



# BAHÍA BEACH

J A Z B A

NUEVA CARTA  
VERANO 2020

· LA TRIBU ·

# JAZBA

CITY ——— BEACH

BAHÍA BEACH  
JAZBA

· LA ·  
PALAPA BEACH  
JAZBA

  
Delirio  
Restaurante - Jazba

SIMPLE  
JAZBA

  
Brunch  
& Coffee  
Jazba

## LOS APERITIVOS

---

**Vermouth casero** 3.50€  
directo desde la barrica, con un toque de naranja y piel de canela

**Martini Bianco** 4.00€  
con 7Up, hierbabuena y fresa. La opción más fresca para abrir apetito

**Martini Fiero** 5.00€  
este trago se sirve con tónica y lo acabamos con piel de naranja para potenciar sus tonos cítricos

**Margarita** 6.00€  
tequila, triple seco y zumo de limón. Golpe de sal en el borde para acabar el cocktail

**Moscow Mule** 6.00€  
vodka, zumo de limón y Ginger Beer casero. Acabado con twits de limón y top de hierbabuena

**Negroni** 4.50€  
ginebra, vermouth y Campari con la fusión de la naranja y una fina lámina de chocolate casero

**Sangría clásica** 13.00€/Litro | 3.50€/vaso

### Descubre más

Pregunta a nuestro equipo por nuestra carta de bebidas



## LOS VINOS

---

### VINOS ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

|   | Copa  | Botella |
|---|-------|---------|
| <b>Dolce Rosato Frizzante</b> (Tempranillo)         | 2.50€ | 14.00€  |
| <b>Dolce Bianco Frizzante</b> (Verdejo)             | 2.50€ | 14.00€  |
| <b>Moscato Spumante</b> (Moscatel)                  | 2.50€ | 14.00€  |
| <b>Lambrusco Rosato Dolce</b>                       |       | 15.00€  |
| <b>Castillo Perelada Brut Reserva.</b> Cava         | 2.50€ | 15.00€  |
| <b>Juvé &amp; Camps Reserva de la Familia.</b> Cava |       | 28.00€  |
| <b>Champagne Moët &amp; Chandom Imperial-200 ml</b> |       | 25.00€  |
| <b>Champagne Moët &amp; Chandom Imperial</b>        |       | 80.00€  |
| <b>Champagne Moët &amp; Chandom Rose</b>            |       | 100€    |
| <b>Champagne Moët &amp; Chandom Ice Imperial</b>    |       | 100€    |

## LOS VINOS

---

### BLANCOS

Copa Botella

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| <b>Vino Selección de la Casa</b><br>D.O.Ca. Rioja             | <b>2.20€</b> | <b>12.00€</b> |
| <b>Hombre Pez.</b> D.O. Rueda (Verdejo)                       | <b>2.50€</b> | <b>14.00€</b> |
| <b>Marqués de Riscal</b> D.O. Rueda<br>(Sauvignon Blanc)      |              | <b>19.00€</b> |
| <b>Gotas de Mar</b> D.O. Rias Baixas<br>(Albariño)            |              | <b>20.00€</b> |
| <b>Chinchilla Cloe</b> D.O. Sierras de Málaga<br>(Chardonnay) |              | <b>18.00€</b> |

### ROSADOS

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>Vino Selección de la Casa</b><br>D.O.Ca. Rioja                    | <b>2.20€</b> | <b>12.00€</b> |
| <b>Chivite &amp; Arzak.</b> VT 3 Riberas<br>(Tempranillo y Garnacha) |              | <b>17.50€</b> |
| <b>Chinchilla Cloe Rosé</b> D.O. Sierras de<br>Málaga (Garnacha)     |              | <b>18.50€</b> |

## LOS VINOS

---

### TINTOS

Copa Botella

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

Vegetariano 🌿.

**El chef te recomienda**

Todos los platos que lleven este símbolo \* se aconseja pedir un entrante por su tiempo de elaboración.

Precio del pan 0.95€/ud.  
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**.

## PARA IR PICANDO

---

- |  |        |
|--|--------|
| Croquetas de marisco   | 8.00€  |
| 🍴 Croquetas de espinacas con piñones y roquefort   | 8.00€  |
| Croquetas de puchero   | 7.50€  |
| 🍴 Humus libanés con pan de pita  | 8.50€  |
| <b>Nachos Jazba</b><br>queso, salsa BBQ, guacamole, pico de gallo, chile con carne y jalapeños           | 9.50€  |
| <b>Ensaladilla rusa</b><br>con mayonesa casera, ventresca, tomate semi seco y topping de cebolla tostada | 8.90€  |
| <b>Pulpo a la brasa</b><br>con crema libanesa de garbanzos y vinagreta de pimentón picante               | 19.50€ |
| <b>Tataki de vaca marinada en salsa japonesa</b>   | 12.50€ |
| 🍴 <b>Gazpacho andaluz (de abril a septiembre)</b>  | 5.50€  |



FALAFEL TRADICIONAL



NACHOS

## VEGETARIANOS

---

- |   |        |
|---|--------|
| Falafel tradicional de garbanzos con salsa de yogur y hierbabuena | 7.00€  |
| <b>Salteado de seitán</b><br>con verduritas, ciruelas y almendras | 10.00€ |



ENSALADA JAZBA

## ENSALADAS

---

- Ensalada Jazba** 12.50€  
En mil hojas de frutas exóticas, queso de cabra tostado, helado de mango y vinagreta thai
- Mil hojas con burrata** 10.90€  
mil hojas de tomate, aguacate burrata y pesto rojo
- Ensalada Toscana** 12.00€  
medallón de queso de cabra templado sobre mix de crujientes hortalizas con frutos secos, crujiente de bacón y salsa parmesana  
(opción vegetariana)
- Ensalada de vegetales** 9.00€ | ½ 7.00€  
lechuga romana, mix de hortalizas, aguacate, espárrago y atún (opción vegetariana)
- Ensalada César** 11.00€  
con palomitas de pollo lechuga, romana, escamas de parmesano, nueces, pasas, crutones de pan, salsa César  
(opción vegetariana)
- Poké de salmón** 14.00€  
plato típico hawaiano, ensalada de salmón crudo con marinado de salsas asiáticas

## VA DE PAN

---

- Hamburguesa Jazba (la mejor 100% vacuno)** 11.50€  
jugosa hamburguesa 190g, cebolla caramelizada, brotes tiernos, bacón, huevo, tomate y salsa bbq
- Sándwich Jazba** 9.50€  
sándwich de pan blanco, pollo a la parrilla, jamón york, queso, tomate, lechuga, mayonesa, huevo y chips de vegetales



HAMBURGUESA JAZBA

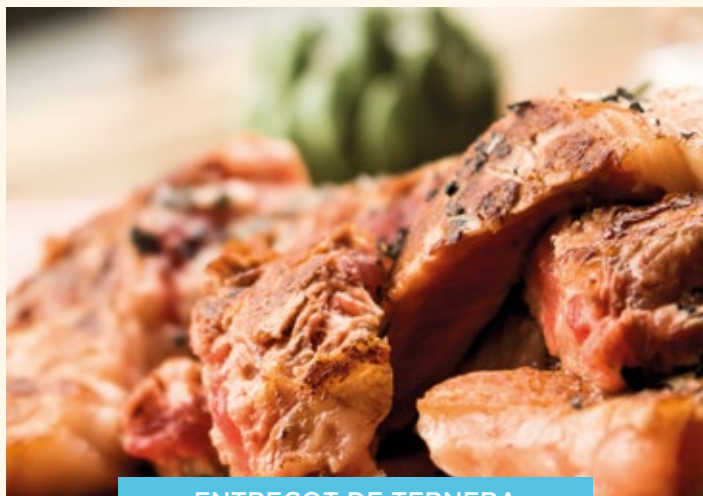
## ARROCES Y PASTAS

---

- |   |              |
|---|--------------|
| Pasta con gambones y salsa putanesca            | 12.00€       |
| * Paella de marisco<br>(mín. 2 personas)        | 12.00€/pers. |
| Fideuá de rabo de toro<br>con alioli de su jugo | 12.00€/pers. |
| * Paella mixta<br>(mín. 2 personas)             | 11.00€/pers. |



PASTA PUTANESCA



ENTRECOT DE TERNERA

## NUESTRAS CARNES

---

- |   |        |
|---|--------|
| * Brocheta de pechuga de pollo<br>con bacón y salsa de mostaza        | 13.90€ |
| * Secreto ibérico de bellota<br>a baja temperatura con especias cajún | 18.00€ |
| Pechuga de pollo<br>rellena de mozzarella y tomate con pesto          | 10.50€ |

### CARNES A LA PIEDRA

- |  |        |
|--|--------|
| Entrecot de ternera de pasto en su punto de<br>maduración<br>350gr aprox.  | 18.00€ |
| Solomillo de ternera de pasto en su punto de<br>maduración<br>250gr aprox. | 23.50€ |

Nuestras carnes pueden ir acompañadas de patatas fritas o patata asada





SALMÓN AL GRILL

## NUESTROS PESCADOS

---

- |  |        |
|--|--------|
| Mejillones salteados (16—18 uds aprox.)<br>apio, ajo, zanahoria, vino blanco y nata  | 8.00€  |
| * Suprema de salmón al grill<br>con guarnición   | 16.00€ |
| * Brocheta de rape, salmón y langostinos   | 17.00€ |
| Parrillada de pescados (2 pers.)<br>rape de corte, rosada, merluza, salmón, calamar nacional, cigalas, gambón y mejillones | 28.00€ |
| Gambas salteadas al pilpil<br>con pasta de curry rojo  | 9.00€  |

### LAS FRITURAS

- |                   |        |
|-------------------|--------|
| Fritura malagueña | 10.00€ |
| Fritura de verano | 8.00€  |

## PARA LOS MÁS PEQUES

---

- |  |       |
|--|-------|
| Fingers de pollo con patatas fritas      | 8.00€ |
| Croquetas de pollo con patatas fritas    | 8.00€ |
| Hamburguesa con queso con patatas fritas | 8.00€ |
| Espaguetis boloñesa                      | 7.50€ |



FINGERS DE POLLO

## POSTRES

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Brownie con salsa de chocolate y helado de vainilla</b>  | <b>5.50€</b>  |
| <b>Tarta de queso casera</b><br>con mermelada de arándanos y helado de fresa  | <b>6.00€</b>  |
| <b>Tarta de zanahoria</b><br>con chocolate blanco fundido y su helado   | <b>6.00€</b>  |
| <b>Mousse de mango</b>  | <b>5.50€</b>  |
| <b>Bandeja de frutas de temporada</b>   | <b>12.00€</b> |
| <b>Copa choco fantasy</b><br>helado de chocolate, helado de chocolate blanco, nata montada, plátano, trocitos de brownie, Peta Zeta y Mikados | <b>18.00€</b> |
| <b>Copa caramelo y nueces</b><br>súper copa de helado de caramelo salado, helado de nata, nata montada, nueces, salsa de caramelo y galletas  | <b>16.00€</b> |



TARTA DE QUESO

· LA TRIBU ·

**JAZBA**

CITY ——— BEACH

ES



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

