

Miniatura

GILDA DE ANCHOA DE SANTOÑA 🍷🍷🍷🍷
con aceituna gordal y piparra con su vermut
6,20 €

VIEIRA 🍷🍷🍷🍷
curada en leche de tigre y aceite de cilantro
10,90 €

FLOR DE ALCACHOFA ASADA 🍷🍷
crema de alcachofas, romesco con jamón frito o parmesano
10,50 €

TOSTA DE MATRIMONIO 🍷🍷🍷
anchova y boquerón en vinagre con pisto asado lentamente
10,50 €

PAN CRISTAL DE VENTRESCA DE ATÚN 🍷🍷🍷
huevo de codorniz y mayo kimchee
10,90 €

BRIOCHE DE BOGAVANTE 🍷🍷🍷🍷
con jalapeño, marisco y huevas de trucha
12,00 €

BRIOCHE DE PASTRAMI DE WAGYU
chutney de pepinillo, vinagreta-mostaza
y cebolleta encurtida con parmesano 🍷🍷🍷🍷
12,00 €

BRIOCHE DE TARTAR DE QUISQUILLA 🍷🍷🍷🍷
con yema curada en nuestro amontillado (ud.)
15,00 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 🍷🍷
con mermelada de tomate (4 ud.)
14,00 €

EMPANADILLAS DE RABO DE TORO FRITAS 🍷
con pico de gallo y guacamole (2 ud)
15,00 €

BURGER DE VACA 🍷🍷🍷
cebolleta al Oporto, pomada de trufa y cheddar clásico
15,50 €

Para compartir

ANCHOA “00” SELECCIÓN CASA SANTOÑA 🍷🍷
con pan de cristal
34,00 €

EL JAMÓN MÁS ENVEJECIDO DEL MUNDO
10 años de curación en bodega natural.
Serie limitada Remedios Sánchez de 46 piezas
120,00 €

**TABLA IBÉRICA REMEDIOS SÁNCHEZ
(ED. LIMITADA)**
lomo, salchichón, chorizo picante, y presa de bellota 100%
36,00 €

PAPAS ALIÑADAS 🍷
con atún rojo y anguila ahumada
32,00 €

BOQUERÓN EN VINAGRE 🍷
12,00 €

**ENSALADILLA DE PIPARRA
CON TARTAR DE VENTRESCA** 🍷🍷🍷
26,00 €

FLOR DE ALCACHOFA 🍷🍷
con foie y queso payoyo
14,00 €

CANELÓN DE AGUACATE 🍷🍷🍷
relleno de atún rojo picante en una salsa cítrica y de manzana
26,00 €

CEVICHE DE LUBINA DEL ATLÁNTICO 🍷🍷
con su leche de tigre y garbanzos al curry
28,50 €

TARTAR DE ATÚN 🍷🍷🍷
con huevo frito
27,00 €

CHIRASHI DE SASHIMI DE ATÚN Y SALMÓN
arroz templado con ikura y yema de huevo curado 🍷🍷
33,00 €

TARTAR DE DESCARGAMENTO ATÚN 🍷🍷🍷
aliñado con ponzu y alga wakame
27,00 €

TATAKI DE ATÚN 🍷🍷🍷
con mayo piparras, tapenade y salsa ponzu
26,00 €

STEAK TARTAR 🍷🍷
con nuestro aliño a la mostaza y yema curada en amontillado
28,00 €

PULPO A LA PARRILLA 🍷🍷
con cremoso de patata espárrago triguero y aceite de pimentón
32,00 €

TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL 🍷🍷🍷
con gambas rojas al ajillo y cebolla caramelizada
25,00 €

LOMO BAJO *todos los alérgenos
fileteado en pilpil de pimientos asados y patata gratén
38,00 €

CARRILLERA DE CERDO DUROC 🍷🍷
a baja temperatura glaseada con un fondo al trasañojo malagueño y causa limeña
28,00 €

Sushi

URAMAKI ROLL MARBELLA (8 PIEZAS)
rosada tempurizada y tartar de gamba blanca de Marbella
flambeada con toque de salsa de anguila 🍷🍷🍷
26,00 €

URAMAKI SALMON SPICY ROLL (8 PIEZAS) 🍷🍷
tartar de salmón togarashi, pepino encurtido
y aguacate con sashimi de salmón flambeado
25,00 €

URAMAKI TUNA CRUNCH ROLL (8 PIEZAS) 🍷🍷
tartar de atún marinado, pepino encurtido y aguacate
28,00 €

NIGIRI DE SALMÓN 🍷
6,00 €

NIGIRI DE ATÚN 🍷🍷
con crema de aguacate
7,00 €

NIGIRI DE VENTRESCA 🍷🍷
con ponzu (+ extra caviar 10€)
8,00 €

NIGIRI DE VIEIRA 🍷🍷
con mousse de trufa, jalapeño, lima y huevas de yuzu
8,00 €

NIGIRI DE CARABINERO 🍷
y tempura de sus cabezas
14,00 €

NIGIRI DE SOLOMILLO DE VACA 🍷
con foie
9,00 €



LA MARISQUERÍA

CASA CURRO

CAÑAILLAS (UD.) 🍷
5,80 €

OSTRAS AMÉLIE SPÉCIALE DE CLAIRE (UD.) 🍷
Ponzu o leche de tigre +1€ extra
6,50 €

OSTRAS COCKTAIL AMÉLIE (UD.) 🍷
6,20 €

EXPERIENCIA COPA CASA CURRO TÍO PEPE EN RAMA
+4,50 €

CONCHA FINA (UD.) 🍷
6,80 €

BERBERECHOS 🍷
12,00 €/100GR

GAMBA ROJA ALISTADO 🍷
21,00 €/ 100 GR

GAMBA BLANCA DE MÁLAGA 🍷
18,00 €/100 GR

QUISQUILLAS 🍷
19,00 €/100GR

NAVAJAS GALLEGAS DE BUZO G 🍷
12,00 €/100GR

CARABINERO ABIERTO A LA PLANCHA 🍷
con patatas y huevo frito (ud.)
42,00 €

ATÚN ROJO A LA PLANCHA 🍷
32,00 €

RAPE A LA PLANCHA 🍷
24,50€

Postres

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 🍫🍷
con helado de vainilla
10,00 €

TARTA DE QUESO 🍷🍷
de cabra de Málaga
11,00 €

FLAN 🍷🍷
de yema con su chantilly
9,00 €

PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS 🍷🍷
con su sorbete
9,00 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE 🍷🍷
con helado de leche merengada
11,00 €

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 Villabrille

Tablas de quesos

TABLA DE 3 QUESOS 🍷
27,00 €

TABLA DE 6 QUESOS 🍷
45,00 €

TABLA PREMIUM 🍷
tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen
32,00 €

Con sus guarniciones, atendiendo a diferentes orígenes, tipos de animal.
Selección diaria por parte de nuestro fromelier Raúl Villabrille y su equipo.

*Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección
en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal

3,90 pp

*La información detallada sobre alérgenos se encuentra recogida
al final del menú

PRÓXIMAMENTE

Marie

COCKTAIL BAR

SÍGUENOS
[@marie_bikinis_bar](#)



 1 APIO	 2 GLUTEN	 3 CRUSTÁCEOS	 4 HUEVOS	 5 PESCADO
 6 ALTRAMUCES	 7 LECHE	 8 MOLUSCOS	 9 MOSTAZA	 10 FRUTOS DE CÁSCARA
 11 CACAHUETE	 12 SÉSAMO	 13 SOJA	 14 SULFITOS	

20 **CASA** 08
CURRO
GROUP

la tienda
MARBELLA

LM
LA MARISQUERÍA
CASA CURRO

CASA CURRO - CASA CURRO