

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 €

EMPANADILLAS 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 €



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 €

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 Villabrille

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 Villabrille 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

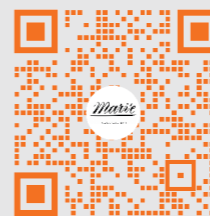
*La información detallada sobre alérgenos se encuentra recogida
al final del menú

VISÍTANOS EN

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	

la tienda
MARBELLA

LM
LA MARISQUERÍA
CASA CURRO

CASA CURRO - CASA CURRO - CASA CURRO