

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
11,20 €

FLOR DE ALCACHOFA ASADA 
crema de alcachofas, romesco con jamón frito o parmesano
10,90 €

TOSTA DE MATRIMONIO 
anchoa y boquerón en vinagre con pisto asado lentamente
10,90 €

PAN CRISTAL DE VENTRESCA DE ATÚN 
huevo de codorniz y mayo kimchee
11,20 €

BRIOCHE DE BOGAVANTE 
con jalapeño, marisco y huevas de trucha
13,00 €

BRIOCHE DE PASTRAMI DE WAGYU 
chutney de pepinillo, vinagreta-mostaza
y cebolleta encurtida con parmesano
12,50 €

BRIOCHE DE CARRILLERA 
con mayonesa Kimchee, mostaza y pepinillo
12,50 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 
con mermelada de tomate (4 ud.)
16,00 €

EMPAÑADILLAS DE RABO DE TORO FRITAS 
con pico de gallo y guacamole (2 ud)
15,80 €

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
12,00 €

HOJA DE SISHO EN TEMPURA 
con tartar de atún picante y huevas de salmón
18,50 €

Para Compartir

ANCHOA "00" SELECCIÓN CASA SANTOÑA 
con pan de cristal
36,00 €

**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 envejecido de Jerez
12,00 €

ENSALADILLA DE PIPARRA CON TARTAR DE ATÚN ROJO 
26,00 €

CANELÓN DE AGUACATE 
relleno de atún rojo picante en una salsa cítrica y de manzana
28,00 €

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

TARTAR DE ATÚN 
con huevo frito
29,00 €

TARTAR DE DESCARGAMENTO ATÚN 
aliñado con ponzu y alga wakame
29,00 €

TATAKI DE ATÚN 
con mayo piparras, tapenade y salsa ponzu
29,00 €

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

TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL 
con gambas rojas al ajillo y cebolla caramelizada
26,00 €

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

CARRILLERA DE CERDO DUROC 
a baja temperatura glaseada con un fondo al trasañejo malagueño y causa limeña
30,00 €

Sushi

URAMAKI ROLL MARBELLA (8 PIEZAS) 
gamba roja curada y tartar de gamba blanca de Marbella
flambeada con toque de salsa de anguila
28,00 €

URAMAKI SALMON SPICY ROLL (8 PIEZAS) 
tartar de salmón togarashi, pepino encurtido
y aguacate con sashimi de salmón flambeado
27,00 €

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
35,00 €

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 CHUTORO 
de atún acevichado, semipicante
7,80 €



LA MARISQUERÍA

CASA CURRO

CAÑAILLAS (UD.) 
5,80 €

OSTRAS AMÉLIE SPÉCIALE XO (UD.) 
Ponzu o leche de tigre +1€ extra
6,80 €

OSTRAS COCKTAIL AMÉLIE (UD.) 
6,50 €

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.)
48,00 €

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

CORVINA SALVAJE A LA BILBAÍNA 
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 €

VISÍTANOS EN

Mari'e

COCKTAIL BAR

20 CASA 08
CURRO GROUP

Degustación de vinos

MENÚ DE VINOS "PAGOS"

3 copas de vino
21,00 €

MENÚ DE VINOS "TERROIRS"

5 copas de vino
35,00 €

MENÚ DE VINOS "PARCELA"

7 copas de vino
49,00 €

Selección diaria por parte de nuestro sommelier Raúl Villabril

Tablas de quesos

TABLA PREMIUM

tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen
37,00 €

TABLA DE 3 QUESOS

29,00 €

TABLA DE 6 QUESOS

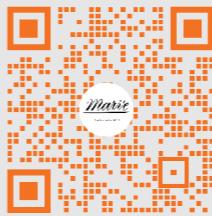
48,00 €

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

*Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal
4,20 € pp

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

SÍGUENOS
@marie_bikinis_bar



la tienda
MARBELLA



LA MARISQUERÍA
CASA CURRO