



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.



Entrantes — Sugerencias

ATÚN ROJO DE BARBATE —29

Tartar cortado a cuchillo con mango de la Axarquía y huevo frito

JAMÓN DEHESA DE LOS MONTEROS —34

Pan cristal, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra

CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS DE MÁLAGA —15

Croquetas de gambas al ajillo fritas en AOVE (5 uds)

TARTAR DE QUISQUILLAS FRESCAS —28

Quisquillas aliñadas con zumo de pimientos asados al carbón, aguacate de la Costa Tropical y yogur griego

ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTE —48

Bogavante, escarola, granos de granada, ajos tostados, guindilla y AOVE

GUISO DE ALCACHOFAS Y CHIPIRONES —29

Alcachofas rustidas en aceite de oliva, tomate, cebolla y vino oloroso

FRITURA DE LUBINA EN TAQUITOS —69

Con salsa tártara y cítricos herbáceos

ENSALADA DE TOMATES CON MOZZARELLA —17

Tomate cherry confitado con mozzarella fresca y aceite de albahaca

AJOBLANCO MALAGUEÑO DE ALMENDRAS —15

Tartar de remolacha con manzana verde y brotes de cilantro

GUISO DE SETAS DE TEMPORADA —28

Angulas de monte, boletus y níscalos salteados con caldo de gallina tostado

ARENQUES AGRIDULCES ENCURTIDOS —22

Filete de arenque con manzana fresca, fina cebolla de temporada y crema agria

CALAMAR TIERNO ENTERO —28

Frito en gran fritura, con cítricos y mahonesa de su tinta

LENTEJAS CAVIAR, JUDÍAS VERDES Y PEPINO —18

Ensalada de lentejas caviar con judías verdes al dente y pepino encurtido.

Lonjas

FILETE DE SAN PEDRO (PESCADO DEL DÍA) —38

Cuscús de coliflor, ñoquis líquidos de patata y curry con jugo de sus raspas

SUPREMA DE LUBINA —36

Piel crujiente, ajada y falso risotto de apionabo

FACERA DE ATÚN DEL ESTRECHO —29

Estofada al vino tinto de Ronda

TRADICIONALES CHIPIRONES EN SU TINTA —26

Chipirones tiernos rellenos de mariscos en su tinta

PARMENTIER DE BOGAVANTE NACIONAL —48

Crema fina de patata con mantequilla, bogavante limpio y americana de sus corales

Carnes

MOLLEJAS DE TERNERA AL JOSPER —28

Mango de la Axarquía braseado al oloroso y jugo al tomillo limonero

MUSLO DE PATO CONFITADO Y ASADO— 27

Chutney de naranjas kumquat y aromáticos

LOMO DE CORDERO EN PAPILOTE DE PATATAS— 42

Lomo de cordero nacional con crujiente de patatas

SOLOMILLO DE VACA —44

Hígado de pato fresco y puré trufado

LOMO BAJO DE TERNERA —40

Lomo bajo de ternera madurada, cocinado a la brasa con patatas Hasselback

Guarniciones

Puré Robuchon — 7

Verduras de Temporada —6

Patatas Fritas — 6

Salsas

Crema Queso Azul — 5

De Vino de Málaga — 5

Café de Paris — 6

Pimienta Verde — 5

Postres Artesanos

TORRIJA DE PAN BRIOCHE —12

Brioche calado en canela y caramelizado

YEMAS, NARANJA Y ROMERO —9

Tocino de cielo con crema de naranjas del Valle del Guadalhorce y crema helada

TARTA FINA DE MANZANA —18

Con crema de almendra, ron y vainilla

CREMA BRÛLÉE DE AZAFRÁN —12

Crema de yemas cuajada y quemada al momento.

CHOCOLATE, AVELLANAS Y TOFFEE —14

Esfera de chocolate negro con praliné de avellanas y cremoso de toffee

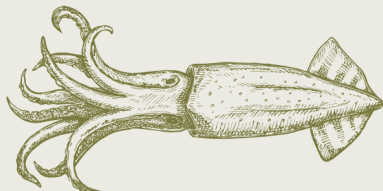
QUESOS —22

Cabra · Oveja · Vaca

HELADOS Y SORBETES ARTESANOS— 9

Del Mediterraneo a la mesa

UNA SELECCIÓN FRESCA Y DELICIOSA DE LO MEJOR DEL MAR,
CAPTURADA PARA TI.



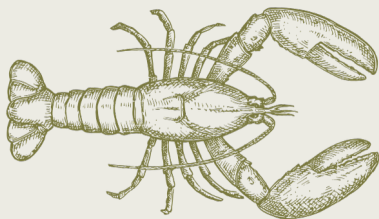
CALAMAR

Directamente de la lonja de Caleta Vélez, ideal para disfrutar con su fritura crujiente o a la parrilla, siempre fresco y jugoso.



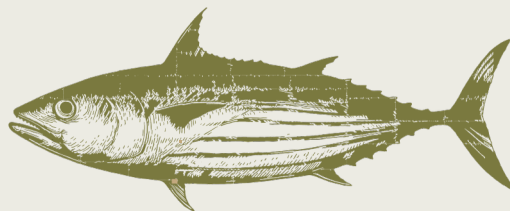
BOQUERÓN

Es un clásico de la costa, ofrece ese sabor único del mar, perfecto para degustar en vinagre o frito, con todo su carácter andaluz.



BOGAVANTE

Con su carne firme y dulce, el bogavante es el rey de los mariscos. Preparado con una mezcla de sabores mediterráneos, es una experiencia gourmet inigualable.



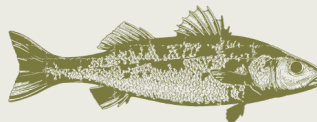
ATÚN

Procedente de las aguas del Estrecho, el atún de Barbate, rojo y sabroso, se presenta en su mejor forma, siempre manteniendo su frescura y textura única.



GAMBAS

Las gambas frescas de Málaga son un bocado delicioso, que te transportan a la costa con cada crujido, ya sea a la parrilla o en una succulenta croqueta.



LUBINA

De carne delicada y ligera, la lubina es una delicia versátil que se puede disfrutar de múltiples maneras, siempre resaltando los sabores más frescos del mar.

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 contener algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta

Signatures

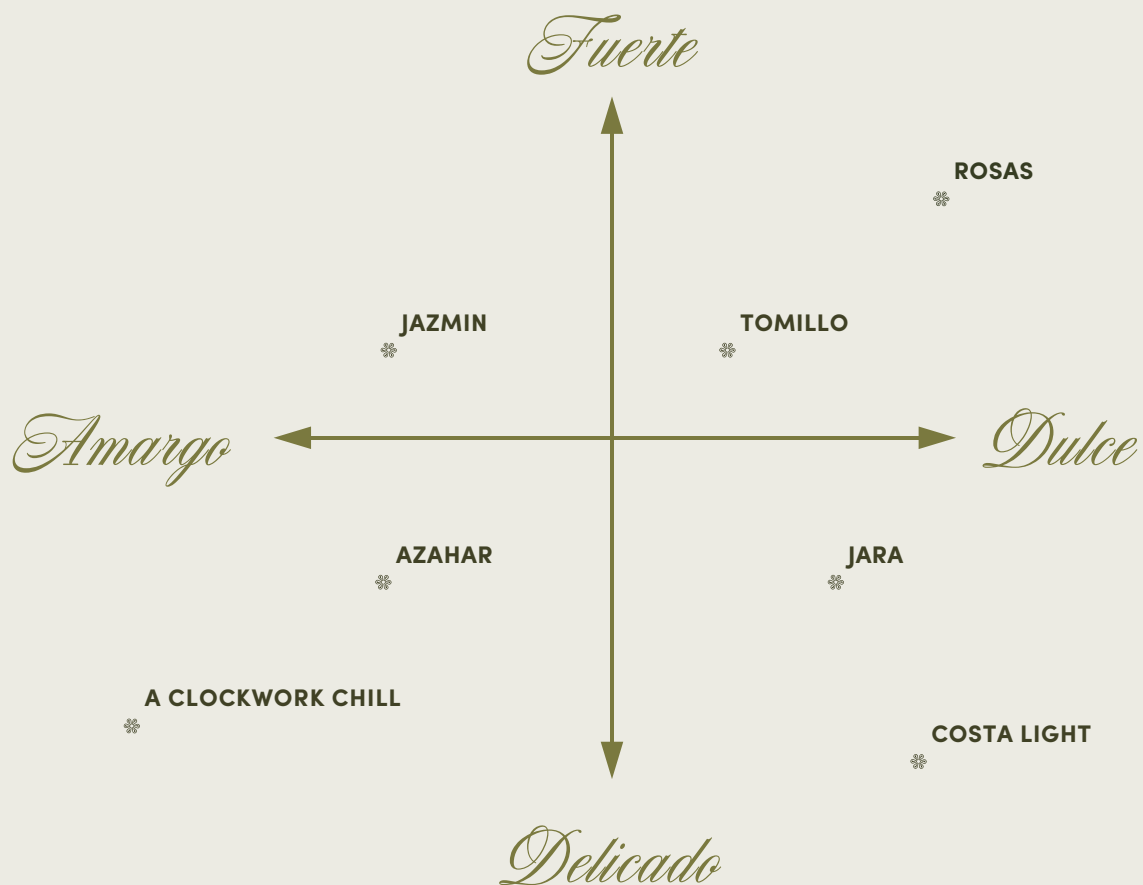
JARA — 20 VODKA GREY GOOSE, PIÑA, ESPECIAS, JARA Y SODA DE FRUTA DE LA PASIÓN

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

S OURS

AMARETTO — 16 PISCO —

16 WHISKY — 16 PORN

STAR MARTINI — 16

Clasicos 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.

