

Menú de Navidad Grupos



JARA
RESTAURANTE

Menu 01

Bebidas

Aqua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Melior de Matarromera Verdejo | DO RUEDA

Vino Tinto Melior de Matarromera Tempranillo | DO RIBERA DEL DUERO



Entrantes en Mesa a compartir

Carpaccio de vaca con huevo frito, ajetes tiernos al Jerez y nube de parmesano.

Burrata con tomatitos confitados,
pan de cristal, rúcula y pesto.

Croquetas ibéricas con su velo.

**Crema de patata con boletus
salteados**, huevo a baja temperatura



Puerros confitados y braseados, salsa romesco con vinagreta de tomate, huevo de Toro, albahaca y piñones fritos.

Canelón de capón con salsa de trufa, nube de parmesano y miel de caña.



Principales a Elegir

Suprema de corvina braseada, patata al tenedor, bimi con gazpachuelo malagueño.

Presa ibérica adobada a baja temperatura con boniato asado, cebolla glaseada y milhoja de patata.

Risotto de setas de temporada, trigueros con trufa.

Pastel caliente de chocolate con helado de pistacho | Surtido Navideño | Café

Precio por persona: 75€ IVA incluido

Menu 02

Agua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Melior de Matarromera Verdejo | DO RUEDA

Vino Tinto Melior de Matarromera Tempranillo | DO RIBERA DEL DUERO



Entrantes en Mesa a compartir

Burrata con tomatitos confitados, pan de cristal, rúcula y pesto.

Brioche de rabo de toro con crema de queso payoyo.

Croquetas de gambas de Málaga.

Ensaladilla rusa de patata raté con mojama de Barbate.



Ensalada de temporada con queso rondeño gratinado, vinagreta de higos secos, grosellas y nueces garapiñadas.

Salteado de setas de temporada con puré de patata asada, huevo a baja temperatura y frito en tempura.



Principales a Elegir

Lomo de entrecot madurado con patatas Hasselback.

Pata de pulpo braseada con puré de patata trufado, aliñado con tomate huevo de toro y albahaca fresca.

Ravioli de berenjena asada y queso scamorza ahumado, salsa de tomate con salvia fresca y nube de queso payoyo.

Postres

Perla de chocolate negro con praliné de avellana y vainilla de Madagascar
| Surtido Navideño | Café

Precio por persona: 85€ IVA incluido

Menu 03

Bebidas

Agua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Melior de Matarromera Verdejo | DO RUEDA

Vino Tinto Melior de Matarromera Tempranillo | DO RIBERA DEL DUERO



Entrantes en Mesa a compartir

Steak tartar de ternera clásico.

Croquetas de cecina con su velo ibérico.

Gambas blancas al ajillo.

Tartar de atún con mango y huevo frito.



Raviolis de Xangurro con salsa de foie, trufa fresca y teja de tinta de calamar.

Salteado de setas de temporada

con puré de patata asada, huevo a baja temperatura frito en tempura.



Principales a Elegir

Solomillo de ternera con foie, patata trufada y bimi braseado.

Suprema de rodaballo con judías verdes con vinagre de jerez.

Postres

Parfait de turrón con sopa de frutos rojos y garapiñada de piñones
| Surtido Navideño | Café

Precio por persona: **110€** IVA incluido

Menu

Tipo cocktail

Bebidas

Aqua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Melior de Matarromera Verdejo | DO RUEDA

Vino Tinto Melior de Matarromera Tempranillo | DO RIBERA DEL DUERO

*Si desea mejorar su selección, ofrecemos dos opciones de upgrade con suplemento.



Mini brioche de atún marinado con mahonesa de Kimchi.

Oreo de remolacha con crema de salmón y huevas de trucha.

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

Lingote de rusa con ventresca de atún.

Ceviche de corvina con cebolla encurtida con gazpachuelo frío malagueño.

Mini cono de foie con pistachos.



Croqueta de cecina en panko con mayonesa ahumada.

Bikini ibérico, brie y trufa.

Mini bocado de pan bao con pato laqueado de naranja kumquat.

Gyozas de langostinos fritas con salsa ponzu.

Buñuelo de marisco con alioli negro.

Postre

Surtid de mini pastelería de nuestro obrador
(6 variedades)

Precio por persona: 68€ IVA incluido

SOLO PARA GRUPOS Y EN TERRAZA* TIEMPO DE SERVICIO: 2 HORAS



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€ [4 tipos de quesos, panes y picos, frutos secos y uvas]

Estación de ibéricos — 16€ [Jamón, chorizo, salchichón y lomo; panes y picos; aceite de oliva, tomate rallado y uvas]

Estación de ostras — 25€

[Abridor de ostras en el momento: 1 por cada 70 personas]

Estación de mojitos — 14€

Estación de gin-tonics — 16€

Stand de sushi (5 piezas p/p) — 22€

Servicio de sushiman para stand sushi — 260€

**Sushi — Pasado en bandejas —
2 piezas surtidas x persona — 9€**

Sushi - Precio por pieza — 5.5€

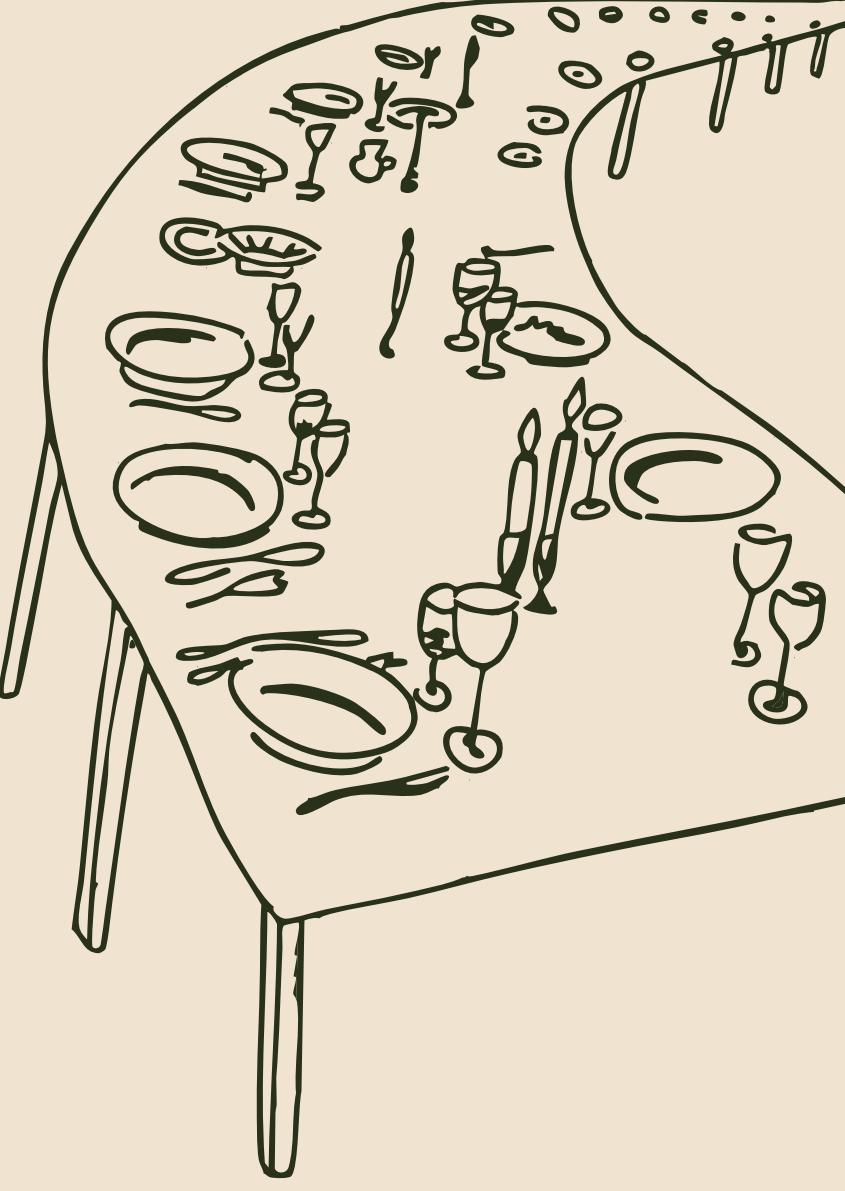
Candy bar — 12€

Candy bar deluxe — 19€

Aperitivo frío de madrugada — 12€

Aperitivo caliente de madrugada — 15€

***Showcooking de paellas con verduras de
temporada y marisco — 26€**



**Brinda y alójate con nosotros-tu
habitación te espera.**

Precio especial en alojamiento en
habitación Essential.

**160€ uso individual / 175€ doble uso
desayuno e IVA incluidos.**



Otras Bebidas



Paquete Select

Paquete soft drinks

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor brut

Vino blanco La Charla

Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Cueva de Lobos

Tempranillo, D.O. Rioja

Suplemento: 6€



Paquete Signature

Paquete soft drinks

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor brut

Vino blanco Bico Do Cabo, Albariño DO Rías Baixas

Chardonnay, D.O. Navarra

Vino rosado Cuvée Madamme, Côtes de Provance

Vino tinto La Escucha, Mencía, DO Bierzo

Suplemento: 11€

OPCIONES BARRA LIBRE*



Open Bar Basic

Licores: Sambuca · Baileys · Jägermeister ·
Patxarán · Limoncello

Vodka & Gin: Absolut Sweden ·
Bombay Sapphire

Whisky & Ron: Dewars White Label ·
Scotch Blend · Bacardi Cuba · Santa
Teresa Gran Reserva

Tequila: Patrón Silver

2b — 38€

3b — 50€

4b — 59€



Open Bar Premium

Licores: Sambuca · Baileys · Jägermeister ·
Patxarán · Limoncello

Vodka & Gin: Grey Goose French
· Bombay Sapphire Premier Cru

Whisky & Ron: Dewars 12
· Scotch Blend · Bacardi Cuba
· Santa Teresa Gran Reserva

Tequila: Patrón Reposado

2b — 50€

3b — 68€

4b — 80€

CONTACTO:

Kimpton Los Monteros Marbella | +34 952 771 700

Jara Restaurante | +34 616 28 83 31

sales@kimptonlosmonteros.com | kimptonlosmonterosmarbella.com



CONDICIONES

Preselección de platos: mínimo 7 días hábiles antes de la celebración

Precio por persona (IVA incluido)

Jara: máximo 30 personas | Terraza: a partir de 30 personas

Menú aplicable para grupos de mínimo 10 personas*

JARA
RESTAURANTE



JARA
RESTAURANTE