

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 escurtida 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 €

TOSTA DE ATÚN ROJO 🍷🍷
con alioli, tomate seco, albahaca y trufa
20,00 €

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

SOLOMILLO DE VACA 🍷
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

TEMAKI DE SALMÓN PICANTE E IKURA 🍷🍷🍷
12,50 €

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 (1 PIEZA)
arroz templado con ikura y yema de huevo curado
35,00 €

NIGIRI DE VENTRESCA (1 PIEZA) 🍷🍷
con ponzu (+ extra caviar 10€)
8,00 €

NIGIRI DE VIEIRA (1 PIEZA) 🍷🍷
con mousse de trufa, jalapeño, lima y huevas de yuzu
8,00 €

NIGIRI DE ATÚN o SALMÓN (1 PIEZA) 🍷🍷
con crema de aguacate
7,00 €

NIGIRI DE SOLOMILLO DE VACA (1 PIEZA) 🍷
con foie
9,00 €

NIGIRI DE CHUTORO (1 PIEZA) 🍷
de atún acevichado, semipicante
7,80 €



LA MARISQUERÍA

CASA CURRO

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

ALMEJAS GALLEGAS EXTRA G 🍷
12 €/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 €

LENGUADO SALVAJE 🍷
a la mantequilla negra de alcaparras y limón
42,50 €

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 €

MALIBÚ CON PIÑA    
con piña osmotizada y piña natural
11,00 €

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 €

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.

*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's

COCKTAIL BAR
MARBELLA



SÍGUENOS
[@mariecocktailbar](#)

 APIO	 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO
 ALTRAMUCES	 LECHE	 MOLUSCOS	 MOSTAZA	 FRUTOS DE CÁSCARA
 CACAHUETE	 SÉSAMO	 SOJA	 SULFITOS	

la tienda
MARBELLA


LA MARISQUERÍA
CASA CURRO