AZUL

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

START & SHARE
PARA ABRIR Y COMPARTIR

Dehesa de los Monteros Iberian ham with glass bread and extra virgin olive oil (AOVE)
Jamón de la Dehesa de los Monteros con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra (AOVE)
34

Axarquía avocado salad with prawns, heart of palm and orange-infused cocktail sauce
Ensalada de aguacates de La Axarquía con gambas, corazón de palmito y salsa rosa con naranja
19

Andalusian gazpacho with organic tomato, cucumber, basil and smoked sardine
Gazpacho andaluz de tomate ecológico, pepino, albahaca y sardina ahumada
19

Roasted leeks, oven-finished and gratinated with hollandaise sauce and tarragon
Puerros asados al horno y gratinados con salsa holandesa y estragón
19

Aubergine with greek yoghurt, honey, caramelised nuts and baby garlic
Berenjena con yogur griego, miel, garrapiñadas de frutos secos y ajetes
17

Beef tenderloin Katsu Sando with teriyaki sauce and chinese cabbage
Katsu Sando de solomillo de vaca con salsa teriyaki y col china
32

"Los Monteros" beef burger with melted cheese, bacon, tomato and Café de Paris sauce, served with fries
Hamburguesa de ternera "Los Monteros" con queso fundido, bacon, tomate y salsa Café de París, servida con patatas fritas
26

FROM THE SEA · DEL MAR

Scarlet prawn tartare with young almond soup
Tartar de quisquillas con sopa de almendras tiernas
24

Barbate Bluefin tuna tartare with mango and fried egg
Tartar de atún rojo de Barbate con mango y huevo frito
29

King prawn pil-pil casserole with chilli and toasted garlic
Cazuela de gambones pilpil con guindilla y ajos tostados
27

Fried sea bass served in tacos with two sauces
Lubina frita servida en tacos con dos salsas
59

Andalusian-style fried squid with citrus and squid ink mayonnaise
Calamar a la andaluza frito con cítricos y mayonesa de su tinta
26

JOSPER

Wild bluefin tuna belly from the Strait of Gibraltar
Ventresca de atún salvaje del Estrecho de Gibraltar
38

Catch of the day
Pescado del día
36

Wild sea bass · Serves two
Lubina salvaje · Para dos personas
69

Turbot with pil-pil sauce · Serves two
Rodaballo al pilpil · Para dos personas
72

Dry-aged beef striploin with Café de Paris sauce and fries
Lomo bajo de vaca madurada con salsa Café de París y patatas fritas
38

Chateaubriand with foie gras and béarnaise sauce · Serves two
Solomillo Chateaubriand con foie y salsa bearnesa · Para dos personas
76

Lamb chops
Costillas de cordero
36

Iberian pork with rosemary
Presa ibérica al romero
32

PASTAS

Rigatoni with truffle, guanciale, mushrooms and parmesan
Rigatoni con trufa, guanciale, setas y parmesano
28

Tagliatelle with seafood and sauce américaine
Tagliatelle frutti di mare con salsa americana
31

PIZZAS

Spicy pepperoni pizza · Pizza pepperoni picante
23

Margherita pizza · Pizza margarita
21

Four andalusian cheese pizza · Pizza cuatro quesos andaluces
24

Truffled mortadella with confit cherry tomatoes and burratina
Mortadela trufada con tomates cherry confitados y burratina
29

SIDES · GUARNICIONES

Robuchon mashed potatoes
Puré Robuchon
7

French fries
Patatas fritas
7

Confit potatoes
Patatas confitadas
7

Truffle and parmesan fries
Patatas fritas con trufa y parmesano
8

Grilled vegetables
Verduras asadas
7

Green salad
Ensalada verde
7

SAUCES · SALSAS

Café de París
Café de París
5

Green pepper
Pimienta verde
5

Sweet Málaga wine
Vino dulce de Málaga
5

Blue cheese
Queso Azul
5

DESSERT · POSTRES

Our sweet sin
Nuestro dulce pecado
12

Dark chocolate sphere with hazelnuts and caramel
Esfera de chocolate negro con avellanas y caramelo
12

Baked Payoyo cheesecake with biscuit base
Tarta de queso Payoyo al horno con base de galleta
12

Pistachio Rocher with raspberry explosion
Pistacho Rocher con explosión de frambuesa
12

Citrus cream with toasted meringue and berries
Cremoso de cítricos con merengue tostado y frutas de bosque
12

Fresh fruit selection on ice with vanilla cream
Selección de fruta fresca sobre hielo con crema de vainilla
16

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA