



BAHÍA BEACH

J A Z B A

SPEISEKARTE (NEUE)
SOMMER 2020

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH

BAHÍA BEACH
JAZBA

· LA ·
PALAPA BEACH
JAZBA


Delirio
Restaurante - Jazba

SIMPLE
JAZBA


Brunch
& Coffee
Jazba

APERITIFS

Hausgemachter Wermut	3.50€
Direkt aus dem Fass mit einem Hauch von Orangen- und Zimthaut	
Martini Bianco	4.00€
Mit 7up, Minze und Erdbeere. Die coolste Option, um Appetit zu machen	
Martini Fiero	5.00€
Dieses Getränk wird mit Tonic serviert und wir beenden es mit Orangenschale, um seine Zitrusnoten zu verbessern	
Margarita	6.00€
Tequila, dreifach getrockneter und Zitronensaft. Salzstoß am Rand, um den Cocktail zu beenden	
Moscow Mule	6.00€
Wodka, Zitronensaft und hausgemachtes Ingwerbier. Fertig mit Zitronen-Twits und Pfefferminz-Top	
Negroni	4.50€
Gin, Wermut und Campari mit der Verschmelzung von Orange und einem dünnen Blatt hausgemachter Schokolade	
Klassische Sangrien	13.00€ Ein Liter 3.50€ Glas

Entdecken sie mehr

Fragen Sie unser Team nach der Getränkekarte



WEINE

CAVAS, CHAMPAGNER UND SCHWEINEER	Glas	Flasche
Dolce Rosato Frizzante (Tempranillo)	2.50€	14.00€
Dolce Bianco Frizzante (Verdejo)	2.50€	14.00€
Moscato Spumante (Moscatel)	2.50€	14.00€
Lambrusco Rosato Dolce		15.00€
Castillo Perelada Brut Reserva. Cava	2.50€	15.00€
Juvé & Camps Reserva de la Familia. Cava		28.00€
Champagne Moët & Chandom Imperial-200 ml		25.00€
Champagne Moët & Chandom Imperial		80.00€
Champagne Moët & Chandom Rose		100€
Champagne Moët & Chandom Ice Imperial		100€

WEINE

WEISSE WEINE

Glas Flasche

Hausauswahl D.O.Ca. Rioja	2.20€	12.00€
Hombre Pez. D.O. Rueda (Verdejo)	2.50€	14.00€
Marqués de Riscal D.O. Rueda (Sauvignon Blanc)		19.00€
Gotas de Mar D.O. Rias Baixas (Albariño)		20.00€
Chinchilla Cloe D.O. Sierras de Málaga (Chardonnay)		18.00€

ROSÉWEINE

Hausauswahl D.O.Ca. Rioja	2.20€	12.00€
Chivite & Arzak. VT 3 Riberas (Tempranillo und Garnacha)		17.50€
Chinchilla Cloe Rosé D.O. Sierras de Málaga (Garnacha)		18.50€

WEINE

ROTWEINE

Glas Flasche

Hausauswahl D.O.Ca. Rioja	2.20€	12.00€
Vino Selección de la Casa Crianza D.O.Ca. Rioja	2.50€	14.00€
Muga Crianza D.O.Ca. Rioja (Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo)		22.00€
Vino Selección de la Casa Ribera Roble D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	2.60€	14.00€
Protos D.O. Ribera del Duero (Tinta del país)		17.50€
Pagos de Carraovejas D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)		35.00€
Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		30.00€
Descalzos Viejos D.O. Sierras de Málaga (Garnacha, Syrah, Merlot)		18.50€
Hacienda la Vizcondesa D.O. Málaga (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)		19.00€
Habla del Silencio D.O. Extremadura (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)		19.00€

Vegetarisch 🌿.

Liebe Kunden, **wir empfehlen** Ihnen bei allen Gerichten die das Sternensymbol ✨ enthalten, eine Vorspeise zu bestellen, da die Zubereitung etwas länger dauert.

Brotpreis pro Stück 0.95€.
Mehrwertsteuer im Preis enthalten.

Sprechen Sie bitte mit dem Kellner ab im Falle Sie irgendeine Allergie haben sollten.
— EU reglament (1169/2011) Nationales
Königliches Dekret 126/2015.

—

Damit Sie das Beste genießen können, sind alle unsere Speisen und Getränke **Spitzenprodukte**, dank unserer großen Auswahl an **exklusiven Lieferanten**.

ZUM KNABBERN

- | | |
|--|--------|
| Kroketten mit Meeresfrüchten | 8.00€ |
| 🍴 Spinat—Krokette
mit Pinienkernen und Blauschimmelkäse | 8.00€ |
| Hähnchenkroketten | 7.50€ |
| 🍴 Libanesischer Hummus mit Flandenzbrot | 8.50€ |
| Nachos Jazba
"Jazba" Nachos mit Käse, Guacamole und "Pico de Gallo" Soße und Chili mit Fleisch | 9.50€ |
| Russischer Salat
mit hausgemachter Mayonnaise, Thunfischlende, halbtrockene Tomaten und geröstete Zwiebel Topping | 8.90€ |
| Gegrillter Krake
mit Libanesischer Kichererbsencreme und würzige Paprika-Vinaigrette | 19.50€ |
| Kalbs-Tataki in Japanischer Sösse mariniert | 12.50€ |
| 🍴 Andalusische Gazpacho
(Von April bis September) | 5.50€ |



FALAFEL



NACHOS

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | |
|--|--------|
| Traditionelle Kichererbsen-Falafel mit Joghurtsauce und Pfefferminze | 7.00€ |
| Sautierter Seitan
mit gemüse, Pflaumen und Mandeln | 10.00€ |



JAZBA SALAT

SALATE

- 🍴 **Jazba salat** 12.50€
 Mille—Feuille aus exotischen Früchten, Mango—
 Fruchtfleisch—Eiscreme und “thai” Vinaigrette

- 🍴 **Tomaten Mille Feuille, Avocado, Burrata-Käse und
 rotes Pesto** 10.90€

- Toscana Salat** 12.00€
 Ziegenkäsemedaillon angerichtet auf einer knusprigen
 Mischung aus Gemüse, getrockneten Früchten und
 knusprigem Speck mit parmesan—Dressing
(Vegetarische Option)

- Traditioneller Salat** 9.00€ | ½ 7.00€
 Römer salat und Mischung aus Gemüse, Spargeln,
 Thunfisch und Avocado (Vegetarische Option)

- Caesarsalat mit Hühnerpopcorn** 11.00€
 Römer salat, Parmesanflocken, Nüsse, Rosinen,
 Croutons, Caesar—Sauce (Vegetarische Option)

- Poke aus Lachs** 14.00€
 Hawaiianisches typisches Gericht, roher Lachssalat mit
 asiatischer Saucenmarinade

BELEGTE BROTE

- Hamburger Jazba (der beste 100% vom Rind)** 11.50€
 170gr. Hamburger, karamalisierte Zwiebel, gemischte
 Salatblätter, Bacon, Ei, Tomaten und Barbecue Soße

- Sandwich Jazba** 9.50€
 Weissbrot-Sandwich, gegrilltes Hähnchen, York
 Schinken, Käse, Tomaten, Salat, Mayonnaise, Ei
 und Gemüsechips



HAMBURGER JAZBA

PASTA UND REIS

- | | |
|--|--------------|
| Nudeln mit Garnelen-Putanesco-Sauce | 12.00€ |
| * Meeresfrüchten Paella
Min. 2 Personen | 12.00€/pers. |
| Ochsenchwanz fideuá
mit Aioli seines Saftes | 12.00€/pers. |
| * Gemischte Paella
Min. 2 Personen | 11.00€/pers. |



NUDELN



ENTRECÔTE

FLEISCH

- | | |
|---|--------|
| * Hähnchen—Spieße
mit Sosse und Senf | 13.90€ |
| * Geheimes Filet vom Ibérico—Schwein
mit Cajún—Marinade | 18.00€ |
| Hühnerbrust gefüllt mit Mozzarella und Tomaten
mit Pesto | 10.50€ |

FLEISCH AUF HEISSEM STEIN

- | | |
|--|--------|
| Entrecôte vom Rind National 350gr approx.
mit Beilage | 18.00€ |
| Rinderfilet National 250gr approx.
250gr approx. | 23.50€ |

Unser Fleisch kann von Pommes begleitet werden
oder geröstet



SUPREME LACHS

FISCH

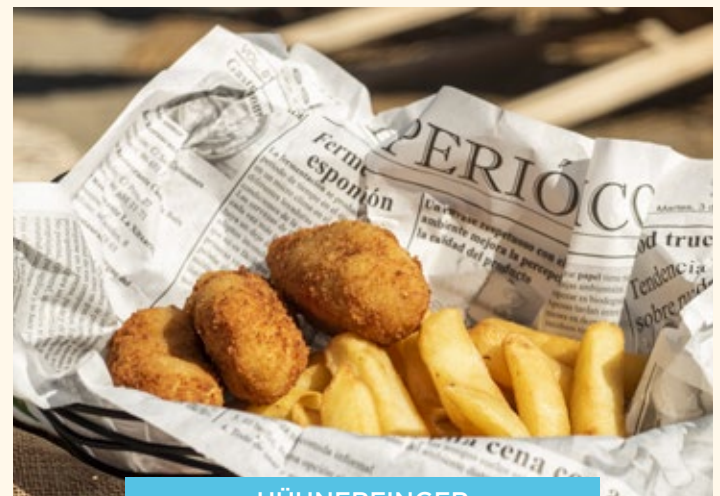
- | | |
|--|---------------|
| Sautierte Muscheln (16–18 Stück) | 8.00€ |
| mit Sellerie, Knoblauch, Karotten, Weißwein und Sahne | |
| * Supreme Lachs vom Grill | 16.00€ |
| mit Beilage | |
| * Spieß von Seeteufel, Lachs und Garnelen | 17.00€ |
| Gegrillter Fisch (2 Personen) | 28.00€ |
| Seeteufel, Seehecht, Lachs, Tintenfisch, Kaisergranaten, Krevetten und Venusmuscheln | |
| Pfannengerührte Garnelen auf Pil–Pil–Art | 9.00€ |
| mit roter Currypaste | |

FRITTIERTER FISCH

- | | |
|----------------------------|---------------|
| Sommerfritur | 8.00€ |
| “Fritura malagueña” | 10.00€ |

KINDERMENÜ

- | | |
|--------------------------------|-------|
| Hühnerfinger mit Pommes | 8.00€ |
| Hühnerkroketten mit Fritten | 8.00€ |
| Hamburger mit Käse mit Fritten | 8.00€ |
| Spaghetti Bolognese | 7.50€ |



HÜHNERFINGER

DESSERTS

Brownie mit Schokoladensauce mit Vanilleeis	5.50€
Hausgemachter Käsekuchen mit Blaubeermarmelade, Erdbeereis	6.00€
Karottenkuchen mit geschmolzener weißer Schokolade und Eis	6.00€
Mango—Mousse	5.50€
Obsttablett der Saison	12.00€
Schokofantasie—Cup Schokoladeneis, Weisses, Schokoladeneis, Schlagsahne, Banane, Schokoladen Brownie Stücke, Peta Zetas und Mikados	18.00€
Tasse Süßigkeiten und Nüsse Gesalzenes Karamelleis Super Cup, Sahneeis, Schlagsahne, Nüsse, Karamellsauce und Kekse	16.00€



KÄSEKUCHEN

DE



FB. /bahiabeachjazba | **IG.** @bahia.beach
latribujazba.com

