

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

MARBELLA NEVER ENDS

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

JARA RESTAURANT

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

JARA

JARA ES MUCHO MÁS QUE UN RESTAURANTE; ES EL CORAZÓN DE KIMPTON LOS MONTEROS MARBELLA, DONDE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA COBRA VIDA.

Ubicado junto a los jardines del hotel, Jara ofrece una experiencia culinaria de la mano del chef José Carlos García que rinde homenaje a la rica herencia de la cocina española, destacando el mejor producto de proximidad y una propuesta de autor cuidadosamente elaborada.



JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

SALA TERRA

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

EL ALMA DE NUESTROS EVENTOS MÁS ICÓNICOS.

Es el salón más emblemático del hotel, diseñado para grandes eventos gracias a su disposición libre de columnas, luz natural y acceso directo a los jardines.

Con 470 metros cuadrados de espacio elegante, ofrece una gran versatilidad ya que puede dividirse en 3 secciones.

Es el espacio del hotel para conferencias, congresos y cualquier tipo de evento o exposición a gran escala.



JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

MENUS WILL BE SERVED IN THESE TWO SPACES

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

TASTE THE JOY OF LIVING

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

HORIZONTE

ESTACIÓN FRÍA

Selección de panes y aceites de oliva virgen extra
Buffet top salad y crudités
Ensaladilla rusa
Ensalada malagueña
Ensalada mediterránea
Selección de quesos variados
Selección de ahumados
Selección de ibéricos
Gazpacho andaluz con guarnición

ESTACIÓN CALIENTE

Crema de puerros o verduras
Pollo asado o al ajillo
Supremas al horno de salmón o bacalao
Patatas fritas o panaderas
Espaguetis napolitana o boloñesa

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (6 tipos)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

66 p/p

ESENCIA

ESTACIÓN FRÍA

Selección de panes y aceites de oliva virgen extra
Buffet top salad y crudités
Ensalada de gambas y fruta
Ensalada de cous cous
Ensalada de ahumados
Ensalada capresse
Selección de quesos variados
Selección de ibéricos
Salmorejo andaluz con guarnición

ESTACIÓN CALIENTE

Asado de ternera en su jugo y jamoncitos de pollo al ajillo
Merluza a la marinera con marisco
Salteado de setas y selección de verduras de temporada
Patatas fritas y gratinadas
Rigatones napolitana o boloñesa
Arroz al curry
Paella de pollo y verduras

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (8 tipos)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

72 p/p

RAÍZ

ESTACIÓN FRÍA

Selección de panes y aceites de oliva virgen extra
Buffet top salad y crudités
Ensalada oriental
Ensalada alemana
Ensalada malagueña
Salpicón de marisco
Selección de quesos variados
Selección de ibéricos
Gazpacho andaluz con guarnición
Rotí de pavo asado

ESTACIÓN CALIENTE

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de Jerez
Delicias de pollo rellenas de verduras
Lomos de merluza en salsa verde
Salteado de verduras
Noodles de verduras y gambas
Patatas fritas y panaderas
Lasaña bolognesa
Paella mixta: pollo, pescado y marisco

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (*10 tipos*)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

79 p/p

DURACIÓN
90 minutos

LLAMA

ESTACIÓN FRÍA

Selección de panes y aceites de oliva VE
Buffet top salad y crudités
Ensalada oriental
Trigo, gambas y verduras
Ensalada malagueña
Patatas, cebolla roja, aceitunas, naranja y bacalao
Salpicón de marisco
Gazpacho andaluz y su guarnición
Estación de ibéricos
Lomo, salchichón, chorizo y jamón
Estación de quesos variados
Manchego curado y semi, Brie, Cheddar, rulo de cabra, Emmental

ESTACIÓN CALIENTE

Lomo de buey BBQ
Chuletitas de cordero BBQ
Presa ibérica BBQ
Chorizos criollo BBQ
Salchichas bratwurst BBQ
Churrasco de pollo adobado BBQ
Menestra de setas
Patatas asadas
Verduras de temporada al grill

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (*10 tipos*)
Selección de brochetas / fruta de temporada

95 p/p

DURACIÓN
120 minutos

MENÚ 01

ESTACIÓN FRÍA

Selección de tortillas caseras: espinacas, pimientos y española
Selección de sopas frías: gazpacho andaluz, zanahoria-naranja y pepino-hierbabuena
Selección de mini ensaladas: rusa, salpicón de marisco y malagueña
Estación de quesos variados
Mini wraps: salmón ahumado, pollo y roastbeef
Selección de panes y aceites de oliva VE

ESTACIÓN CALIENTE

Selección de fritura de pescado: calamares, puntillitas y merluza en adobo
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao
Langostinos en tempura crocanti
Mini burger de solomillo de ternera
Croquetas de marisco y pollo

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (6 tipos)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

59 p/p

MENÚ 02

ESTACIÓN FRÍA

Boquerones en vinagre
Salpicón de marisco
Rulos de salmón ahumado y queso fresco
Pinchos de anchoa con tomate cherry
Tabuléh mediterráneo
Tartaletas de guacamole con cangrejo
Mini cocktail de marisco
Selección de quesos variados
Selección de panes y aceites de oliva VE

ESTACIÓN CALIENTE

Pimientos de piquillo rellenos de mousse de marisco
Empanada gallega
Atún y pisto
Croquetas: Marisco, setas y pollo
Brocheta yakitori de pollo
Langostinos en tempura crocanti

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (8 tipos)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

66 p/p

MENÚ 03

ESTACIÓN FRÍA

Boquerones en vinagre
Salpicón de marisco
Rulos de salmón ahumado y queso fresco
Pinchos de anchoa con tomate cherry
Tabuléh mediterráneo
Tartaletas de guacamole con cangrejo
Serranitos:
jamón, pan cristal, queso brie y pimientos asados
Selección de quesos variados
Selección de ibéricos
Selección de panes y aceites de oliva VE

ESTACIÓN CALIENTE

Pimientos de piquillo rellenos de mousse de marisco
Empanada gallega
Atún y pisto
Croquetas: marisco, setas y pollo
Brocheta yakitori de pollo
Brocheta de langostino crispy
Selección de paellas: vegetal, pescado con marisco y pollo con verduras

ESTACIÓN DE POSTRES

Postres variados del chef (10 tipos)
Selección de fruta de temporada cortada y entera

72 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET **GALA** EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

FINE DINING, TIMELESS MOMENTS



KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Galleta de parmesano con carpaccio de ternera, rúcula y crema de trufa

Gazpacho de remolacha y su brocheta de anchoa con pimientos

Lingote de ensaladilla rusa con ventresca

Croquetas de marisco con alioli de erizos

Langostino en tempura con mahonesa agridulce

Crujiente de pollo especiado con crema de cítricos

MENÚ GALA 01

Espárragos blancos y verdes en crema con crujientes de jamón y aceite de estragón

Lomo de corvina con crema de pimientos asados, patata confitada y judías verdes en juliana

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de vino de Málaga y couscous vegetal

Parfait de toffe con textura de cacao y almendras

89 p/p

MENÚ GALA 03

Langostinos crujientes con crema de su coral y estragón

Lomo de lubina asada con ratatouille de verduras y salsa de mariscos

Ternera blanca asada, terrina de patatas al AOVE y salsa de amontillado

Perfecto de lima-limón con frutos rojos granizados

109 p/p

MENÚ GALA 02

Crema de chirivía y calabaza con colitas de langostinos crocantes

San Pedro en salsa de mariscos y mejillones baby

Pintada con foie y calabaza, salsa de setas de temporada y aroma de trufa

Tartaleta de chocolate de avellanas con naranja cocinada

99 p/p

MENÚ GALA 04

Ensalada de langostinos con huevas de arenque y micros germinados

Lomo de merluza asada, azafrán, espárragos al dente y salsa nantúa

Solomillo rosado de buey asado, terrina de patatas, salsa de aromáticos y verduras baby

Coulant de chocolate negro con vainilla y pasión

119 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA **EXECUTIVE** COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

A TASTE OF SUCCESS

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

MENÚ LUZ

Espárragos blancos y verdes en crema
con crujientes de jamón y aceite de estragón

Entrecot de buey con terrina de patatas y
champiñón cremoso

Salsa de coco con babá al ron añejo

BEBIDAS *Agua, refrescos y café*

60 p/p

MENÚ BRISA

Ensalada de tomates de Coin con juliana
de jamón ibérico y orégano fresco

Lomo de corvina con crema de pimientos asados,
patata confitada y judías verdes en juliana

Pastel goloso de caramelo y mantequilla salada

BEBIDAS *Agua, refrescos y café*

72 p/p

MENÚ SOMBRA

Crema de chirivía y calabaza con
colitas de langostinos crocantes

Solomillo de cerdo ibérico con patatas,
setas y compota agridulce

Cremoso de queso dulce con mango
y frutos rojos de temporada

BEBIDAS *Agua, refrescos y café*

65 p/p

MENÚ ESTRELLA

Tomates seleccionados con queso y vinagreta
de piñones y pequeña ensalada

San Pedro en salsa de mariscos y mejillones baby

Carrillera de ternera estofada con puré robuchon
y tomatitos confitados

Tartita de café y chocolate con salsa de amaretto

BEBIDAS *Agua, refrescos y café*

80 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE **COCKTAIL** COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

BITES OF ELEGANCE

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

MENÚ OLIVO

Salmorejo con matrimonio del Mediterráneo con piparras y hierbabuena
Cucurucho de falso helado de foie con higos
Crujiente de avena con mousse de salmón con tobiko
Crujiente de arroz con tartar de atún con alga wakame aliñada
Lingote de ensaladilla rusa con mahonesa de coral y ventresca de atún

Brioche con pulled chicken con cebolla morada encurtida y crema de cilantro
Alitas de pato marinadas y fritas con mayonesa de hoisin
Wanton crujiente de bogavante con crema agria

50 p/p

MENÚ TOMILLO

Salmorejo con matrimonio del mediterráneo con piparras y hierba buena
Cucurucho de falso helado de foie con higos
Crujiente de avena con mousse de salmón con tobiko
Arroz frito con tartar de atún con mango y alga wakame aliñada
Lingote de ensaladilla rusa con mahonesa de coral y ventresca de atún

Croquetas de pollo en panko con curry
Brocheta de pollo braseada al estilo tai
Twister de langostinos con verduras y mahonesa de sriracha
Bocadito de alitas de pato marinadas con cítricos
Brocheta de vieiras ahumadas con su velo de panceta

65 p/p

MENÚ LINO

Salmorejo con matrimonio del mediterráneo con piparras y hierbabuena
Cucurucho de falso helado de foie con higos
Crujiente de avena con mousse de salmón con tobiko
Arroz frito con tartar de atún con mango con alga wakame aliñada
Cucurucho de falso helado de foie con higos
Lingote de ensaladilla rusa con mahonesa de coral y ventresca de atún
Taco de salmón ahumado con gin tonic y lima
Sushi

Croquetas de pollo en panko con curry
Twister de langostinos con verduras con mahonesa de sriracha
Brioche con pulled chicken con cebolla morada encurtida y crema de cilantro
Brocheta de pollo braseada al estilo tai
Bocadito de alitas de pato marinadas con cítricos
Delicias de dorada en tempura con chutney de mango
Wanton crujiente de bogavante con crema agria
Brocheta de vieiras ahumadas con su velo de panceta

Petit fours – *8 variedades*
Brochetas de frutas

80 p/p

MENÚ JAZMÍN

Cucurucho de falso helado de foie con higos
Crujiente de avena con mousse de salmón con tobiko
Arroz frito con tartar de atún con mango con alga wakame aliñada
Cucurucho de falso helado de foie con higos
Lingote de ensaladilla rusa con mahonesa de coral y ventresca de atún
Taco de salmón ahumado con gintonic y lima
Sushi – *Precio piexa*
Steak tartar con wasabi, jengibre y soja sobre galleta de chili

Croquetas de pollo en panko con curry
Cartuchito de gamba cistal
Twister de langostinos con verduras con mahonesa de sriracha
Brioche con pulled chicken con cebolla morada encurtida y crema de cilantro
Brocheta de pollo braseada al estilo tai
Mini burger de solomillo con cebolla confitada
Croquetas de pollo en panko con curry
Bocadito de alitas de pato marinadas con cítricos
Delicias de dorada en tempura con chutney de mango
Wanton crujiente de bogavante con crema agria
Brocheta de vieiras ahumadas con su velo de panceta

Petit fours – *8 variedades*
Brochetas de frutas

90 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

FUEL YOUR DAY

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

COFFEE BREAK BEBIDAS

Café de la casa
Selección de infusiones
Leches y bebidas vegetales
Agua mineral 500 cc

16 p/p

COFFEE 01

Selección de pastas de té
Selección de mini bollería
Selección de salados

Café de la casa
Selección de infusiones
Leches y bebidas vegetales
Agua mineral 500 cc

22 p/p

COFFEE 02

Selección de pastas de té
Selección de mini bollería
Selección de salados
Fruta cortada y entera

Café de la casa
Selección de infusiones
Leches y bebidas vegetales
Agua mineral 500 cc
Estación de zumos: Naranja natural,
piña, manzana, melocotón

26 p/p

COFFEE BREAK HEALTHY

Chía pudding con frutos rojos y menta
Yogur griego con granola casera
Hummus con crudités
Mini tostas de guacamole y ricotta
con pipas de calabaza
Vasitos de macedonia fresca

Café de la casa
Selección de infusiones
Leches y bebidas vegetales
Agua mineral 500 cc
Zumos detox y vitamin

35 p/p

EXTRAS

Mini gofres con cremas - 5 p/p
Pancakes con chocolate y frutos rojos - 5 p/p
Bikini de jamón, queso brie y trufa - 6 p/p
Bikini de pastrami, rúcula y queso fundido - 6 p/p
Croissant relleno de salmón, crema de queso y berros - 6 p/p
Croissant vegetal - 3 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

SERVICIOS ADICIONALES

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

SERVICIOS
ADICIONALES

Servicio cortador de jamón (2h) – 350

Servicio cortador de jamón + 1 pieza de jamón ibérico (~ 8 kg) – 1.050

Pieza extra de jamón ibérico durante el cocktail – 650

Estación de quesos – 12 p/p

4 tipos, panes y picos, frutos secos y uvas

Estación de ibéricos – 16 p/p

Jamón, chorizo, salchichón y lomo, panes, picos y aceites de oliva, tomate rallado

Estación de ostras – 25 p/p

Abridor de ostras al momento. 1 abridor cada 70 pax.

Estación de mojitos – 14 p/p

Estación de gin tonic's – 16 p/p

Stand de sushi (5 piezas p/p) – 22 p/p

Servicio de sushiman para stand sushi – 260

Sushi – *Pasado en bandejas - 2 piezas surtidas x pax.* – 9

Sushi - *Precio por pieza* – 5.5

Candy bar – 12 p/p

Candy bar deluxe – 19 p/p

Aperitivo frío de madrugada – 12 p/p

Aperitivo caliente de madrugada – 15 p/p

JARA TERRA

BUFFET FINGER BUFFET GALA EXECUTIVE COCKTAIL COFFEES
Servicios Adicionales Paquetes de Bebidas

PAQUETE DE BEBIDAS

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

PAQUETE SOFT DRINKS

Refrescos

Agua con y sin gas

Café

60 MIN – 14 p/p

90 MIN – 20 p/p

PAQUETE YELLOW

CON MENÚ

Paquete soft drinks

Cerveza de barril victoria

Cava roger de flor brut

Vino blanco Melior de Matarromera
Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Melior de Matarromera
Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

90 MIN – 29 p/p

PAQUETE PINK

CON MENÚ

Paquete soft drinks

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor Brut

Vino blanco Castillo de Monjardín
Chardonnay, Do Navarra

Vino rosado Lou By Peyrassol

Vino tinto La Escucha
Mencía, D.O. Bierzo

90 MIN – 40 p/p

WELCOME DRINK RECEPTION

Paquete soft drinks

Cerveza de barril victoria

Cava roger de flor brut

Vino blanco Melior de Matarromera
Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Melior de Matarromera
Tempranillo, D.O. Ribera Del Duero

30 MIN – 21 p/p

60 MIN – 24 p/p

OPCIÓN DE UPGRADE

DE CAVA ROGER DE FLOR

Ars Collecta Blanc de Blancs

Ars Collecta Rosé

YELLOW +9 p/p

GREEN +7 p/p

PINK +6 p/p

OPCIÓN CHAMPAGNE

Se valorará en función de cada evento.
Preguntar a F&B

OPEN BAR BASIC

LICORES

Sambuca
Baileys
Jägermeister
Patxarán
Limoncello

VODKA

Absolut Sweden

GIN

Bombay Sapphire

WHISKY

Dewars White Label
Scotch Blend

RON

Bacardi Cuba
Santa Teresa Gran Reserva

TEQUILA

Patrón Silver

2 H - 38 p/p

3 H - 50 p/p

4 H - 59 p/p

OPEN BAR PREMIUM

LICORES

Sambuca
Baileys
Jägermeister
Patxarán
Limoncello

VODKA

Grey Goose French

GIN

Bombay Sapphire Premier Cru

WHISKY

Dewars 12 Scotch Blend

RON

Bacardi Cuba
Santa Teresa Gran Reserva

TEQUILA

Patrón Reposado

2 H - 50 p/p

3 H - 68 p/p

4 H - 80 p/p

KIMPTON LOS MONTEROS
Calle del Lince, km 187 29603
Marbella, Málaga.

(+34) 952 762 730
sales@kimptonlosmonteros.com
kimptonlosmonteros.com

MARBELLA NEVER ENDS

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA