

FR

• L A •

PALAPA BEACH

J A Z B A



Végétarien 🌿

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

Prix TVA incluse.

Veillez informer le serveur si vous avez des allergies

—

réglement 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.



El sabor que nos une

APERITIF

Homemade vermouth

4.5

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

Negroni

8

Le classique des apéritifs au gin, campari et
vermouth à parts égales accompagné d'un
délicieux chocolat maison

Aperol Spritz

8

Aperol, vin mousseux et soda

The Bianco

7

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

Sangría clásica

22/ Cruche | 4.5/Verre



A close-up photograph of a wine bottle on the left and a wine glass on the right. The bottle has a white label with the text 'ONT' and 'Pio del Ramo' visible. 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 'La vinotèque' in a white, elegant script font.

La vinotèque

ONT
Pio del Ramo

CAVAS, CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

VERRE BOUTEILLE

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

Sécourez-en plus

Demandez à notre équipe la carte des cocktails

ROSÉ

La Maldita D.O Rioja (Garnacha)

VERRE BOUTEILLE

3.6 17

Pizarras De Otero D.O Bierzo (Mencía)

19

Cloe Rosado D.O Sierras de Málaga

23

VINS BLANCS

VERRE BOUTEILLE

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

VINS ROUGES

VERRE BOUTEILLE

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

Nous sommes l'un de ceux qui pensent que le temps est la chose la plus précieuse de cette vie, et vous nous le donnez à chacune de vos visites, c'est pourquoi nous voulons vous donner le meilleur de nous-mêmes, en pariant pour vous connaître un un petit plus chaque jour, pour vous apporter à table des produits de kmo, de la terre, de notre temps.

Aimer notre métier pour vous faire plaisir dans notre maison qui est la vôtre

XAVIER NAVARRO



Un coup rapide

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

☛ **Les meilleures olives du monde 5**
Fritas y picantitas

Finger food 12
Alitas de pollo coreanas

Nems aux crevette 11
Aigre-piquant avec mayonnaise à la menthe et à l'avocat.

Rusa 12
ventrèche de thon, crevettes, oignons frits et garniture de piparra.

Nachos Jazba
Moitié 9 / Complet 15.5
Chips de maïs frites, sauce BBQ, chili con carne, sauce parmesan, fromage cheddar et mozzarella, guacamole, jalapenos et pico de gallo

Bâtonnets de patate douce 6
Frites de patates douces avec sauce au yaourt

Croquettes de la maison 11
Croquettes du jour et maison

☛ **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.

Gazpacho 6

Et de la mer pour commencer

Zamburiñas brutal 17

Né d'une expérience à Madrid (4unit)

Moules épicées 15.5

Légumes, Kimchy et crème

Poulpe grillé 31

pomme de terre, paprika et huile d'olive





Du champ pour commencer

Artichauts en fleur 16

Grillé, caramélisé et foie.

4 jaunes d'œuf 15

Pomme de terre, petits calmars et crevettes

Feuilles, herbes fraîches et quelques autres petites choses

☛ Tomate et avocat 15

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 16.8

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 14

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

☛ Houmous d'hiver 14

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 / 19 person

poulpe et crevettes avec aïoli au citron vert

* Riz aux fruits de mer avec poissons et fruits de mer. Mín 2 person / 19 person

Riz aux fruits de mer en paella

* Queue de boeuf fideuá

Mín 2 person / 18 person



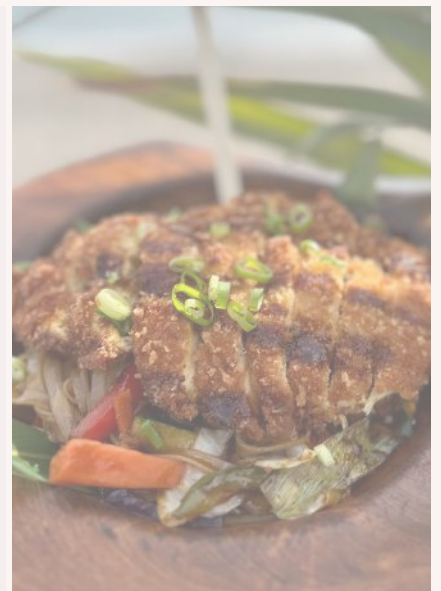
Woks, pâtes et sautés

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 23

Grillé et braisé au wok thaïlandais

Cabillaud 23

Epinards et mousseline grillée

Calmar 33

Avec oignon croustillant et poivrons padrón.

Dorada 28

Frit, à manger par pincées.

Nos viandes

✦ Brochette de poulet ferme 19

✦ Surlonge ibérique 24

✦ Longe basse 28

✦ Surlonge 31

✦ Steak 1k sur la pierre 55

✦ Steak d'agneau cowboy 33

Raccords

Inscrivez-vous 7

Frites 7

Asperges vertes 7.5

Pommes de terre grelots avec mojo 6

Our easternmost part

Tartare de thon et avocat 19

Tartare mariné au soja, huile de sésame et kimchi.

Tartare de saumon 17

Mariné avec de la mayonnaise au citron vert, de l'huile de sésame, du tenkasu, du yuzu et des œufs d'ikura.

Poke au thon rouge mariné 17 à la japonaise

Riz, thon rouge, wakame, edamame, avocat, oignon mariné, surimi, tamago. Et vinaigrette japonaise.

Poké au saumon 16

Riz, saumon, wakame, edamame, avocat, oignon mariné, surimi, tamago.
Et vinaigrette japonaise.



HOSOMAKIS

4 unid / 8 unid

Makis de thon

10

Makis au Saumon

8.9

Maki au crabe

10

Saumon chronométré

10

Garniture de saumon avec une touche de fromage à la crème et sauce teriyaki

FUTOMAKIS

4 unid / 8 unid

Spider roll

16.9

Crabe à carapace molle frit, asperges, concombre, avocat et feuille de chêne, garni de mayonnaise japonaise et sauce à l'anguille



URAMAKIS

4 unid / 8 unid

Rouleau Matsubagami

8,5 17

Chair de crabe panée avec mayonnaise japonaise, concombre, oignon croquant et piment doux

Moeagaru

18

Thon épicé avec garniture de concombre, ciboulette et avocat, garni d'une mayonnaise au kimchi et d'une sauce au miel.

Niku foie

9 18

Asperges, avocat, concombre, fromage, recouverts de surlonge de bœuf flambé et foie caramélisé

Rouleau de saumon au citron vert

8,45 15,5

Fromage à la crème, concombre, mangue, saumon flambé, sauce teriyaki, œufs, yuzu et touche de citron vert

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

