

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

Vermouth en fût 4.6

Recette personnelle, à base de produits Martini
Que nous macérons dans notre fût.

Négroni 8

Le classique des apéritifs au gin,
campari et vermouth à parts égales accompagnés
de délicieux chocolat maison

Jazba Spritz 8

Apéritif Petroni, vin mousseux et une touche de soda.

Le Blanc 7.5

Martini bianco réfrigéré dans un shaker
à la menthe et purée d'ananas maison

Spritz méditerranéen 8

Bonanto, mangue et pamplemousse soda

Nérol Spritz 8

Martini bianco, St.Germain, ortie verte finie au
soda

Sangria classique

24 cruche / 4,8 verres

Sangria Blanche

25 cruche / 4.9 Verres

Sangria Cava

26 cruche / 5 vases

Jazba Sangria

50 cruche

Purée de fruits naturels au cava biologique Serendipia

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

VERRE BOUTEILLE

La Maldita D.O Rioja (Garnacha)	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

Ce menu est né d'un processus de réinvention, d'adaptation et de fusion de différentes cultures culinaires au sein d'un même environnement créatif et prenant toujours comme fil conducteur le facteur visuel de vous surprendre.

Toujours au même endroit, nous voulons continuer à offrir le type de menu que tout le monde s'attend à trouver avec des saveurs exotiques.

La création de ce menu n'aurait pas été possible sans l'excellent travail et le dévouement de toute notre équipe.

XAVIER NAVARRO

A chef with grey hair, wearing a white chef's coat with a small palm tree logo on the sleeve, is focused on slicing a large, rustic loaf of bread on a wooden cutting board. The background shows an outdoor setting with wooden structures and a clear sky. The text is overlaid on a semi-transparent white box in the center of the image.

Produit emblématique de
Juanito Baker qui a conquis le palais de notre
chef **Xavier Navarro**.

Notre pain au levain est tout simplement
spectaculaire et inégalé en raison de sa
saveur et de sa texture uniques, obtenues
grâce à un processus de
longue fermentation naturelle.

Juanito
baker 

Vite, vite!

Miche de pain pâte mère et 50% seigle
1,95 €/personne (+Ali oli et olives 1,10 €)

Nachos Jazba à la viande 15.50
BBQ, sauce du parmesan, cheddar et mozzarella, guacamole, jalapeños et pico de gallo

NEW Bravas nouveautés 8.45
Pommes de terre grelots en deux cuissons avec mayonnaise au kimchi

Avec les doigts 12.5
Ailes de poulet et sweet chili

Anchois 19
Anchois de Cantabrie au beurre

Salade Russe 14
Marinade, piparra et sphères d'olives

La meilleure croquette du monde 10.5
Croquettes de bœuf séché et fromage fumé (5 unit)

Nems de grosse crevette 14
Crevettes, avocat et mayonnaise à la menthe (2 unit)

Mantou 9.5
Queue de taureau, aïoli bur, oignon mariné et cornichon (2 unit)

Beignets de crevette blanche 15
Wakame et mayonnaise coréenne (4unit)

Omelette aux «camarones» 9.5
Mayonnaise chipotle, guacamole, pico de gallo et citron vert (2 unit)

Gazpacho 6
de légumes et de tomates pendantes



De la campagne à la table

Grill - Aubergine grillée 12

Feta, brisures de noix de cajou et huile de basilic

Grill - Légumes grillés 18

Légumes de saison et romesco



Et de la mer

Poulpe 35

Grillé avec pommes de terre, du paprika et de l'huile EVO

Moules épicées 15.5

Légumes, Kimchy et crème

Cracmols brutaux 15

Mousseline coréenne May Toast



Feuilles, herbes fraîches et quelques autres petites choses

Salade Jazba 16

En mille feuilles de fruits exotiques, fromage de chèvre grillé, glace à la mangue et vinaigrette thaï

Salade César 16

Laitue romaine, poulet popcorn, flocons de parmesan, petites tomates. croûtons et sauce César

Burrata 18

Burrata, cerises confites, tomates mi-séchées, noix de cajou et caviar de basilic

Tomate hachée 16

Quartiers de tomate saisonnier, quartiers d'avocat et ventrèche de thon

Légumes au four 18

Bois de chauffage, poivrons, aubergines et oignon rôti

Houmous de pois chiches 12

Cerises ou raisins selon saison, pain pita

Falafel Bowl 14

Laitue, semoule, houmous, feta, totopos de maïs, citron vert et siracha

iBurger Corner!

Jazba burger 16

Simmental, oignon poché, feuilles fraîches, tomate, bacon, oeuf, fromage et sauce BBQ

Sandwich Jazba 14

Poulet BBQ, jambon, fromage oeuf laitue tomate et mayonnaise

Quesadilla au porc effiloché 12

Porc effiloché, guacamole, mayonnaise chipotle et pico de gallo



Woks et légumes sautés

Poulet, 8 légumes et shiitake 16

Poulet, 8 légumes et champignons shiitake

De crevettes enragées 16

Sautés à la thaïlandaise avec de cacahuètes brisées

Riz

✦ Riz marin Parellada

Minimum 2 personnes / 19 personnes
Riz marin à la paella et tout épluché

✦ Fideua de queue de taureau

Minimum 2 personnes / 19 personnes
Queue de taureau cuit à basse température, nouilles grillées et aïoli de son jus

✦ Riz ibérique

Minimum 2 personnes / 19 personnes
«Secreto» à 70°, champignons de saison et petits légumes



Poissons grillés, frits

Daurade 28

Frit à manger dans un taco, mayonnaise chipotle, oignon mariné, coriandre fraîche et tortilla taco

Calamar 36

Frit, oignon croustillant et piment «Padron»

*** Filet de saumon grillé 24**

Saumon en deux cuissons avec sauce asiatique sur nouilles

*** Grillade - Homard 26 (Minimum recommandé 2 personnes)**

Pommes de terre pas si pauvres, 4 jaunes et homard





Bbq

«Secreto» ibériqueo 23

12h à 70e et rôti comme carnita

*Brochette de poitrine de poulet de montagne 19

Au feu du bois, poulet, légumes et pommes de terre frites

Poitrine de poulet au bois de chauffage 17

Bois de chauffage, poulet, mozzarella et tomate

*Le meilleur côtes 23

Cuisson au feu de bois, côtes BBQ et ananas

Filet de boeuf 28

Veau Simmental

Scamorza 14

Mozzarella fumée, tomates rôties aux légumes et pain pita

Filet de veau 33

Veau Simmental

«Pluma» ibérique 24

Bois de chauffage et «pluma»

Surlonge ibérique sable 24

Bois de chauffage, surlonge ibérique, légumes et pommes de terre rôties

Raccords

Pommes de terre grelots 7

Pauvres pommes de terre 7

Inscrivez-vous 7

Frites 7

Pomme de terre au four 7

Patate douce frite 7

Asperges 7

SPONSOR



ROMAN Y MARTOS

CRUJIDO DESDE 1981

Our easternmost part

Tartare de thon et avocat 21

Tartare mariné au soja, huile de sésame et kimchi.

Tartare de saumon 19

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 à la japonaise 18

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

Poké au saumon 17

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



Uramakis

4 unid / 8 unid

Rouleau de saumon au citron vert

8,50 16,5

Fromage à la crème, concombre, mangue, saumon flambé, mayonnaise japonaise, sauce teriyaki, zeste de lime

Rouleau Palapa

8.50 16.9

Crevettes croustillantes à l'avocat, oignon croquant, mayonnaise japonaise et touche épicée de siracha midori

Rouleau Maguro

18.90

Avocat, ciboulette et concombre garnis de thon rouge et une touche de quiche mayo

Californie Natsu

14

Fromage à la crème, surimi, avocat et pomme, recouvert de tobiko rouge et mayonnaise au curry et ananas



Desserts

Cheesecake 9

crémeux avec compote de myrtilles et glace à la fraise

Glace en «tempura»9

d'OREO et sauce au chocolat

Banoffe 8

Banane avec de la confiture de lait et crème fouettée

Brownie blanc avec glace à la pistache et soupe au chocolat 9

Mille feuilles de pâte feuilletée 11

caramélisé avec de la crème de citron et de la crème fouettée à l'instant

Coulant au chocolat 8

Fourré de Praliné avec de la glace à la vanille

Ananas roi 18

Ananas farci de sa propre chair et crème brûlée grillée

Plateau de fruits 20

Fruits de saison

Choco fantasy 26

Crème glacée chocolat blanc, chocolat noir, crème, mikados banane brownie noir et sirop de chocolat et peta zeta

Joyeux anniversaire 35

Gâteau surprise minimum 4 à 6 personnes



