

# 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**   
anchoa 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 CARABINERO**   
con yema curada en nuestro amontillado (ud.)  
15,00 €

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

**EMPAÑADILLAS 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 €

**TACO DE POLLO AL CURRY ROJO**   
con Pico de Gallo, Aguacate y Lima  
11,00 €

## 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 €

**BOQUERONES EN VINAGRE A NUESTRO ESTILO**   
con vinagre de Jerez  
12,00 €

**ENSALADILLA DE PIPARRA CON TARTAR**   
DE ATÚN ROJO Y ANGUILA AHUMADA  
26,00 €

**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 €

**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

**SOLOMILLO DE VACA** \*todos los alérgenos  
fileteado con pilpil de pimientos asados, salsa española y pure "Robuchon"  
42,00 €

**CARRILLERA DE CERDO Duroc**   
a baja temperatura glaseada con un fondo al trasañejo 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 €

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

**NIGIRI DE ATÚN o SALMÓN**   
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 €

**NIGIRI DE PULPO A LA GALLEGIA**   
con papada ibérica  
8,00 €

**LA MARISQUERÍA**  
CASA CURRO

**CAÑAILLAS (UD.)**   
5,80 €

**OSTRAS AMÉLIE SPÉCIALE XO (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 €

**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.)  
46,50 €

**ATÚN A LA PLANCHA**   
en escabeche de zanahoria y naranja  
34,00 €

**CORVINA SALVAJE A LA PLANCHA**   
en escabeche de zanahoria y naranja  
35,00 €

**RAPE EN SALSA VERDE**   
con almejas gallegas  
37,00 €

**ALMEJAS GALLEGAS EXTRA G**   
12 €/100GR

# 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 €

## LEMON PIE EN TARTALETA

con merengue y helado de mandarina  
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

## VISÍTANOS EN

# *Mari'e*

COCKTAIL BAR

SÍGUENOS  
@marie\_bikinis\_bar



20 **CASA** 08  
**CURRO**  
GROUP

la tienda  
MARBELLA

CASA CURRO · CASA CURRO

LM  
LA MARISQUERÍA  
CASA CURRO