

JARA

MÁS CANALLA

Con raíces en el Mediterráneo y moldeado por la vibrante energía de Marbella, JARA celebra los almuerzos que se alargan, los atardeceres dorados y las cenas que, de forma natural, se convierten en largas sobremesas.

Inspirado en la riqueza del producto andaluz y en el carácter cosmopolita del destino, el menú reúne sabores intensos, ingredientes de temporada y una cocina pensada para compartir. Desde los puerros y la berenjena asados al Jospé hasta los melosos arroces y el mejor pescado de nuestra costa, cada plato ofrece una interpretación contemporánea de la gastronomía mediterránea.

Entre las propuestas más destacadas se encuentran el delicado tartar de quisquillas con sopa de almendras tiernas y el refrescante gazpacho andaluz de tomate ecológico, pepino, albahaca y sardina ahumada. Cada creación refleja un equilibrio entre técnica, producto y espontaneidad, dando vida a una experiencia gastronómica auténtica y compartida.

•

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

Inspired by the richness of Andalusian produce and the destination's cosmopolitan spirit, the menu brings together bold flavours, seasonal ingredients and dishes designed for sharing. From Jospé-roasted leeks and aubergine to creamy rice dishes and the finest fish from the Andalusian coast, every plate offers a contemporary interpretation of Mediterranean cuisine.

Signature highlights include a delicate shrimp tartare with young almond soup and a refreshing Andalusian gazpacho made with organic tomato, cucumber, basil and smoked sardine. Each dish strikes a balance between technique, exceptional produce and spontaneity, creating an authentic Mediterranean dining experience meant to be shared.



Start & Share

PARA ABRIR Y COMPARTIR

Traditional Andalusian gazpacho, served chilled with its garnish Gazpacho andaluz tradicional, servido frío con su guarnición	9
Chickpea hummus with aubergine chips and crudités Hummus de garbanzos con chips de berenjenas y crudités	14
Aubergine with Greek yoghurt, honey, caramelised nuts and baby garlic (V) Berenjena con yogur griego, miel, garrapiñadas de frutos secos y ajetes	17
Marinated anchovies with freshly grated tomato and EVOO Boquerones en vinagre con tomate rallado y AOVE	12
Organic guacamole from La Axarquía with nachos Guacamole orgánico de La Axarquía con nachos	14
Grilled avocado salad with prawn cocktail and crispy corn Ensalada de aguacate a la brasa con cóctel de langostinos y crujiente de maíz	19
Burrata salad with arugula, confit tomatoes and pesto Ensalada de burrata con rúcula, tomatitos confitados y pesto	19
Caesar salad with crispy cured beef and basil and anchovy dressing * Ensalada César con cecina crujiente y aliño de albahaca y anchoas	
* With grilled chicken • Con pollo a la plancha	18
* With prawns • Con langostinos	23
Quinoa or brown rice poke with tuna tataki, mango, edamame, avocado, pickled cucumber & wakame Poke de quinoa o arroz integral con tataki de atún, mango, edamame, aguacate, pepino encurtido y wakame	19
Whole fried sea bass served in tacos with two sauces Lubina entera frita, servida en tacos, con dos salsas	59
Chicken satay skewer with peanut sauce and grilled corn Brocheta de pollo estilo satay con salsa de cacahuete y maíz a la parrilla	18
Salmon tartare with apple, cucumber, yogurt and citrus notes & crackers Tartar de salmón con manzana, pepino, yogur y notas cítricas y crackers	21
Chicken tenders with barbecue sauce and fries Tenders de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas	19

Mains

PRINCIPALES

“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	
Vegan burger. Fresh tomato, arugula and mustard sauce	26
Hamburguesa vegana. Tomate, rúcula y salsa de mostaza	
Kimpton Club sandwich with fries	19
Sándwich Club Kimpton con patatas fritas	

PIZZAS & PASTA • PIZZAS Y PASTA

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

Spicy Pepperoni pizza	23
Pizza pepperoni picante	
Margherita pizza	21
Pizza margarita	
Truffled mortadella with confit cherry tomatoes and burratina	29
Mortadela trufada con tomates cherry confitados y burratina	
Four Andalusian cheese pizza	24
Pizza cuatro quesos andaluces	
Vegetarian rigatoni, oven-baked and gratinated with cheese and ratatouille	19
Rigatoni vegetarianos al horno, gratinados con queso y pisto	
Mezzi Paccheri alla arrabbiata and basil	21
Mezzi Paccheri con salta de tomate picante y cherrys y albahaca	

RICE • ARROCES

Min. 2 people • Min. 2 personas

Vegetable rice	24
Arroz de verduras de la huerta	
“Señorito” rice with Seafood and squid	28
Arroz del señorito de marisco y calamares	
Boneless chicken wings rice with house sauce	26
Arroz de alitas de pollo deshuesadas con salsa de la casa	

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	
Creamy three-layer coffee dessert with Baileys	12
Trifásico cremoso de café con Baileys	
Warm apple cake with vanilla ice cream	12
Tarta templada de manzana con helado de vainilla	
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	

