

# la tienda

MARBELLA

MINIATURA		PARA COMPARTIR	
<b>GILDA DE ANCHOA DE SANTOÑA</b> con aceituna gordal y piparra con su vermut	6,00 €	<b>ANCHOA "00" SELECCIÓN CASA SANTOÑA</b> con mantequilla de vaca y pan brioche	34,00 €
<b>BRIOCHE DE BOGAVANTE</b> con marisco y huevas de salmón	9,00 €	<b>CHIRASHI DE SASHIMI DE ATÚN Y SALMÓN</b> arroz templado con ikura y yema de huevo curado	33,50 €
<b>TOSTA DE MATRIMONIO</b> anchoa y boquerón en vinagre con pisto asado lentamente	7,00 €	<b>CENTRO DE LOMO DE VACUNO</b> fileteado con gratén de patata, salsa de setas y pimientos asados	26,00 €
<b>BRIOCHE DE PASTRAMI DE WAGYU</b> chutney de pepinillo, vinagreta-mostaza y cebolleta encurtida con parmesano	8,00 €	<b>EMPANADILLAS DE RABO DE TORO FRITAS</b> con pico de gallo y guacamole (2 ud)	13,00 €
<b>PAN CRISTAL DE VENTRESCA DE ATÚN</b> huevo de codorniz y mayo kimchee	8,00 €	<b>CARRILLERA DE CERDO DUROC</b> a baja temperatura glaseada con un fondo dal trasañejo malagueño y causa limeña	22,00 €
<b>FLOR DE ALCACHOFA ASADA</b> crema de alcachofas, romesco y jamón frito	7,00 €	<b>TARTAR DE DESCARGAMENTO ATÚN</b> con mayonesa de soja, alga wakame y teriyaki	24,00 €
<b>BURGER DE VACA</b> cebolleta al Oporto, pomada pekin y teja de parmesano	12,00 €	<b>PULPO A LA PARRILA</b> con espuma de patata, esparrago triguero y aceite de pimentón	24,00 €
<b>ENSALADILLA RUSA</b> de ventresca de atún con encurtidos	11,80 €	<b>CANELÓN DE AGUACATE</b> relleno de atún picante y manzana con su mézclum de temporada	20,00 €
<b>OSTRA ANCELIN nº 2</b> al natural	6,00 €	<b>ENSALADA DE ANGIULA AHUMADA</b> con mango y aguacate con nuestra salsa secreta picante	28,00 €
SUSHI 8 piezas		<b>TATAKI DE DESCARGAMENTO ATÚN</b> emulsión de piparras, parmentier y teriyaki	24,00 €
<b>URAMAKI ROLL MARBELLA</b> rosada tempurizada y tartar de gamba blanca de Marbella flambeada con toque de salsa de anguila	23,00 €	<b>STEAK TARTAR</b> de rubia gallega	26,00 €
<b>URAMAKI SALMON SPICY ROLL</b> tartar de salmón togarashi, pepino encurtido y aguacate con sashimi de salmón flambeado	22,00 €	<b>CEVICHE DE LUBINA DEL ATLÁNTICO</b> con licuado de leche de tigre a nuestro estilo	24,00 €
<b>MAKI ROLL SQUID</b> langostino panko, calamar-ginger guisado, cebollino, con topping de sus patas tempurizadas y gel de su tinta	22,00 €	<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> con mermelada de tomate (4 ud)	14,00 €
<b>URAMAKI TUNA CRUNCH ROLL (6 piezas)</b> tartar de atún marinado, pepino encurtido, aguacate con gel de cebolla morada y mayo ponzu	24,00 €	<b>TABLA IBÉRICA REMEDIOS SÁNCHEZ (ed. Limitada)</b> lomo, salchichón, chorizo picante, bondiola y presa de bellota 100%	33,00 €
NIGIRI MORIAWASE 2 piezas		<b>TIRADITO DE SALMÓN</b> con una vinagreta de cítricos de temporada, sus huevas y aceite de cilantro	26,00 €
<b>SALMÓN</b>	12,00 €	TABLAS DE QUESOS	
<b>DESCARGAMENTO</b> con crema de aguacate	12,00 €	<b>Tabla de 3 quesos</b>	18,00 €
<b>VENTRESCA</b> con caviar imperial y ponzu	20,00 €	<b>Tabla de 6 quesos</b>	33,00 €
<b>VIEIRA</b> con mousse de trufa, jalapeño y huevas de yuzu	14,00 €	Con sus guarniciones, atendiendo a diferentes orígenes, tipos de animal. Selección diaria por parte de nuestro fromelier Raúl Villabrille y su equipo	
<b>CARABINERO</b> y tempura de sus cabezas	14,00 €	<b>Tabla PREMIUM</b>	23,00 €
<b>SOLOMILLO DE VACA</b> con foie	14,00 €	tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen	
DEGUSTACIÓN DE VINOS		POSTRES	
<b>MENÚ DE VINOS "PAGOS"</b> 3 copas de vino	18,00 €	<b>COULANT DE CHOCOLATE NEGRO</b> con helado de vainilla	9,00 €
<b>MENÚ DE VINOS "TERROIRS"</b> 5 copas de vino	30,00 €	<b>TARTA DE QUESO</b> de cabra de Málaga	9,00 €
<b>MENÚ DE VINOS "PARCELA"</b> 7 copas de vino Selección diaria por parte de nuestro sommelier Raúl Villabrille	42,00 €	<b>CREMA CATALANA</b> con dulce de leche requemado	7,00 €

\*Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal 3,00€/pp

# la tienda

MARBELLA

MINIATURE		FOR SHARING	
<b>GILDA OF ANCHOVY FROM SANTOÑA</b>	6,00 €	<b>ANCHOVY "00" CASA SANTOÑA SELECTION</b>	34,00 €
with olives and piparra with vermouth		with cow's butter and brioche bread	
<b>LOBSTER BRIOCHE</b>	9,00 €	<b>TUNA &amp; SALMON SASHIMI CHIRASHI</b>	33,50 €
with seafood and salmon roe		tempered rice with ikura and cured egg yolk	
<b>MARRIAGE TOAST</b>	7,00 €	<b>BEEF TENDERLOIN</b>	26,00 €
anchovies in vinegar with slow-roasted ratatouille		filleted beef, potato gratin, mushroom sauce and roasted peppers	
<b>WAGYU PASTRAMI BRIOCHE</b>	8,00 €	<b>FRIED OXTAIL EMPANADILLAS</b>	13,00 €
gherkin chutney, mustard vinaigrette and parmesan pickled chives		with pico de gallo and guacamole (2 pcs)	
<b>CHAPATA OF TUNA</b>	8,00 €	<b>DUROC PORK CHEEK</b>	22,00 €
quail egg and mayo kimchee		low temperature glazed with a background of trasañejo malagueño and causa limeña	
<b>ROASTED ARTICHOKE FLOWER</b>	7,00 €	<b>TUNA TENDERLOIN TARTAR</b>	24,00 €
artichoke cream, romesco sauce and fried ham		with soya mayonnaise, wakame seaweed and teriyaki	
<b>BEEF BURGER</b>	12,00 €	<b>GRILLED OCTOPUS</b>	24,00 €
port onion, Pekin pomade, parmesan tuile		with potato foam, green asparagus and paprika oil	
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	11,80 €	<b>AVOCADO CANELON</b>	20,00 €
of tuna belly with pickles		stuffed with spicy tuna and apple with seasonal mézclum	
<b>OYSTER ANCELIN</b> nº 2 natural	6,00 €	<b>SMOKED EEL SALAD</b>	28,00 €
		with mango and avocado with our spicy secret sauce	
SUSHI 8 pieces		TUNA TENDERLOIN TATAKI	
<b>URAMAKI ROLL MARBELLA</b>	23,00 €	piparra peppers emulsion, parmentier and teriyaki	24,00 €
pink cusk-eel tempura, stewed spider crab mayo, flambéed shrimp tartare with a touch of eel sauce		<b>STEAK TARTAR</b>	26,00 €
<b>URAMAKI SALMON SPICY ROLL</b>	22,00 €	galician cow meat	
togarashi salmon tartare, pickled cucumber and avocado with flambéed salmon sashimi		<b>ATLANTIC SEA BASS CEVICHE</b>	24,00 €
<b>MAKI ROLL SQUID</b>	22,00 €	with tiger's milk shake in our own style	
panko prawn, stewed ginger squid, scallion, with its legs tempura topping and its ink gel		<b>IBERIAN HAM CROQUETAS (4 pcs)</b>	14,00 €
<b>URAMAKI TUNA CRUNCH ROLL (6 pieces)</b>	24,00 €	with tomato jam	
marinated tuna tartare, pickled pickle, avocado with red onion gel and ponzu mayo		<b>IBERIAN BOARD REMEDIOS SÁNCHEZ (limited ed.)</b>	33,00 €
NIGIRI MORIAWASE 2 pieces		CHEESE BOARDS	
<b>SALMON</b>	12,00 €	<b>Three cheese board</b>	18,00 €
<b>TUNA</b> with avocado cream	12,00 €	<b>Six cheese board</b>	33,00 €
<b>TUNA BELLY</b> with imperial caviar and ponzu	20,00 €	With their garnishes, according to different origins and types of animal. Daily selection by our fromelier Raúl Villabrille and his team.	
<b>SCALLOP</b> with truffle mousse, jalapeño and yuzu pearls	14,00 €	<b>PREMIUM board</b>	23,00 €
<b>SHRIMP</b> and tempura of their heads	14,00 €	three cheeses of extraordinary uniqueness by technology and origin	
<b>BEEF TENDERLOIN</b> with foie	14,00 €	DESSERTS	
WINE TASTING		<b>DARK CHOCOLATE COULANT</b>	9,00 €
<b>WINE MENU "PAGOS"</b>	18,00 €	with vanilla ice cream	
3 glasses of wine		<b>CHEESE CAKE</b>	9,00 €
<b>WINE MENU "TERROIRS"</b>	30,00 €	goat's milk from Malaga	
5 glasses of wine		<b>CATALAN CREAM</b>	7,00 €
<b>WINE MENU "PARCELA"</b>	42,00 €	with caramelised dulce de leche	
7 glasses of wine			
Daily selection by our sommelier Raúl Villabrille			

\*Bread, double fermented gran reserva bread, selection of extra virgin Andalusian olive oils and artisan butter 3.00€pp