



Un homenaje al Arte de la Gastronomía

Jara es el sueño hecho realidad del chef malagueño José Carlos García.
Es el corazón de Kimpton Los Monteros, un espacio de deleite, de sobremesa, de matices y sabores.

La naturalidad de un producto cercano y de calidad dentro de una propuesta de autor en un
escenario emblemático para la hospitalidad española.



Signatures

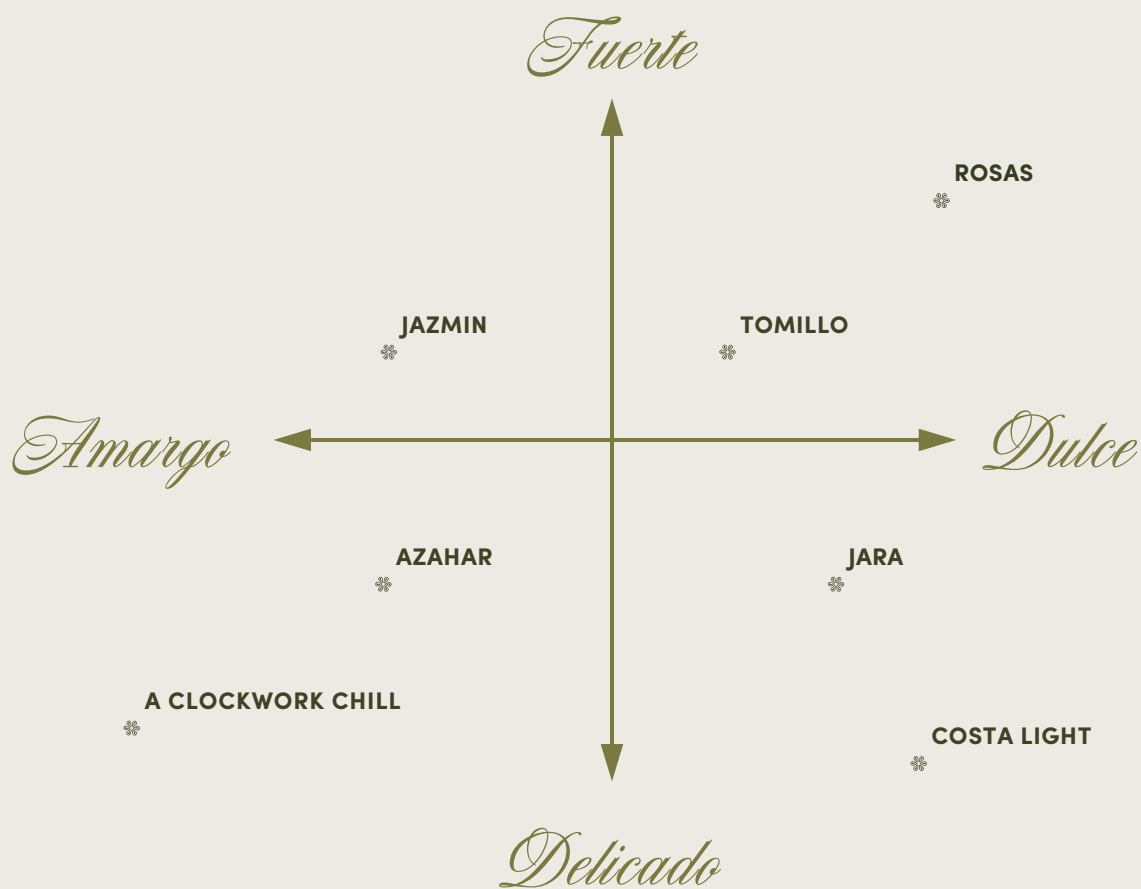
JARA – 20 VODKA GREY GOOSE, PIÑA, ESPECIAS, JARA Y SODA DE FRUTA DE LA PASIÓN

TOMILLO – 20
TEQUILA PATRON SILVER, TOMILLO, TÉ Y SODA

JAZMÍN – 20
RON BLANCO BACARDI, CORDIAL DE NARANJA, JAZMÍN Y SODA

ROSAS – 20
VODKA GREY GOOSE, SELECT, FRESA Y ESPUMA DE ROSAS E HIBISCUS

AZAHAR – 20
GIN BOMBAY SAPHIRE, AZAHAR, MORA Y SODA



Clásicos Reinventados

SPRITZ

CON ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS

APEROL – 16

SELECT – 16

HUGO – 18

FIERO – 18

FLOREALE – 18

0,0 (sin alcohol) – 14

PREDINNERS

DRY MARTINI – 18

MARGARITA – 18

NEGRONI – 18

AFTER DINNERS

DAIQUIRI – 16

FRESA/ FRUTA DE LA PASIÓN/ MANGO

ESPRESSO MARTINI – 16

OLD FASHIONED – 16

PIÑA COLADA – 18

SOURS

AMARETTO – 16

PISCO – 16

WHISKY – 16

PORN STAR MARTINI – 16

Clásicos Reinventados

LONG DRINKS

CAIPIRINHA/SKA – 16/18

MOSCOW MULE – 18

DARK N' STORMY – 18

MOJITO CLÁSICO – 16

MOJITO – 18

FRESA/ FRUTA DE LA PASIÓN/ MANGO

LONG ISLAND ICED TEA – 18

PALOMA – 18

MAI-TAI – 18

SANGRÍAS SIGNATURE

TINTA – 60 SPIRITS MIX, CANELA, VAINILLA
Y CÍTRICOS

BLANCA – 60

WHITE SPIRITS MIX, UVA, CÍTRICOS Y JAZMÍN

ROSADA – 65

LIQUOR MIX, FRUTOS ROJOS, ALBAHACA Y PURÉ DE FRUTA

ESPUMOSA (Cava o Champagne) – 75/140

CITRICS SPIRITS MIX, FRESA, MELOCOTÓN Y MARACUYÁ

Libre De Alcohol

MOCKTAILS

COSTA LIGHT – 15 ARÁNDANOS, FRESA Y ESPUMA DE ROSA E HIBISCO

A CLOCKWORK CHILL – 15
GIN 0,0, NARANJA Y SODA

VIRGIN MOJITO – 14

VIRGIN COLADA – 14

VIRGIN DAIQUIRI FRESA – 14

VIRGIN MARY – 14

ZUMOS Y BATIDOS

BLUE MOON – 12 MANGO, PLÁTANO, AÇAÍ Y ARÁNDANO

TROPICAL – 12
MANGO, PAPAYA Y PIÑA

ENERGY – 12
ZANAHORIA, MANZANA, PERA Y JENGIBRE

VITALITY – 12
MANGO, COL RIZADA, PIÑA Y ESPINACA

WATERBERRY – 12
SANDÍA, MANGO, FRESA Y SEMILLAS DE CHÍA

Jose Carlos Garcia revela en Fara...

una cocina liberada, donde el producto andaluz se expresa con sabores intensos y contemporáneos.

Desde los puerros y la berenjena asados en Josper hasta los melosos arroces y el mejor pescado de nuestra costa, el menú invita a compartir y descubrir. Destacan el delicado tartar de quisquillas con sopa de almendras tiernas y el fresco gazpacho andaluz de tomate ecológico, pepino, albahaca y sardina ahumada.

Cada plato refleja un equilibrio entre técnica y espontaneidad, ofreciendo una experiencia gastronómica viva y compartida.



Para abrir y compartir

ENSALADA DE AGUACATES DE LA AXARQUÍA - 16

gambas, corazón de palmito, salsa rosa con naranja

ENSALADA DE BOGAVANTE NACIONAL - 32

con pipirrana y vinagre de sidra

KATSUSANDO DE SOLOMILLO DE VACA - 28

con teriyaki y col china

JAMÓN DE LA DEHESA DE LOS MONTEROS - 34

con pan de cristal y Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

CAZUELA DE GAMBONES PILPIL - 27

con guindilla y ajos tostados

STEAK TARTARE DE TERNERA - 29

con mostaza Dijon

HAMBURGUESA DE TERNERA MADURA - 26

con salsa Café de París

CALAMAR A LA ANDALUZA FRITO - 26

con cítricos y mayonesa de su tinta

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATE ECOLÓGICO - 16

pepino, albahaca y sardina ahumada

Del Mar

TARTAR DE QUISQUILLAS - 22

con sopa de almendras tiernas

CARPACCIO DE GAMBA - 21

con vinagreta de frutos secos y caviar cítrico

ATÚN ROJO DE BARBATE - 26

con mango y huevo frito

(V) - VEGETARIANO

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR CONSÚLTANOS.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias (Reg. 1169/2011), que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta

Fosper

PUERROS ASADOS AL HORNO Y GRATINADOS (V) - 14

con salsa holandesa y estragón

BERENJENA CON YOGUR GRIEGO (V) - 14

miel, garrapiñadas de frutos secos y ajetes

VENTRESCA DE ATÚN SALVAJE - 34

del Estrecho de Gibraltar

PESCADO DEL DÍA - 32

LUBINA SALVAJE - 69

(2 personas)

RODABALLO AL PIL-PIL - 72

(2 personas)

LOMO BAJO DE VACA MADURADA - 38

salsa Café de París y patatas

SOLOMILLO CHATEAUBRIAND - 76

con foie y salsa bearnesa (2 personas)

COSTILLAS DE CORDERO - 36

PRESA IBÉRICA - 28

en su jugo natural y romero

PECHUGA DE POLLO VILLARROY - 21

Pizzas a la Brasa

MORTADELA TRUFADA - 28

con tomates cherry confitados y burratina

PIL-PIL - 27

con gambas, guindilla roja y tomate

TATAKI DE ATÚN - 29

con rúcula, pisto y huevo frito

(V) - VEGETARIANO

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR CONSÚLTANOS.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias (Reg. 1169/2011), que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta

Pasta

PARMESANO Y TRUFA - 26

FRUTTI DI MARE - 28

Arroces

MELOSO DE BOGAVANTE - 48

COSTILLA DE TERNERA - 32

Guarniciones

PURÉ ROBUCHON - 7

PATATA CONFITADA - 7

PATATAS FRITAS TRUFADAS - 8

Salsas - 5

CAFÉ DE PARÍS

PIMIENTA VERDE

VINO DULCE MÁLAGA

QUESO AZUL

(V) - VEGETARIANO

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR CONSÚLTANOS.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias (Reg. 1169/2011), que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta

Postres

FLAN DE NATA - 7

FRUTOS ROJOS CON SABAYÓN - 11

TARTA DE QUESO PAYOYO - 9

FRUTA DE TEMPORADA - 12

(V) - VEGETARIANO

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR CONSÚLTANOS.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias (Reg. 1169/2011), que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta

