champagne Moët & Chandom Rosé		120
Champagne Moët & Chandom Ice Imperial		130

*Descubre más.*

*Pregunta a nuestro equipo por nuestra carta de bebidas*

## **ROSADOS**

**COPA**

**BOTELLA**

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**

## **BLANCOS**

**COPA**

**BOTELLA**

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**

## TINTOS

	COPA	BOTELLA
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

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 12**  
Alitas de pollo coreanas

**Nems de langostinos 11**  
Agripicantes con mayonesa de hierbabuena y aguacate.

**Nuestra rusa 12**  
ventresca, langostino, topping cebolla frita y piparra.

**Nachos Jazba**  
**Media 9 / Entera 15.5**  
Totopos fritos de maíz, salsa BBQ, chile con carne, salsa parmesano, queso cheddar y mozzarella, guacamole, jalapeños y pico de gallo

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

**Croquetas de la casa 11**  
Croquetas del día y casera

☛ **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

**Sopa thai 9**  
De langostinos picante, setas y leche de coco

# *Del mar para empezar*

## **Zamburiñas brutal 17**

Nacida de una experiencia en Madrid (4unit)

## **Mejillones rabiosos 15.5**

Verduras, Kimchy y nata

## **Pulpo al grill 31**

patata, pimentón y aove





## *Del campo a la mesa*

**Alcachofas en flor 16**

Parrilla, Caramelizada y foie

**4 yemas 15**

Patatas no tan pobres, puntilla y gambones

# Hojas, hierbas frescas y algunas cositas más

## 🍷 **Tomate y aguacate 15**

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 16.8**

Calabaza, burrata, semillas y garrapiñadas, pesto y hojas verdes

## **Ensalada César 16**

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

## 🍷 **Falafel Bowl 14**

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

## 🍷 **Hummus de invierno 14**

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 / 19 persona  
pulpo y langostinos con alioli de lima

### \*Arroz marinero

Mínimo 2 personas / 19 persona  
Arroz marinero en paella y todo peladito

### \*Fideuá de rabo de toro

Mínimo 2 personas / 18 persona



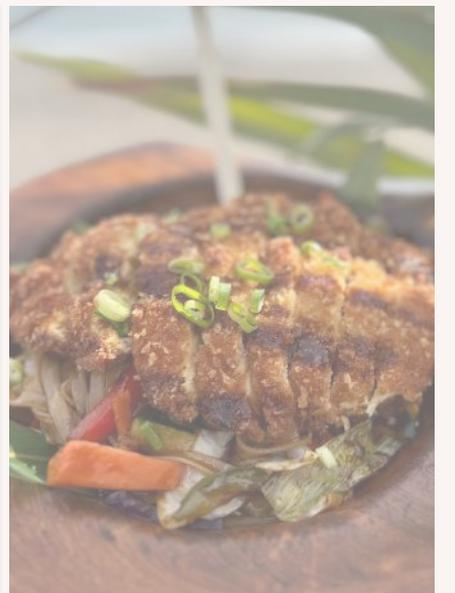
## Woks, Pasta y Salteados

### 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 23**

Asado y braseado sobre wok thai

### **Bacalao 23**

Espinacas y muselina tostada

### **Calamar 33**

Frito, crispy onion y padrón

### **Dorada 28**

Frita, para comer a pellizcos.

# Nuestras Carnes

✦ Brocheta de pechuga de pollo de corral 19

✦ Secreto ibérico 22

✦ Solomillo ibérico 24

✦ Lomo bajo 28

✦ Solomillo 31

✦ Chuletón 1k a la piedra 55

✦ Cowboy steak de cordero 33

# Guarniciones

Padrón 7

Patatas fritas 7

Espárragos verdes 7,5

Patatas baby con mojo 6

# Nuestra parte más oriental

## **Tartar de atún y aguacate 21**

Tartar marinado con soja, aceite de sesamo, kimchi, yuzu y vinagreta japonesa.

## **Tartar de salmon, 19**

Marinado con mayonesa de lima, aceite de sesamo, tenkatsu, yuzu y huevas de ikura.

## **Poke de atun rojo maarinado estilo japones 18**

Arroz, atún rojo, wakame, edamame, aguacate, cebolla encurtida, surimi , tamago y vinagreta japonesa.

## **Poke de salmón 17**

Arroz, salmón, wakame, edamame, aguacate, cebolla encurtida, surimi , tamago Y vinagreta japonesa.



## HOSOMAKIS

4 unid / 8 unid

Maki de atún

10

Maki de Salmón

8.9

Maki de cangrejo

10

Salmon temporizado

10

Relleno de salmón con un toque de crema de queso y salsa teriyaki

## FUTOMAKIS

4 unid / 8 unid

Spider roll

16.9

cangrejo de concha blanda frito, espárragos, pepino, aguacate y hoja de roble, cubierto de mayonesa japonesa y salsa de anguila



## URAMAKIS

4 unid / 8 unid

### Matsubagami roll

8.5 17

Carne de cangrejo desmigada mayonesa japonesa, pepino, cebolla crunch y sweet chile

### Moeagaru

18

Atún picante con pepino, cebollino y cobertura de aguacate, cubierto con una salsa mayo kimchi y miel.

### Niku foie

9 18

Espárrago, aguacate, pepino, queso, cubierto de solomillo de res flambeado y foie caramelizado

### Salmón lima roll

8.45 15.5

Queso crema, pepino, mango, salmón flambeado, salsa teriyaki, huevas, yuzu y toque de lima

# 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**

