FR

BAHÍA BEACH

JAZBA

Végétarien

Compte tenu du temps de préparation des plats portant le symbole (*) il est conseillé de commander une entrée.

Prix TVA incluse.

Veuillez informer le serveur si vous avez des allergies

—

réglament EU (1169/2011) Royal Decree 126/2015 National.

–

Pour que vous puissiez profiter du meilleur, tous nos plats et boissons sont des produits de première qualité grâce à une rigoureuse sélection de fournisseurs exclusifs.

sabor a málaga

PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA

El sabor que nos une

APÉRITIF

Homemade vermouth 4

Recette propre, élaborée avec des produit s Martini que nous macérons dans notre barrique.

Negroni 7

Le clas s ique des apéritif s au gin, campari et vermouth à part s égales accompagné d'un délicieux chocolat mai son

Aperol Spritz 7

Aperol, vin mousseux et soda

The Bianco 6

Martini bianco frais au shaker avec menthe et purée d'ananas maison

Sangría 17/ Cruche | 4,20/Verre

(Classique, blanc et cava)

La Vinoteque

CAVAS, CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

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

Sécouvrez-en plus

Demandez à notre èquipe la carte des cocktails

ROSÉ

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

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
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

VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
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

Ce menu est né d'un processus de réinvention, d'adaptation et de fusion de différentes cultures culinaires au sein d'un même environnement créatif et prenant toujours comme fil conducteur le facteur visuel de vous surprendre.

Toujours au même endroit, nous voulons continuer à offrir le type de menu que tout le monde s'attend à trouver avec des saveurs exotiques.

La création de ce menu n'aurait pas été possible sans l'excellent travail et le dévouement de toute notre équipe.

Remerciements particuliers à Angy, Chef des opérations et Lahcen, Chef gastronomique.

XAVIER NAVARRO

Un rapide

Tranche de pain au levain 1.9€/personne
(+Ali oli 1.00€)

Les meilleures olives du monde 5
Frites et épicées

Finger food 11
Alitas de pollo coreanas

Jazba Nachos
Moitié 9 / Entière 14.5
Croustilles de maïs frites, sauce BBQ, sauce parmesan, fromage cheddar et mozzarella, guacamole, jalapenos et pico de gallo.

Croquettes au bœuf séché 10.5
Croquettes moelleuses avec du bœuf séché de Leon.

Une autre version des bravas. 6.9
Pommes de terre pochées et frites maison avec sauce épicée exotique et wakame

Foie & pasión 16
Bloc de canard aux fruits de la passion.

Tataki de bœuf 18
Tataki de bœuf, crudités, wakame et sauce au sésame.

Et de la mer pour commencer

Zamburiñas brutal 14
Né d'une expérience à Madrid (4unit)

Moules épicées 15
Légumes, Kimchy et crème

Tartare de thon 21
thon, avocat et vinaigrette japonaise

Poulpe entier grillé 31
pomme de terre, paprika et huile d'olive

Du champ pour commencer

Artichauts en fleur 12

Grillé, caramélisé et foie.

4 jaunes d'œuf 15

Pomme de terre, petits calmars et crevettes

Aubergines 10.9

Toast d'aubergines rôties aux pétales de saumon, fromage à la crème et ratatouille aux fruits rouges

Feuilles, herbes fraîches et quelques autres petites choses

Tomate et avocat 14
Tomate, avocat et oignon de printemps

Salade Jazba 16
Mille feuilles de fruits de saison avec fromage de chèvre et vinaigrette thaïlandaise

Burrata d'automne 16
Citrouille, burrata, graines sucrées, pesto et feuilles vertes

César 16
Laitue romaine, poulet pané, parmesan, croûtons de pain, cerise et sauce César

Bol de falafel 12.5
Laitue, gruau, houmous, fromage feta, croustilles de maïs à la lime et sriracha.

Houmous d'hiver 12.9
Pois chiches, betterave, pain pita.

Coin des pains

Jazba Burger 16
bœuf, oignon poché, fromage, laitue, bacon, œuf, tomate et sauce BBQ

Taco las mañanitas 11
crevettes croustillantes, légumes, maïs, ciboule japonaise, chou chinois et coriandre

Riz

* **Riz noir et poulpe**
  Mín 2 person / 18.5 person
  poulpe et crevettes avec aïoli au citron vert
* **Riz aux fruits de mer avec poissons et fruits de mer. Mín 2 person / 18.5 person**
  Riz aux fruits de mer en paella
* **Queue de boeuf fideuá**
  Mín 2 person / 18 person

Woks, pâtes et sautés

Yakisoba au poulet croustillant 17
Nouilles de riz sautées, légumes et poulet croustillant **(Option sans gluten)**

Crevettes sautées 16
Sauté à la thaïlandaise avec des cacahuètes

Grillé et frit

Saumon grillé 22
Grillé et braisé au wok thaïlandais

Filet de thon rouge 35
Thon Teriyaki, mangue et quelques autres morceaux

Cabillaud 21
Epinards et mousseline grillée

Brochette de poisson 19.45
Baudroie coupée, saumon norvégien et crevettes.

Seiche 21
Frite, coriandre, pico de gallo, médaillon de patate.

Poisson frit de Malaga 14
Variété de poissons
(calamars, seiches, rosada et crevettes).

Nos Viandes

*Brochette de poulet 18

*Secret ibérique 21,5

Steak d'agneau de cow-boy 31

OPTIONS DE PIERRE

Longe de bœuf basse 28

Contre-filet 31

Notre barbecue

Du Vendredi au dimanche de 13-21h

*Fourreau de surlonge ibérique 23

Plume ibérique 24

Bifteck d'aloyau 55

Postres

Brownie blanc avec glace à la pistache et soupe au chocolat 9
Souvenez-vous de notre dessert légendaire

Brownie au chocolat noir 9
Glace à la vanille et au baileys

Ramen de piña colada, glace à la noix de coco. 9
Piña colada avec des touches d'anis étoilé

Coulant au chocolat 9
Fourré de praline et de glace à la vanille

Torrija bestial 9
Torrija, crème au citron

Gâteau au fromage 8.5
Avec compote de myrtilles

Crème de tiramisú 9

Ananas king 16
Ananas farci de sa propre chair et crème catalane grillée

Gâteau joyeux anniversaire (4-6 personnes) 35