





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

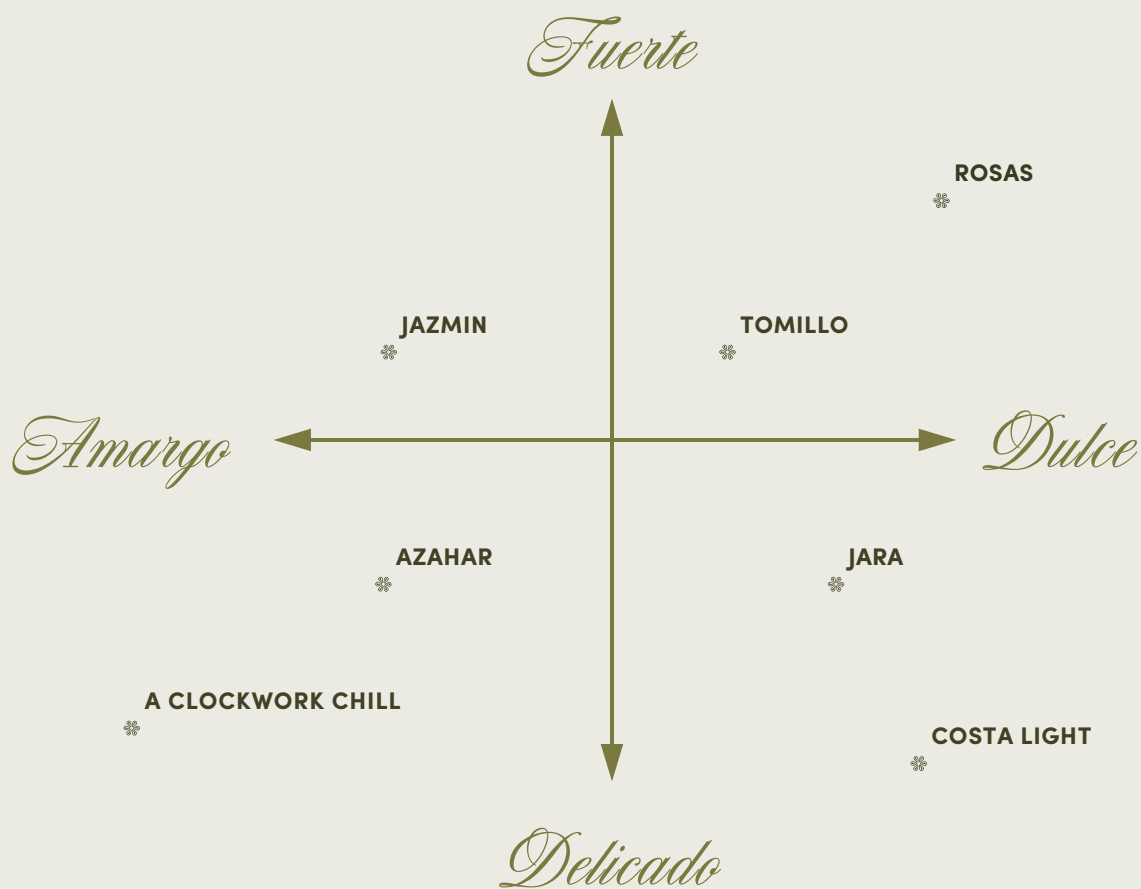
JARA – 20 VODKA GREY GOOSE, PIÑA, ESPECIAS, JARA Y SODA DE FRUTA DE LA PASIÓN

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

Un homenaje al Arte de la Gastronomía

Completamos nuestra propuesta con sugerencias diarias basadas en producto fresco de lonja, seleccionado cada mañana.

Algunas elaboraciones se preparan al momento con la dedicación que requieren, por lo que agradecemos su comprensión ante una breve espera: cada plato está pensado para servirse en su punto justo.



Entrantes

GUACAMOLE ORGÁNICO DE LA AXARQUÍA - 14

ENSALADA DE AGUACATE A LA BRASA - 16

con cóctel de langostinos y crujiente de maíz

BURRATA - 19

con rúcula, tomatitos confitados y aceite de albahaca

ENSALADA CÉSAR - 18

con pollo empanado, cecina crujiente y parmesano

ENSALADA CÉSAR - 23

con langostinos a la parrilla, cogollos de romana, parmesano y salsa César

GAZPACHO - 8

POKE DE ATÚN - 18

con quinoa, sésamo, aguacate y pepino

HUMMUS - 10

con cítricos y aceite de oliva

BOQUERONES EN VINAGRE - 12

con tomate rallado

TACOS DE LUBINA AL LIMÓN - 59

con salsa tártara

BROCHETA DE POLLO AL JOSPER - 18

TARTAR DE SALMÓN - 21

con aguacate, cítricos y sésamo

SI TIENES ALGUNA ALERGIJA 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

Principales

HAMBURGUESA DE TERNERA MADURA - 26

con salsa Café de París

TENDERS DE POLLO - 19

con salsa barbacoa

HAMBURGUESA VEGANA - 26

SÁNDWICH CLUB KIMPTON - 19

PIZZA PEPPERONI - 19

PIZZA CUATRO QUESOS ANDALUCES - 24

RIGATONI - 18

Arroces (a compartir)

ARROZ DE VERDURAS - 24

ARROZ DEL SEÑORITO (MARISCO PELADO) - 28

ARROZ DE ALITAS DE POLLO DESHUESADAS - 26

con salsa de la casa

Postres

FRUTA DE TEMPORADA - 12

HELADOS ARTESANOS - 3/bola

BROWNIE KIMPTON - 7

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





PRECIOS EN EUROS IVA INCLUIDO SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR CONSÚLTANOS.

Para su comodidad y en cumplimiento del marco jurídico vigente, le ofrecemos la posibilidad de llevar su comida en envases aptos para alimentos, pudiendo también utilizar su propio recipiente reutilizable. Consulte a nuestro equipo para más información sobre alérgenos y seguridad alimentaria.