





## *Un homenaje al Arte de la Gastronomía*

El sueño hecho realidad del chef malagueño José Carlos García es Jara, 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 de la mano de un excelente gusto estético y un entorno cálido dentro del hotel.



## Signatures

### JARA – 20

VODKA, PIÑA, ESPECIAS, JARA Y SODA DE FRUTA DE LA PASIÓN

### TOMILLO – 20

TEQUILA SILVER TOMILLO, TÉ Y SODA

### JAZMIN – 20

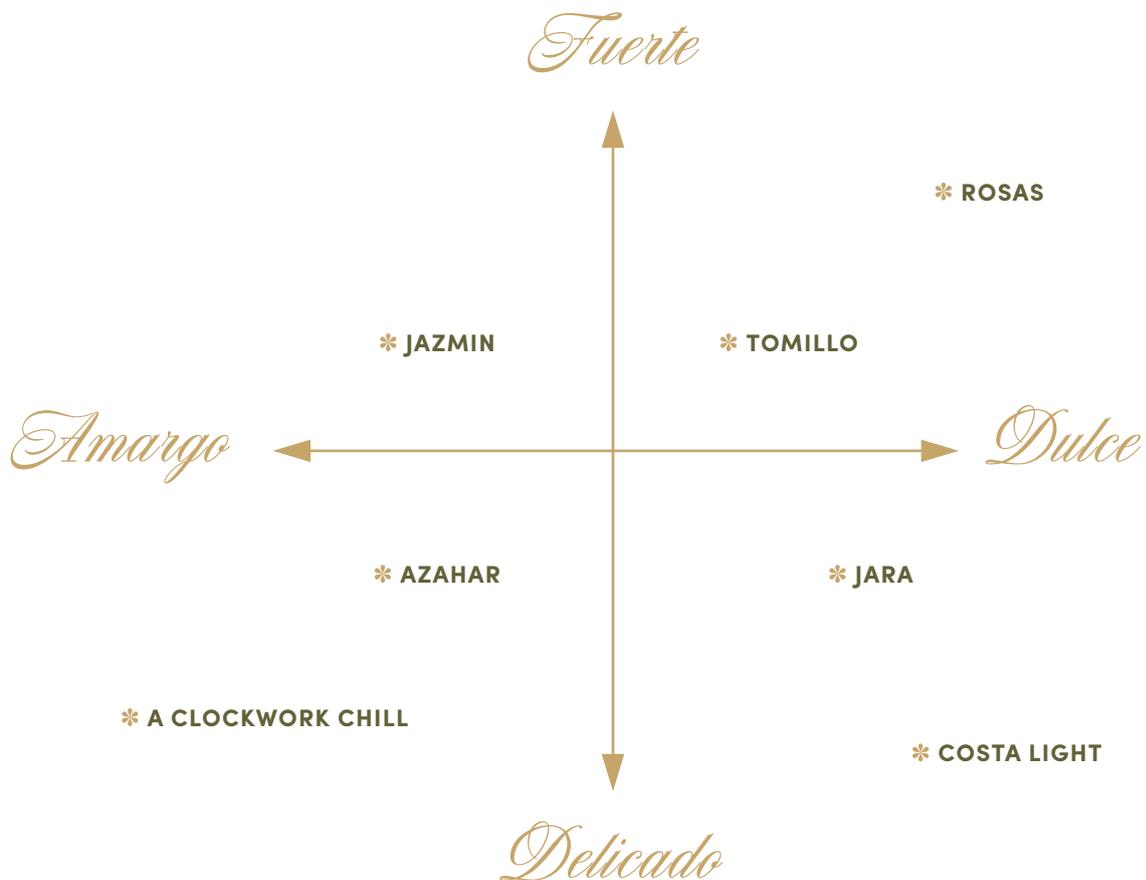
RON PLANTATION 3 STARS, CORDIAL DE NARANJA, JAZMÍN Y SODA

### ROSAS – 20

VODKA, SELECT , FRESA Y ESPUMA DE ROSAS E HIBISCUS

### AZAHAR – 20

GIN, AZAHAR, MORA Y SODA



# *Clásicos Reinventados*

## SPRITZ

**APEROL – 16**

**SELECT – 16**

**HUGO – 18**

**0,0 (sin alcohol) – 14**

## PREDINNERS

**DAIQUIRI – 14**

**DRY MARTINI – 18**

**MARGARITA – 18**

**NEGRONI – 18**

## AFTER DINNERS

**DAIQUIRI SABORES (fresa, fruta de la pasión, mango) – 16**

**ESPRESSO MARTINI – 14**

**OLD FASHIONED – 16**

**PIÑA COLADA – 18**

## SOURS

**AMARETTO – 14**

**PISCO – 14**

**WHISKY – 16**

**PORN STAR MARTINI – 16**



## LONG DRINKS

**CAIPIRINHA/SKA — 16/18**

**MOSCOW MULE — 18**

**DARK N' STORMY — 18**

**MOJITO CLÁSICO — 16**

**MOJITO DE SABORES** (fresa, fruta de la pasión, mango) — 18

**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



**ATUN ROJO DE BARBATE — 24**

TARTAR CORTADO A CUCHILLO CON MANGO DE LA AXARQUIA Y HUEVO FRITO

**JAMON DEHESA DE LOS MONTEROS — 34**

PAN CRISTAL, TOMATES RALLADOS Y ACEITE DE OLIVA PARA COMPARTIR

**GAMBAS DE MALAGA (5 UNIDADES) — 15**

CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS AL AJILLO Y FRITAS EN AOVE

**RAVIOLI DE BOGAVANTE — 39**

SALSA DE HIGADO DE PATO FRESCO AL VINO BLANCO Y TRUFA NEGRA

**GAZPACHO ANDALUZ — 16**

TOMATES FRESCOS DE COIN CON ALBAHACA, SARDINAS AHUMADAS Y PEPINO ENCURTIDO

**SARDINA AHUMADA — 7**

DESESPINADA CON PAN DE BRIOCHE MANTEQUILLA, QUESO DE CABRA FRESCO MALAGUEÑO Y MIEL

**PIPIRRANA-SALPICÓN — 19**

PIPIRRANA DE VERDURAS CRUDAS CON LANGOSTINOS ALISTADO AL VAPOR

**CALAMAR TIERNO ENTERO — 26**

FRITO EN GRAN FRITURA, CITRICOS Y MAHONESA DE SU TINTA

**ALCACHOFAS-CHIPIRÓN — 24**

RUSTIDAS CON SOFRITO DE TOMATE Y CEBOLLA FRESCA ACOMPAÑADO DE MANZANILLA EN RAMA

**KALE-TOFU-MIEL — 18**

ENSALADA DE KALE CON TOFU AHUMADO Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA

**HAMBURGUESA — 26**

HAMBURGUESA DE BUEY MADURADA, HAVARTI FUNDIDO, BACON ASADO  
Y SALSA CAFE DE PARIS Y PATATAS FRITAS

**BEYOND MEAT — 26**

HAMBURGUESA BEYOND MEAT VEGANA, TOMATE CONFITADO, QUESO FUNDIDO  
Y CEBOLLA CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS

**ARROZ BOMBA VEGETAL (POR RACIÓN / MÍNIMO 2 PERSONAS) — 26**

CON VERDURAS DE NUESTRA HUERTA DEL VALLE DEL GUADALHORCE

**ARROZ NEGRO (POR RACIÓN / MÍNIMO 2 PERSONAS) — 36**

ARROZ DE SEPIA Y GAMBAS CON ALIOLI TERMINADO EN HORNO DE LEÑA

**ARROZ MELOSO (POR RACIÓN / MÍNIMO 2 PERSONAS)**

DE CARABINEROS DE HUELVA — 56

SEÑORITO DE BOGAVANTE AZUL — 48



**RODABALLO A LA BRASA DE CARBON — 39**

PILPIL DE SU JUGO, JUDIAS VERDES DE NUESTRA HUERTA  
Y VINAGRE DE JEREZ

**LUBINA (DOS PERSONAS) — 69**

COCINADA AL HORNO PARA CONSERVAR SUS JUGOS  
Y SU SABOR YODADO DEL MEDITERRÁNEO

**VENTRESCA DE ATUN DEL ESTRECHO — 33**

BERENJENAS AL FUEGO VIVO ALIÑADAS CON AOVE Y VINAGRE DE JEREZ

**CARABINEROS (UNIDAD) — 59**

CARABINERO ABIERTO CON SOBRASADA MALLORQUINA  
CON PATATAS FRITAS Y HUEVO CASERO

**PRESA DE CERDO IBERICO — 24**

ADOBADA Y ASADA AL JOSPER ROSADA PARA DISFRUTAR DE SABOR

**LOMO BAJO DE TERNERA MADUR — 32**

COCINADO EN JOSPER, TRINCHADO

**CORDERO — 36**

COSTILLAR DE CORDERO RECENTAL ASADO LENTANTE  
Y JUGO AL NATURAL

**SOLOMILLO DE TERNERA — 34**

CENTRO DE SOLOMILLO TIERNO COCINADO CON MANTEQUILLA  
Y TOMILLO LIMONERO

**PICANTON EN DOS COCIONES — 29**

PECHUGAS TIERNAS AL JOSPER Y JAMONCITOS  
ACOMPAÑADO DE CEBOLLITAS FRANCESAS RUSTIDAS

**GUARNICIONES**

CEBOLLITAS CONFITADAS — 5

PURÉ ROBUCHON — 6

GRATÉN DE PATATAS — 6

VERDURAS ASADAS AL CARBÓN — 5

PATATAS FRITAS — 5

SALSA CREMA — 5

SALSA CAFE DE PARIS — 6



**LECHE - MANGO - CANELA — 9**

LECHE FRITA CON SOPA DE MANGO, HELADO DE CANELA  
Y CRUJIENTES DE MATALAHUVA

**YEMAS - NARANJA - ROMERO — 9**

TOCINO DE CIELO CON CREMA DE NARANJAS DEL VALLE DEL GUADALHORCE  
Y CREMA HELADA

**PERAS - CAMELO - JARA — 9**

PASTEL DE PERAS CON MOUSE DE CAMELO Y VIOLETA

**CÍTRICOS - MERENGUE - FRUTOS ROJOS — 12**

CREMOSO DE CÍTRICOS MALAGUEÑOS CON MERENGUES TOSTADO  
Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

**CHOCOLATE - AVELLANAS - TOFFEE — 14**

ESFERA DE CHOCOLATE NEGRO CON PRALINE DE AVELLANAS  
Y CREMOSO DE TOFFÉE

**QUESOS — 22**

CABRA - OVEJA - VACA

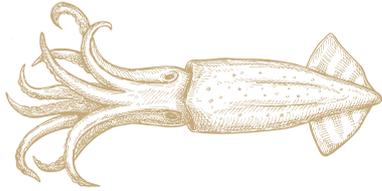
**HELADOS - SORBETES - ARTESANOS (POR BOLA) — 4**

ARTESANOS



## *Del Mediterraneo a la mesa*

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



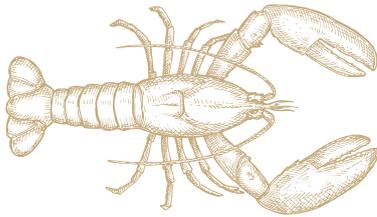
### **CALAMAR**

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



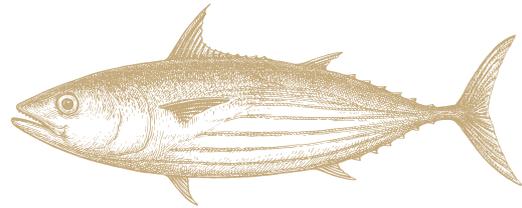
### **BOQUERÓN**

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.



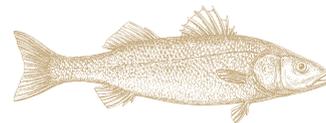
### **ATÚN**

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.



