

DET

• L A •

PALAPA BEACH

J A Z B A

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 4.6

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

Negroni 8

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

Jazba Spritz 8

Petroni-Aperitif, Sekt und ein Hauch Limonade.

Der Weiße 7,5

Gekühlter Bianco Martini im Shaker
mit Minze und hausgemachtem Ananaspüree

Mediterraner Spritz 8

Bonanto-, Mango- und Grapefruit-Soda

Nerol Spritz 8

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

Klassische Sangria,

24 Jug / 4,8 Glass

Weißer Sangria

25 Jug / 4,9 Glass

Sangria Cava

26 Jug / 5 Glass

Sangria Jazba

50 Jug

Natürliches Fruchtpüree mit Serendipia-Bio-Cava

CAVAS , CHAMPAGNER AND SCHWEINEER

	GLAS	FLASCHE
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

Entdecke mehr.

*Fragen Sie unser Team nach unserer
Getränkekarte*

ROSÉ WEINE

GLAS

FLASCHE

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

WISSE WEINE

GLAS

FLASCHE

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

32

(Treixadura, Albariño, Godello)

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
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

Wir gehören zu denen, die denken, dass Zeit das Wertvollste in diesem Leben ist, und Sie geben sie uns bei jedem Ihrer Besuche.

Aus diesem Grund möchten wir Ihnen das Beste von uns geben und darauf setzen, Sie kennenzulernen a jeden Tag ein bisschen mehr, um Ihnen Produkte von kmo, dem Land, unserer Zeit auf den Tisch zu bringen.

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€)

Nachos Jazba mit Fleisch 15.50
BBQ, Parmesan-Sauce, Cheddar-Käse und Mozzarella, Guacamole, Jalapeños und
“pico de gallo”.

NEW Bravas 8.45
Gegarte Babykartoffeln mit Kimchymayonnaise

Mit den Fingern essen 12.5
Hühnerflügelchen in Sweet Chili Dressing

Anchoas 19
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Butter

Russisch 14
Typisch Spanischer Kartoffelsalat, mit Thunfisch, kleiner Paprika und ein Oliven Drop

Die besten Kroketteen der Welt 10.5
Kroketteen aus Dörrfleisch und Räucherkäse

Garnelen Nems 14
Garnelen in Salatblättern, mit Avocado und Minze (2 stk)

Mantou 9.5
Kleines Chinesisches Brötchen gefüllt mit Ochsenchwanz,
eingelegter Zwiebel und Gurke (2 stk)

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 - Aubergine 12

Mit Feta, klein gehackte
Cashewnüsse und Basilikumöl

Gegrilltes- Gemüse 18

Gemüse der Saison und Romesco



Und vom Meer

Oktopus 35

Gegrillter Oktopus , auf kalten
Kartoffeln mit Paprikapulver und
Olivenöl

Pikante Muscheln 15.5

Gemüse, Kimchy & Sahne

Brutale Jakobsmuscheln 15

Mit flambierter Koreanischer Kimchy
Mayonnaise



Blätter, frische Kräuter und
noch ein paar Kleinigkeiten

Salat Jazba 16

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

Salat von La Cesar 16

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

Burrata 18

Burrata, kandierte Kirschen, halbgetrockneter Tomaten, Cashewnüsse und Basilikumkaviar

Geschnittene Tomaten 16

Temporäre Tomaten, Avocado und Thunfisch Salat

Geräucherte Esalivada 18

Geräucherte Paprika, Auberginen und Zwiebeln als Salat

Kichererbsenhumus 12

Kirschen oder Trauben je nach Saison, mit Pitabrot

Falafel Bowl 14

Mit Weizen Grieß, Hummus, Feta, Maistotopos, Limette und pikanter Siracha

iBurger Corner!

Jazba Burger 16

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

Sandwich Jazba 14

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

Pulled Pork Quesadilla 12

Pulled Pork, Guacamole, Chipotle-Mayonnaise und Pico de Gallo



Woks

Hühnerwok 16

Mit langen Fadennudeln, Gemüse und Pilzen

Garnelenwok 16

In leicht pikanter Thaisosse, mit langen Fadennudeln und Cashewnüssen

Reis

✦ Seemannsreis Paella

Mindestens 2 Personen / 19 proPersonen
Mit Meeresfrüchten

✦ Ochsenchwanz fideuá

Mindestens 2 Personen / 19 proPersonen
Ochsenchwanz gekocht bei niedriger Temperatur,
geröstete Fadnudeln und Alioli aus seinem Saft.

✦ Iberischer Reis

Mindestens 2 Personen / 19 proPersonen
Iberischer Schweinenacken bei 70°, saisonale Pilze und
Gemüse.



Gebraten und frittiertes Fisch

Dorade 28

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

Kalamar 36

Gebraten, Crispy Onion und kleinen Paprika

*** Gegrilltes Lachsfillet 24**

Lachs mit asiatischer Sauce auf Nudeln

*** Grill – Hummer 26 (Empfohlen werden mindestens 2 Personen)**

Mit spanischen Bratkartoffeln, Gebratenen Eiern und Hummer





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 17

Auf Brennholz zubereitet, mit Mozzarella und Tomate

Das beste Ribs 23

Brennholz 'ribs , BBQ und Ananas

✦ **Niedrige Rinderlende 28**

Scamorza 14

Geräucherter Mozzarella, mit gerösteten Tomaten mit Gemüse und Fladenbrot

Rinderfilet 33

Iberische Schweine"Pluma" 24

Iberisches Nackenfilet

Iberisches Scheinefilet 24

Brennholz, iberisches Lendenstück, Gemüse und Kartoffeln

Beilagen

Babykartoffeln 7

Spanische Bratkartoffeln 7

Kleine Paprika 7

Pommes frites 7

Ofenkartoffel 7

Gebratene Süßkartoffel 7

Spargel 7

SPONSOR



ROMAN Y MARTOS
CALIDAD DESDE 1981

Unsere orientalische Seite

Thunfisch-avocado-tatar 21

Tatar mariniert mit soja, sesamöl und kimchi.

Lachstatar 19

Mariniert mit limettenmayonnaise, sesamöl, tenkasu, yuzu und ikurafischeier

Marinierter roter thunfisch 18

nach japanischer art.

Reis, roter thunfisch, wakame, edamame, avocado, eingelegte zwiebeln, surimi, tamago und japanische vinaigrette.

Lachspoke 17

Reis, lachs, wakame, edamame, avocado, eingelegte zwiebel, surimi, tamago und japanische vinaigrette



Uramakis

4 stk/ 8 stki

Limetten-Lachs-Rolle

8,50 16,5

Frischkäse, Gurke, Mango, flambierter Lachs, japanische Mayonnaise, Teriyaki-Sauce, Limettenschale

Palapa-Rolle

8,50 16,9

Knusprige Garnelen mit Avocado, knackigen Zwiebeln, japanischer Mayonnaise und einer würzigen Note Siracha Midori

Maguro-Rolle

18,90

Avocado, Schnittlauch und Gurke, garniert mit rotem Thunfisch und einem hauch Kimchy mayonnaise

Kalifornisches Natsu

14

Frischkäse, Surimi, Avocado und Apfel, bedeckt mit rotem Tobiko und Curry und Ananas-Mayonnaise



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

