

ES

• L A •

PALAPA BEACH

J A Z B A

Vegetariano 🌿

El chef te recomienda:

En todos los platos que lleven este símbolo ✖ () se aconseja pedir un entrante por su tiempo de elaboración.

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.



El sabor que nos une

APERITIVOS

Vermouth de barrica 4.6

Receta propia, elaborada con productos Martini
Que maceramos en nuestra barrica.

Negroni 8

El clásico de los aperitivos con ginebra,
campari y vermouth a partes iguales acompañado
de un delicioso chocolate casero

Jazba Spritz 8

Petroni aperitivo, vino espumoso y un toque de soda.

The Bianco 7.5

Martini bianco enfriado en coctelera
con menta y puré de piña casero

Mediterranean Spritz 8

Bonanto, mango y soda de pomelo

Nerol Spritz 8

Martini bianco, St.Germain, ortiga verde terminado con
soda

Sangría Clásica 24 Jarra / 4,8 Vaso

Sangría Blanca 25 Jarra / 4,9 Vaso

Sangría Cava 26 Jarra / 5 Vaso

Sangría Jazba 50 Jarra

Pure de fruta natura con cava ecológico Serendipia

VINOS ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

	COPA	BOTELLA
Libalis (Moscatel)	3.40	17
Xénius Brut-Cava	3.40	17
Champagne Moët & Chandom Imperial		110
Champagne Moët & Chandom Rosé		120
Champagne Moët & Chandom Ice Imperial		130

Descubre más.

Pregunta a nuestro equipo por nuestra carta de bebidas

ROSADOS

COPA

BOTELLA

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

BLANCOS

COPA

BOTELLA

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)

TINTOS

	COPA	BOTELLA
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

Esta carta nace a partir de un proceso de reinención, adaptación y fusión de distintas culturas culinarias dentro de un mismo ámbito creativo y siempre tomando como hilo conductor el factor visual de sorprenderos.

Con la misma ubicación de nuestro restaurante playero, queremos seguir dando el tipo de carta que todo el mundo espera encontrar de sabores exóticos.

La creación de esta carta no hubiera sido posible sin el gran trabajo y dedicación de todo nuestro equipo.

XAVIER NAVARRO



Producto emblemático de **Juanito Baker** que ha conquistado el paladar de nuestro chef **Xavier Navarro**.

Nuestro pan de hogaza de masa madre es simplemente **espectacular e inigualable** debido a su sabor y textura única, que se obtiene gracias a un proceso de **larga fermentación natural**.

Juanito
baker 

Y un rapidito

Rebanada de hogaza masa madre 50% centeno.

1.95€/persona (+Ali oli y aceitunas 1.10€)

Nachos Jazba con carne 15.50

BBQ, salsa parmesano, queso cheddar y mozzarella, guacamole, y chile con carne jalapeños y pico de gallo

NEW Bravas 8.45

Babys en dos cocciones y mayo kimchy

Con los dedos 12.5

Alitas de pollo y sweet chili

Anchoas 19

Anchoas del Cantábrico en mantequilla

Rusa 14

Escabeches, piparra y drop de aceituna

La mejor croqueta del mundo 10.5

Croquetas de cecina y queso ahumado (5 unit)

Nems de langostinos 14

Langostino, aguacate y mayo de hierba buena (2 unit)

Mantou 9.5

Rabo de toro, ali oli, bur, cebolla encurtida y pepinillo (2 unit)

Buñuelos de gamba blanca 15

Wakame y mayo coreana (4 unit)

Tortillas de camarones 9.5

Mayo chipotle, guacamole, pico de gallo y lima (2 unit)

Gazpacho 6

De vegetales y tomates de colgar



Del campo a la mesa

Parrilla – Berenjena 12

Feta, anacardos rotos y aceite de albahaca

Parrilla- Verduras 18

Verduras de temporada y romescu



Del mar para empezar

Pulpo 35

Al grill con cachelos, pimentón y aove

Mejillones rabiosos 15.5

Verduras, Kimchy y nata

Zamburiñas brutales 15

Muselina tostada de mayo coreana



Hojas, hierbas frescas y algunas cositas más

Ensalada Jazba 16

En mil hojas de frutas exóticas, queso de cabra tostado, helado de mango y vinagreta thai

Ensalada cesar 16

Lechuga romana, palomitas de pollo, escamas de parmesano, tomatitos, crutones y salsa cesar

Burrata 18

Burrata, cherris confitados, tomate semiseco, anacardos y caviar de albahaca

Tomate picado 16

Gajitos de tomate temporero, gajos de aguacate y ventresca de atún

Escalivada 18

A la leña. Pimiento, berenjena y cebolla asada.

Humus de garbanzos 12

Cerezas o uvas según temporada, pan de pita

Falafel Bowl 14

Lechuga, sémola, hummus, queso feta, totopos de maíz, lima y sriracha.

¡Burger Corner!

Hamburguesa jazba 16

Simmental, cebolla pochada, hojas frescas, tomate, bacón, huevo, queso y salsa BBQ

Sándwich Jazba 14

Pollo BBQ, jamón york, queso, huevo, lechuga, tomate y mayonesa.

Quesadilla de pulled pork 12

Pulled pork, guacamole, mayo chipotle y pico de gallo



Woks y salteados

De pollo, 8 verduras y shitake 16

Pollo, 8 vegetales y setas shitake

De Langostinos rabiosos 16

Salteados estilos thai con
cacahuete rotos

Arroces

* Arroz marinero parellada

Mínimo 2 personas / 19 persona

Arroz marinero en paella y todo peladito

* Fideuá de rabo de toro

Mínimo 2 personas / 19 persona

Rabo de toro cocinado a baja temperatura, fideos tostados y alioli de su jugo

* Arroz ibérico

Mínimo 2 personas / 20 persona

Secreto a 70º, setas de temporada y verduritas



Pescado asados y fritos

Dorada 28

Frita para comer en taco, mayo chipotle, cebolla encurtida, cilantro fresco y tortilla de taco

Calamar 36

Frito, crispy onion y padrón

*** Solomillo de salmón grillado 24**

Salmón en dos cocciones con salsa asiática sobre noodles

*** Parrilla - Bogavante 26 (Recomendado mínimo 2 personas)**

Patatas no tan pobres, 4 yemas y bogavante





Bbq

Secreto ibérico 23

12h a 70^a y asado como carnita

*Brocheta de pechuga de pollo de corral 19

Leña, pollo corral, verdura y patatas asadas

Pechuga de pollo leña 17

leña, pesto, mozzarella y tomate

*El mejor Ribs 23

Leña, ribs, BBQ de bourbon, piña y patata asada

Lomo bajo de ternera 28

Ternera simmental

Scamorza 14

Mozzarella ahumada, tomate asados con verduras y pan de pita

Solomillo de ternera 33

Ternera simmental

Pluma ibérica 24

Leña y pluma

Sable de solomillo ibérico 24

Leña, solomillo ibérico, verduras y patatas asadas

Guarniciones

Patatas baby 7

Patatas pobres 7

Padrón 7

Patatas fritas 7

Patata asada 7

Batata frita 7

Espárragos 7

PATROCINADOR



ROMAN Y MARTOS
CALIDAD DESDE 1981

Nuestra parte más oriental

Tartar de atún y aguacate 21

Tartar marinado con soja, aceite de sesamo, kimchi, yuzu y vinagreta japonesa.

Tartar de salmon 19

Marinado con mayonesa de lima, aceite de sesamo, tenkatsu, yuzu y huevas de ikura.

Poke de atun rojo maarinado estilo japones 18

Arroz, atún rojo, wakame, edamame, aguacate, cebolla encurtida, surimi , tamago y vinagreta japonesa.

Poke de salmón 17

Arroz, salmón, wakame, edamame, aguacate, cebolla encurtida, surimi , tamago y vinagreta japonesa.



Uramakis

4 unid / 8 unid

Salmón lima roll

8.50 16.5

Queso crema, pepino, mango, salmón flambeado, mayonesa japonesa, salsa teriyaki, ralladura de lima

Palapa Roll

8.50 16.9

Langostinos crujientes con aguacate, cebolla crunch, mayonesa japonesa y un toque picante de siracha midori

Maguro Roll

18.90

Aguacate, cebollino y pepino cubierto por atún rojo y un toque de mayo quinche

California Natsu

14.00

Crema de queso, surimi, aguacate y manzana, cubierto de tobiko rojo y mayonesa de curry y piña



Postres

Tarta de queso 9

Cremosa con compota de arándanos y helado de fresa

Helado tempurizado 9

De OREO y salsa de chocolate

Banoffee 8

Plátano dulce de leche y nata montada

Brownie blanco helado de pistacho y sopa de su chocolate 9

Remember de nuestro postre mítico

Mil hojas de hojaldre 11

Caramelizado con crema de limón y nata montada al momento.

Coulant de chocolate 8

Relleno de praliné y helado de vainilla

Piña King 18

Piña rellena de su carne y crema catalana tostada

Bandeja de frutas 20

Frutas de temporada

Choco fantasy 26

Helado chocolate blanco, chocolate negro, nata, barquitos, plátano, brownie negro, sirope de chocolate y peta zeta

Feliz cumpleaños 35

Tarta sorpresa mínimo 4 a 6 personas



