

# Miniatura

## GILDA DE ANCHOA DE SANTOÑA

con aceituna gordal y piparra con su vermut  
6,00 €

## BRIOCHE DE BOGAVANTE

con marisco y huevas de salmón  
10,00 €

## TOSTA DE MATRIMONIO

anchoa y boquerón en vinagre con pisto asado lentamente  
8,00 €

## BRIOCHE DE PASTRAMI DE WAGYU

chutney de pepinillo, vinagreta-mostaza  
y cebolleta encurtida con parmesano  
10,00 €

## PAN CRISTAL DE VENTRESCA DE ATÚN

huevo de codorniz y mayo kimchee  
9,50 €

## FLOR DE ALCACHOFA ASADA

crema de alcachofas, romesco y jamón frito  
9,00 €

## BURGER DE VACA

cebolleta al Oporto, pomada de pekin y cheddar clásico  
14,00 €

## VIEIRA

curada en su salsa cítrica y aceite de cilantro  
10,00 €

## OSTRA AMÉLIE FINE DE CLAIRE N° 2

Ponzu o leche de tigre 1€ extra  
6,20 €

## OSTRA AMÉLIE COCKTAIL

5,80 €

## CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

con mermelada de tomate (4 ud.)  
14,00 €

# Degustación de vinos

## MENÚ DE VINOS "PAGOS"

3 copas de vino  
18,00 €

## MENÚ DE VINOS "TERROIRS"

5 copas de vino  
30,00 €

## MENÚ DE VINOS "PARCELA"

7 copas de vino  
42,00 €

Selección diaria por parte de nuestro sommelier Raúl Villabrilie

# Para compartir

## ENSALADILLA RUSA

de anguila ahumada con piparras y alga nori  
18,00 €

## PORRA ANTEQUERANA

con berenjena frita y miel  
13,00 €

## CENTRO DE LOMO DE VACUNO

fileteado con gratén de patata, salsa de setas y pimientos asados  
27,00 €

## EMPANADILLAS DE RABO DE TORO FRITAS

con pico de gallo y guacamole (2 ud)  
13,00 €

## CARRILLERA DE CERDO DUROC

a baja temperatura glaseada con un fondo al trasañejo malagueño y causa limeña  
22,00 €

## TARTAR DE DESCARGAMENTO ATÚN

emulsión de piparras y teriyaki  
26,00 €

## PULPO A LA PARRILLA

con hummus de tomate cherry asado, espárrago triguero y aceite de pimentón  
26,00 €

## CANELÓN DE AGUACATE

relleno de atún picante y manzana con su mézclum de temporada  
20,00 €

## TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL

con gambas rojas al ajillo y cebolla caramelizada  
25,00 €

## TATAKI DE DESCARGAMENTO ATÚN

emulsión de piparras, parmentier y teriyaki  
24,00 €

## STEAK TARTAR

de rubia gallega  
26,00 €

## CEVICHE DE LUBINA DEL ATLÁNTICO

con su leche de tigre y garbanzos al curry  
24,00 €

## CHIRASHI DE SASHIMI DE ATÚN Y SALMÓN

arroz templado con ikura y yema de huevo curado  
33,00 €

## TABLA IBÉRICA REMEDIOS SÁNCHEZ (ED. LIMITADA)

lomo, salchichón, chorizo picante, bondiola y presa de bellota 100%  
28,00 €

## ANCHOA "00" SELECCIÓN CASA SANTOÑA

con mantequilla de vaca y pan brioche  
34,00 €

# Sushi 8 piezas

## URAMAKI ROLL MARBELLA

rosada tempurizada y tartar de gamba blanca de Marbella  
flambeada con toque de salsa de anguila  
26,00 €

## URAMAKI SALMON SPICY ROLL

tartar de salmón togarashi, pepino encurtido  
y aguacate con sashimi de salmón flambeado  
25,00 €

## MAKI ROLL SQUID

langostino panko, calamar-ginger guisado, cebollino,  
con topping de su patas tempurizadas y gel de su tinta  
25,00 €

## URAMAKI TUNA

### CRUNCH ROLL (6 PIEZAS)

tartar de atún marinado, pepino encurtido,  
aguacate con gel de cebolla morada y mayo ponzu  
28,00 €

# Nigiri Moriawase 2 piezas

## SALMÓN

12,00 €

## DESCARGAMENTO

con crema de aguacate  
12,00 €

## VENTRESCA

con caviar imperial y ponzu  
20,00 €

## VIEIRA

con mousse de trufa, jalapeño y huevas de yuzu  
14,00 €

## CARABINERO

y tempura de sus cabezas  
17,00 €

## SOLOMILLO DE VACA

con foie  
14,00 €

# la tienda

MARBELLA



LA TIENDA CASA CURRO  
C. Pantaleón, 5, 29601 Marbella, Málaga



## Tablas de quesos

TABLA DE 3 QUESOS  
20,00 €

TABLA DE 6 QUESOS  
36,00 €  
Con sus garantías, atendiendo a diferentes orígenes, tipos de animal. Selección diaria por parte de nuestro Fromelier Raúl Villabrille y su equipo.

TABLA PREMIUM

24,00 €  
tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen

## Postres

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO  
con helado de vainilla  
9,00 €

TARTA DE QUESO  
de cabra de Málaga  
10,00 €

FLAN  
de yema con su chantilly  
7,00 €

PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS  
con su sorbete  
7,80 €

\* Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal.  
3,50€ pp