MÁS CANALLA
JARA

Con raíces en el Mediterráneo y moldeado por la vibrante energía de Marbella, Jara celebra los almuerzos largos, los atardeceres dorados y las cenas que, de forma natural, se prolongan hasta bien entrada la noche.

Inspirado en la excelencia de los productos andaluces y en el espíritu internacional del destino, su propuesta gastronómica reúne sabores intensos, ingredientes de temporada y platos pensados para compartir.

Desde verduras asadas al Josper y deliciosas paellas hasta el mejor marisco de la costa andaluza, cada plato ofrece una interpretación contemporánea de la cocina mediterránea. Entre las especialidades destacan el tartar de carabinero con sopa de almendra tierna y el gazpacho andaluz con tomate ecológico, pepino, albahaca y sardina ahumada, una combinación que equilibra precisión y espontaneidad en cada bocado.

•

Rooted in the Mediterranean and shaped by the vibrant energy of Marbella, Jara celebrates long lunches, golden sunsets and dinners that effortlessly turn into late evenings.

Inspired by exceptional Andalusian products and influenced by the destination's international spirit, the menu brings together bold flavours, seasonal ingredients and dishes made for sharing.

From Josper-roasted vegetables and delicious paellas to the finest seafood from the Andalusian coast, every plate offers a contemporary take on Mediterranean cuisine. Highlights include scarlet prawn tartare with young almond soup and Andalusian gazpacho with organic tomato, cucumber, basil and smoked sardine, balancing precision with spontaneity in every bite.

Start & Share

PARA ABRIR Y COMPARTIR

Dehesa de los Monteros Iberian ham with glass bread and extra virgin olive oil (AOVE) **34**
Jamón de la Dehesa de los Monteros con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Axarquía avocado salad with prawns, heart of palm and orange-infused cocktail sauce **19**
Ensalada de aguacates de La Axarquía, gambas, corazón de palmito, salsa rosa con naranja

National lobster salad with cucumber, tomato and cider vinegar **38**
Ensalada de bogavante nacional con pipirrana y vinagre de sidra

Andalusian gazpacho with organic tomato, cucumber, basil and smoked sardine **19**
Gazpacho andaluz de tomate ecológico, pepino, albahaca y sardina ahumada

Roasted leeks, oven-finished and gratinated with hollandaise sauce and tarragon (V) **19**
Puerros asados al horno y gratinados con salsa holandesa y estragón (V)

Aubergine with Greek yoghurt, honey, caramelised nuts and baby garlic (V) **17**
Berenjena con yogur griego, miel, garrapiñadas de frutos secos y ajetes (V)

Beef steak tartare with Dijon mustard **36**
Tartar de ternera con mostaza Dijon

Katsu Sando with teriyaki and Chinese cabbage **32**
Katsu Sando de solomillo de vaca con teriyaki y col china

“Los Monteros” beef burger • Hamburguesa de buey “Los Monteros” **26**
With melted cheese, bacon, tomato and Café de Paris sauce, served with fries
Con queso fundido, bacon, tomate y salsa Café de París, servida con patatas fritas

From the sea

DEL MAR

Scarlet prawn tartare with young almond soup **24**
Tartar de quisquillas con sopa de almendras tiernas

Prawn carpaccio with nut vinaigrette and citrus caviar **26**
Carpaccio de gamba con vinagreta de frutos secos y caviar cítrico

Barbate Bluefin tuna TARTARE with mango and fried egg **29**
Atún rojo de Barbate con mango y huevo frito

King prawn pil-pil casserole with chilli and toasted garlic **27**
Cazuela de gambones pilpil con guindilla y ajos tostados

Whole fried sea bass served in tacos with two sauces **59**
Lubina entera frita, servida en tacos, con dos salsas

Andalusian-style fried squid with citrus and squid ink mayonnaise **26**
Calamar a la andaluza frito con cítricos y mayonesa de su tinta

(V) - VEGETERIAN / VEGETARIANO
PRECIOS EN EUROS IVA INCLUIDO | SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR, CONSÚLTANOS

Josper

Wild bluefin tuna belly from the Strait of Gibraltar **38**
Ventresca de atún salvaje del Estrecho de Gibraltar

Catch of the day **36**
Pescado del día

Wild sea bass • 2 pax **69**
Lubina salvaje • Para 2 personas

Turbot with pil-pil sauce • 2 pax **72**
Rodaballo al pil-pil • Para 2 personas

Dry-aged beef striploin with Café de Paris sauce and fries **38**
Lomo bajo de vaca madurada, salsa Café de París y patatas

Chateaubriand with foie gras and béarnaise sauce • 2 pax **76**
Solomillo Chateaubriand con foie y salsa bearnesa • Para 2 personas

Lamb chops **36**
Costillas de cordero

Iberian pork with rosemary **32**
Presa ibérica en su jugo natural y romero

Chicken Villaroy **32**
Pechuga de pollo Villaroy

Wood-Fired Pizzas

PIZZAS A LA BRASA

Prepared with our 48-hour slow-fermented dough
Elaborado con masas de fermentación lenta durante 48 horas

Truffled mortadella with confit cherry tomatoes and burratina **29**
Mortadela trufada con tomates cherry confitados y burratina

Pil-pil pizza with prawns, red chilli and tomato **27**
Pil-pil, con gambas, guindilla roja y tomate

Grilled vegetables **24**
Verduras asadas de la huerta

Pasta

PASTAS

Rigatone

Parmesan, truffle, guanciale & mushrooms **28**
Parmesano, trufa, guanciale & setas

Tagliatelle

Frutti di mare, with seafood and bisque sauce **31**
Frutti di mare, con marisco y salsa americana

Rice Dishes

ARROCES

Min. 2 people · Min. 2 personas

Creamy lobster rice **48 P/P**
Meloso de bogavante

Beef rib rice **32 P/P**
De costilla de ternera

Sides
GUARNICIONES

Robuchon mashed potatoes Puré Robuchon	**7**
Fries Patatas fritas	**7**
Confit potatoes Patatas confitadas	**7**
Truffle & parmesan fries Patatas fritas con trufa y parmesano	**8**
Grilled vegetables Verduras asadas	**7**
Green salad Ensalada verde	**7**

Sauces
SALSAS

Café de Paris Café de Paris	**5**
Green pepper Pimienta verde	**5**
Sweet Málaga wine Vino dulce de Málaga	**5**
Blue cheese Queso Azul	**5**

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

Desserts

POSTRES

Our Sweet Sin **12**
Nuestro Dulce pecado

Dark chocolate sphere with hazelnuts and caramel **12**
Esfera de chocolate negro con avellanas y caramelo

Baked Payoyo cheesecake with biscuit base **12**
Tarta de queso Payoyo al horno con base de galleta

Pistachio Rocher with raspberry explosion **12**
Pistacho Rocher con explosión de frambuesa

Citrus cream with toasted meringue and berries **12**
Cremoso de cítricos con merengue tostado con frutas de bosque

Selección de fruta fresca sobre hielo con crema de vainilla **16**
Fruta de temporada con crema de vainilla

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.