



BAHÍA BEACH

J A Z B A

NOUVELLE CARTE
ÉTÉ 2020

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH

BAHÍA BEACH
JAZBA

· LA ·
PALAPA BEACH
JAZBA


Delirio
Restaurante - Jazba

SIMPLE
JAZBA


Brunch
& Coffee
Jazba

APÉRITIFS

Vermouth maison 3.50€
directement du fût, avec une touche de peau d'orange et de cannelle

Martini Bianco 4.00€
avec 7up, menthe et fraise. L'option la plus cool pour vous mettre en appétit

Martini Fiero 5.00€
cette boisson est servie avec du tonique et nous la terminons avec de l'écorce d'orange pour rehausser ses tons d'agrumes

Margarita 6.00€
tequila, triple séché et jus de citron. Coup de sel sur le bord pour finir le cocktail

Moscow Mule 6.00€
vodka, jus de citron et bière de gingembre maison. Fini de twits de citron et de menthe poivrée

Negroni 4.50€
gin, vermouth et campari avec la fusion d'orange et une fine feuille de chocolat maison

Sangrie classique 13.00€ Un Litre | 3.50€ verre

Découvrez—en plus

Demandez à notre équipe la carte des cocktails



VINS

CAVAS, CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

| | Verre | Boute. |
|---|-------|--------|
| 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€ |

VINS

VINS BLANCS

Verre Boute.

| | | |
|---|-------|--------|
| Sélection de Vins de la Maison 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€ |

ROSÉ

| | | |
|---|-------|--------|
| Sélection de Vins de la Maison D.O.Ca. Rioja | 2.20€ | 12.00€ |
| Chivite & Arzak. VT 3 Riberas (Tempranillo et Garnacha) | | 17.50€ |
| Chinchilla Cloe Rosé D.O. Sierras de Málaga (Garnacha) | | 18.50€ |

VINS

VINS ROUGES

Verre Boute.

| | | |
|--|-------|--------|
| Sélection de Vins de la Maison 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 et 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€ |

Végétarien 🌿.

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

Prix du pain/unité 0.95€.
Prix TVA incluse.

**Veillez informer le serveur si vous avez des allergies—règlement 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**.

POUR PICORER

- | | |
|---|--------|
| Croquettes de fruits de mer | 8.00€ |
| 🍴 Croquette d'épinards, pignons et fromage bleu | 8.00€ |
| Croquette de pot—au—feu | 7.50€ |
| 🍴 Hummus libanais avec du pain "pita" | 8.50€ |
| Nachos Jazba | 9.50€ |
| "Jazba" nachos avec fromage, guacamole et de la sauce bbq avec "pico de gallo" et chili con carne | |
| Salade russe | 8.90€ |
| avec mayonnaise maison, thon, tomates semi-séchées et garniture d'oignons frits | |
| Poulpe cuit à la braise | 19.50€ |
| avec houmous et vinaigrette au paprika piquant | |
| Tataki de boeuf mariné dans une sauce japonaise | 12.50€ |
| 🍴 Gazpacho andalou (d'avril à septembre) | 5.50€ |



NACHOS



FALAFEL

VÉGÉTARIENS

- | | |
|--|--------|
| Falafel traditionnel de pois chiches, avec yaourt et sauce à la menthe | 7.00€ |
| Sauté de seitan avec légumes, prunes et amandes | 10.00€ |



SALADE JAZBA

SALADES

- 🍴 **Salade Jazba** 12.50€
millefeuille aux fruits exotiques, fromage de chèvre, glace à la pulpe de mangue et vinaigrette “thai”
- 🍴 **Millefeuille aux tomates et à l’avocat avec burrata** 10.90€
- Salade Toscane** 12.00€
médaillon de fromage de chèvre, mix de légumes croquants avec des fruits secs, bacon croustillant et sauce au parmesan ([option végétarienne](#))
- Salade traditionnelle** 9.00€ | ½ 7.00€
laitue romaine et mélange de légumes: asperges, thon, et avocat ([option végétarienne](#))
- Salade César au pop—corn au poulet** 11.00€
laitue romaine, flocons de parmesan, noix, raisins secs, croûtons de pain, sauce César ([option végétarienne](#))
- Poke de saumon** 14.00€
plat hawaïen typique, salade de saumon cru avec marinade à la sauce asiatique

AVEC DU PAIN

- Jazba hamburger (le meilleur) (100% boeuf)** 11.50€
burger très juteux 170 gr avec oignons caramélisés, tendres pousses, bacon, oeufs, tomates et sauce barbecue
- Sandwich Jazba** 9.50€
sandwich au pain blanc, poulet grillé, jambon, fromage, tomate, laitue, mayonnaise, oeuf et croustilles de légumes



JAZBA HAMBURGER

PÂTES ET RIZ

- | | |
|--|--------------|
| Pâtes aux crevettes et sauce putanesca | 12.00€ |
| * "Paella" aux fruits de mer min. 2 personnes | 12.00€/pers. |
| Fideuá de queue de boeuf à l'aïoli de son jus | 12.00€/pers. |
| * "Paella" min. 2 personnes | 11.00€/pers. |



PÂTES AUX PUTANESCA



ENTRECÔTE DE BOEUF

VIANDES

- | | |
|---|--------|
| * Brochette de poulet avec bacon et sa sauce et moutarde | 13.90€ |
| * Secret ibérique en marinade cajún | 18.00€ |
| Poitrine de poulet farcie à la mozzarella, tomate au pesto | 10.50€ |

VIANDES CUITES À LA PIERRE

- | | |
|--|--------|
| Entrecôte de Boeuf national (350 gr approx.) avec garniture | 18.00€ |
| Filet de boeuf national (250 gr approx.) avec garniture | 23.50€ |

Nos viandes peuvent être accompagnées de
pommes de terre frites ou rôties



SUPRÊME SAUMON

POISSONS

Moules sautées (16—18 uni. approx.) 8.00€
avec du céleri, de l'ail, du vin blanc, des carottes
et de la crème

* **Suprême saumon grillé** 16.00€
avec garniture

* **Brochette de lotte, saumon et crevettes** 17.00€

Poissons grillés avec garniture (2 pers.) 28.00€
lotte, abadèche, brochette, saumon, calamar national,
crevettes, et palourdes

Crevettes sautées au pilpil 9.00€
à la pâte de curry rouge

LES FRITURES

Friture de Málaga 10.00€

“Fritura de verano” 8.00€
(des légumes et du poisson frits)

MENÚ ENFANTS

Fingers de poulet avec des frites 8.00€

Croquettes avec des frites 8.00€

Cheeseburger avec des frites 8.00€

Spaghetti Bolognais 7.50€



FINGERS DE POULET

DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| Brownie au chocolat et glace vanille | 5.50€ |
| Cheesecake maison avec compote de canneberges et glace à la fraise | 6.00€ |
| Gâteau aux carottes au chocolat blanc fondu et sa glace | 6.00€ |
| Mousse de mangue | 5.50€ |
| Plateau de fruits de saison | 12.00€ |
| Choco fantasy (coupe) crème glacée au chocolat, crème glacée au chocolat blanc, crème fouettée, banane, morceaux de brownie au chocolat, banane, Peta Zetas et Mikados | 18.00€ |
| Coupe de caramel et noix glace à la vanille, caramel salé et noix caramélisées à la crème, sirop et biscuits au caramel | 16.00€ |



GÂTEAU AU FROMAGE

FR



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

