



DET

BAHÍA BEACH

JAZZA

Vegetarisch 🌿

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

Mehrwertsteuer im Preis enthalten.

Sprechen Sie bitte mit dem Kellner ab im Falle Sie irgendeine Allergie haben sollten. —

EU reglament (1169/2011) Nacionales Königliches Dekret 126/2015.

—

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



El sabor que nos une

APERITIF

VFass-Wermut 4

Eigenes Rezept, hergestellt mit Martini-Produkten
Dass wir in unserem Fass mazerieren.

Negroni 7

Der Klassiker unter den Gin-Aperitifs,
Campari und Wermut zu gleichen Teilen dazu
köstliche hausgemachte Schokolade

Jazba Spritz 7

Petroni-Aperitif, Sekt und ein Hauch Limonade.

Der Weiße 6,5

Gekühlter Bianco Martini im Shaker
mit Minze und hausgemachtem Ananaspüree

Mediterraner Spritz 7

Bonanto-, Mango- und Grapefruit-Soda

Nerol Spritz 7

Martini Bianco, St.Germain, grüne Brennnessel,
abgerundet mit Soda

Klassische Sangria,

18 Jug / 4,5 Glass

Weißer Sangria

19 Jug / 4,6 Glass

Sangria Cava

20 Jug / 4.8 Glass

CAVAS , CHAMPAGNER AND SCHWEINEER

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

Entdecke mehr.

Fragen Sie unser Team nach unserer Getränkekarte

ROSÉ WEINE

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

WISSE WEINE

	GLAS	FLASCHE
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

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
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% Tempranillo, 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

Dieses Menü ist aus einem Prozess der Neuerfindung, Anpassung und Verschmelzung verschiedener kulinarischer Kulturen innerhalb desselben kreativen Bereichs entstanden, wobei stets der visuelle Faktor, Sie zu überraschen, als roter Faden dient.

Am selben Standort wie unser Strandrestaurant möchten wir weiterhin die Art von Menüs anbieten, die jeder erwartet, mit exotischen Aromen.

Die Erstellung dieses Briefes wäre ohne die großartige Arbeit und das Engagement unseres gesamten Teams nicht möglich gewesen.

XAVIER NAVARRO

Symbolträchtiges Produkt von **Juanito Baker**, der den Gaumen unseres **Küchenchefs Xavier Navarro** erobert hat.

Unser Sauerteigbrot ist einfach spektakulär und unübertroffen aufgrund seines einzigartigen Geschmacks und seiner Textur, die durch eine lange natürliche Gärung erzielt werden.



Juanito
baker 

Etwas schnelles

Sauerteig und 50% Roggen Brot

1,95 €/Person (+Ali Oli und Oliven 1,15 €)

Kartoffeln bravas 8.45

Eine andere Version der Bravas

Mit den Fingern essen 12

Hühnerflügelchen in Sweet Chili Dressing

Anchoas 19

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Butter

Die besten Oliven der Welt 5.5

Frittierte Oliven mit scharfer Sauce

Süßkartoffel 6

Süßkartoffel -Sticks und Joghurt-Sauce

Russisch 12.9

Typisch Spanischer Kartoffelsalat, mit Thunfisch, kleiner Paprika und ein Oliven Drop

Die besten Kroketteen der Welt 10.50

Kroketteen aus Dörrfleisch und Räucherkäse

Nachos Jazba mit Fleisch 15

BBQ, Parmesan-Sauce, Cheddar-Käse und Mozzarella, Guacamole, Jalapeños und "pico de gallo"

Frittierte Teigkugeln mit kleinen Weissgarnelen 15

Wakamealgen und koreanischer Mayonnaise (4 stk)

Frittierte Garnelen-omlettes 9.5

Chipotlen-mayonnaise, Guacamole, "Pico de gallo" und Limette (2 stk))

Gazpacho 6

Kalte Tomaten Suppe



Vom Feld auf den Tisch

Gegrillte - Grüner Spargel 12
mit Romesco

Gegrillte - Aubergine 12
Mit Feta, klein gehackte
Cashewnüsse und Basilikumöl

Gegrillte - Scamorza 14
Geräucherter Mozzarella, mit
gerösteten Tomaten mit Gemüse
und Fladenbrot



Und vom Meer

Oktopus 35
Gegrillter Oktopus , auf kalten Kartoffeln mit
Paprikapulver und Olivenöl

Brutale Jakobsmuscheln 15
Mit flambierter Koreanischer
Kimchy Mayonnaise

Pilpil 13.9
Mit Garnelen und einem
thailändischen Touch

Pikante Muscheln 15
Gemüse, Kimchy & Sahne





Blätter, frische Kräuter und
noch ein paar Kleinigkeiten

Salat Jazba 16

In tausend Blättern exotischer Früchte, gerösteter
Ziegenkäse, Mango-Eis und Thai-Vinaigrette.

Burrata 16

Saisontomate und Avocado, Burrata und Pesto

Salat von La Cesar 16

Römischer Salat, Hähnchen-Popcorn,
Parmesan-Flocken, Tomaten, Croutons und
Sauce cesar

Geschnittene Tomaten 16

Temporäre Tomaten, Avocado und Thunfisch Salat

Kichererbsenhumus 12

Kirschen oder Trauben je nach Saison, mit Pitabrot

Falafel Bowl 14

Mit WeizenGrieß, Hummus, Feta, Maistotopos,
Limette und pikanter Siracha

iBurger Corner!

Hamburger Jazba 16

Rindfleisch, mit pochierte Zwiebel, frische Blätter, Tomaten, Speck, Spiegelei, Käse und BBQ-Sauce

Sandwich Jazba 14

BBQ-Hühnchen, Schinken, Käse Ei, Salatblättern Tomaten und Mayonnaise.

2 Tacos 10

In Weizen-Tacos, mit iberischen Schweinestücke , pochierten Zwiebel, Chipotle-Sauce



Woks

Hühnerwok 16

Mit langen Fadennudeln, Gemüse und Pilzen

Garnelenwok 16

In leicht pikanter Thaisosse, mit langen Fadennudeln und Cashewnüssen



Reis

* Seemannsreis Parellada

Mindestens 2 Personen / 19 Personen

Meeresfrüchtereis in Paella und alles geschält

* Ochsenchwanz fideuá

Mindestens 2 Personen / 19 Personen

Eintopf von Ochsenchwanz bei niedriger Temperatur gekocht, geröstete Nudeln und Alioli aus seinem Saft.



Fisch gebraten, gebraten

Dorade 28

Frittierte Seebarsch , Chipotle-Mayonnaise, eingelegten Zwiebeln, frischem Koriander und Taco-Tortilla

Frittierte Sepia 21

Frittierte Tintenfischart auf Kartoffeln , mit Koreander und “Pico de gallo”

*** Seebarsch 28**

Frittiert zum Essen in einem Taco, Chipotle-Mayonnaise, eingelegten Zwiebeln, frischem Koriander und Taco-Tortilla

Filet aus gegrilltem Lachs 24

Lachs in zwei Suds mit asiatischer Sauce auf Nudeln

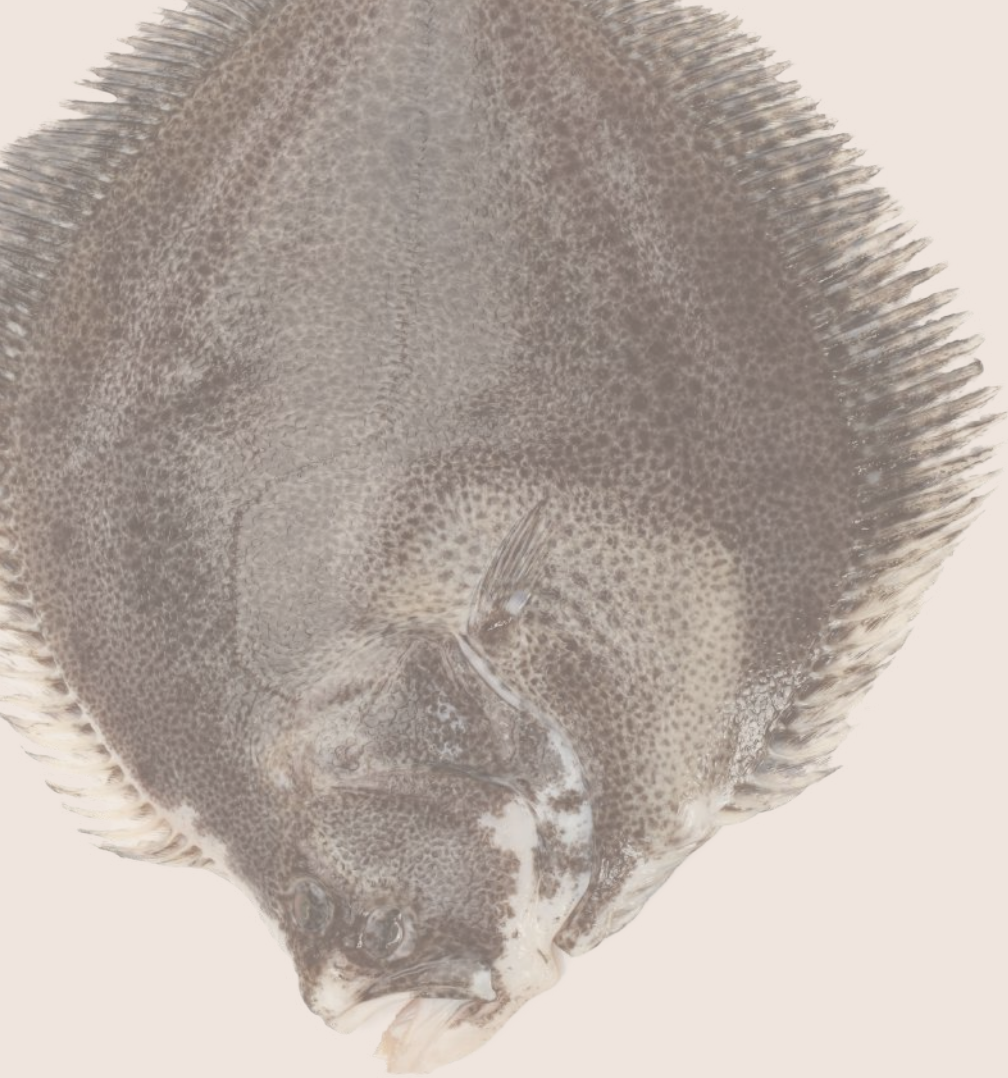
*** Fisch am Spieß 23**

Seeteufel und norwegischer Lachs mit Langostinen

Fritura de Malagueña 14

Frittierte Fischsteller mit (Tintenfischringe, kleiner tintenfisch, Rotbarsch , und Garnelen)





Fisch vom offenem Feuer

*Von Dienstag
bis Sonntags, zwischen 13-17 Uhr*

Espeto de Sardinias 7

Sardinen mit Petersilie und Zitrone

Dorade von 500 bis 600gr 26

Mit gebratenem Gemüse und FolienKartoffel

Seebarsch von 500 bis 600gr 27

Mit gebratenem Gemüse und FolienKartoffeln

Nationaler Tintenfisch 35

Mit gebratenem Gemüse und FolienKartoffeln

Bbq

Secreto ibérico 23

Iberischer Schweinenacken, in 12 std, zubereitung zart angekocht, und wird dann auf unserem Bbq fertig angerichtet.

***Hähnchenbrust Spies 19**

Auf Brennholz zubereitet, mit Gemüse und Folienkartoffel

Hähnchenbrust aus Holz 16

Auf Brennholz zubereitet, mit Mozzarella und Tomate

***Iberisches Scheinefilet 23**

Brennholz, iberisches Lendenstück, Gemüse und Kartoffeln

Iberische Schweine"Pluma" 24

Iberisches Nackenfilet

Niedrige Lende des Kalbs 28

Filet von Rindfleisch 31

Kotelett 65

Beilagen

Babykartoffeln 4

Paprika aus Padrón 4

Grüne Spargel 4



SPONSOR



ROMAN Y MARTOS

CALIDAD DESDE 1981

Desserts

Käsekuchen 9

cremig mit Blaubeerkompott und Erdbeereis.

Eis im frittiertem Teigmantel 9

mit OREO und Schokoladensauce

Banoffee 8

Süße Banane mit Karamellcreme und Schlagsahne

Weisser Brownie 9

Mit heisser weisser schokoladensosse und Pistazien Eis

Blätterteig 11

karamellisiert mit Zitronencreme und Schlagsahne.

Schokoladen Coulant 8

Mit Pralinenfüllung und Vanilleeis

Piña King 18

Ananas gefüllt mit Creme brûlée, und flambiertem Zucker

Gross-gemischte

Früchteplatte 20

Saisonale Früchte

Choco fantasy 26

Weißes Schokoladeneis, Schokolade, Sahne, Mikados Banane, Browniestreusel und Schokoladensirup und Knusperperlen

Alles Gute zum Geburtstag 35

KäseKuchen ab 4 bis 6

Personen , mit Überraschung



