



# *Menús* de *Navidad*



JARA  
RESTAURANTE

# Menú de Nochebuena



## Recepción con aperitivos *y copa de champán*

Buñuelo de sifón con crema agria y caviar triple  
cero.

Bombón de hígado de pato cebado con cacao en  
polvo y lámina de oro.

Ostra al natural con cítricos del valle del  
Guadalhorce.

## Entrante

Bogavante azul nacional en crema aromatizada  
al vino de Jerez.

## Primer plato

Lenguado blanco en popieta con  
cigala del Mediterráneo, salsa de  
champán y falso risotto de  
calabaza.

## Segundo plato

Lomo de cordero en papillote de  
tubérculos rustidos, su jugo  
tostado al vino tinto y angulas de  
monte salteadas.

## Postre

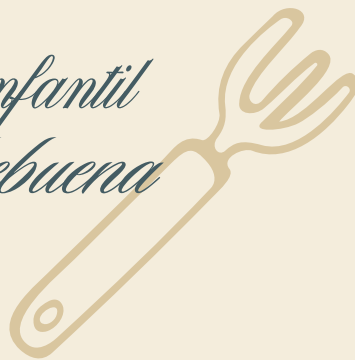
Cilindro de chocolate Guanaja con helado  
de fruta de la pasión y salsa  
de vainilla.



PRECIO: 95€

Incluye copa de cava de bienvenida.  
Resto de bebidas no incluidas.

# Menú infantil de Nochebuena



## Aperitivos

Croqueta de puchero  
Langostinos gabardina  
Jamón ibérico



## Primer plato

Tortellini de ricota con salsa  
napolitana, albahaca fresca  
con su velo crujiente

## Segundo plato

Escalope de ternera blanca a  
la milanesa y patatas puente  
nuevo.



## Postre

Chocolate en textura con salsa de  
chocolate blanco



PRECIO: 60€

(refrescos y agua incluida)

# Menú de Navidad



## Selección de ensaladas y crudités

Ensalada rusa tradicional, cremosa y delicada.  
Salpicón de marisco con aliño cítrico.  
Ensalada tropical con frutas de temporada.  
Ensalada Waldorf, clásica combinación de manzana, apio y nueces.  
Patata con pulpo en su punto justo de textura.

## Rincón de salazones

Latitas de mejillones en escabeche.  
Boquerones en vinagre, suaves y frescos.  
Anchoas sobre tomate rallado.  
Salmón ahumado con su guarnición clásica.

## Nuestros mariscos cocidos

Gamba blanca.  
Langostino tigre.  
Langosta al natural.  
Mejillones en vinagreta con huevas de trucha.  
Cigalas en nuestro rincón crudo.  
Ostras al natural, servidas sobre hielo.

## Ibéricos

Jamón ibérico con cortador.  
Lomo ibérico.  
Salchichón ibérico.  
Chorizo ibérico.

## Estación de quesos

Selección de **cinco variedades nacionales e internacionales**, acompañadas de frutos rojos y frutos secos.

## Estación de asados

Pierna de cordero asada lentamente.  
Roast beef de ternera al punto.  
Wellington de ternera con hojaldre dorado.  
Pavo asado relleno de la casa.



# Menú de Navidad



## Pescados y cazuelas

Cazuela de mejillones a la marinera.  
Gambones al ajillo, con aroma de guindilla.  
Corvina del Estrecho asada al horno.  
Langostinos en gabardina crujiente.

## Guarniciones

Patata raté.  
Gratinado de patatas cremoso.  
Patatas fritas caseras.  
Espárragos verdes a la plancha.  
Calabacín tierno.  
Zanahorias Vichy glaseadas.  
Bimi cocido al vapor.  
Berenjenas a la plancha.

## Pasta

Raviolis de marisco con relleno cremoso.  
Penne al dente.  
Salsas para acompañar:  
Salsa trufada.  
Salsa napolitana de tomate fresco.  
Clásica boloñesa de carne.

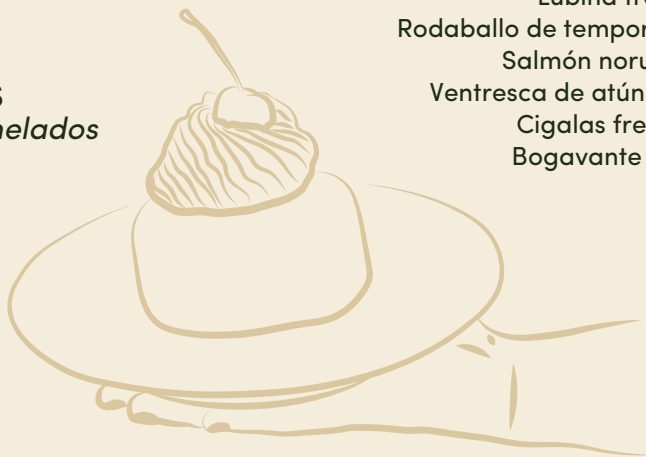
## Cocina en vivo

Preparado **al momento** frente a nuestros comensales:

Chuletitas de cordero.  
Solomillo de ternera.  
Entrecot al gusto.  
Pechugas de pollo a la plancha.  
Lubina fresca.  
Rodaballo de temporada.  
Salmón noruego.  
Ventresca de atún rojo.  
Cigalas frescas.  
Bogavante azul.

## Buffet de postres y carrito de helados

Fruta variada (6 tipos).  
Frutos rojos (4 tipos).  
Tartas (6 tipos).  
Surtido navideño.  
Tarta Alaska Monteros.



PRECIO: 155€

Niños menores de 12 años 95€

Incluye copa de cava de bienvenida.  
Resto de bebidas no incluidas.

# Maridaje

de vinos



## Espumoso

Ars Collecta Blanc de Blancs,  
DO Cava

## Blanco

Leiras Albariño,  
DO Rías Baixas

## Rosado

Abadía de Poblet,  
DO Conca de Barberá

## Tinto

Legaris Crianza,  
DO Ribera del Duero

PRECIO: 35€ p.p.



## Bodega

Carta de vinos con más de 300  
referencias disponible.

## CONDICIONES

Dress Code: Smart Casual

Para confirmar mesa es necesario realizar prepago del 100%  
15 días antes de la fecha.

Más información y reservas:



## CONTACTO:

Kimpton Los Monteros Marbella | +34 952 771 700

Jara Restaurante | +34 616 28 83 31

[info@kimptonlosmonteros.com](mailto:info@kimptonlosmonteros.com) | [kimptonlosmonterosmarbella.com](http://kimptonlosmonterosmarbella.com)

**JARA**  
RESTAURANTE



JARA  
RESTAURANTE