

<u>MARISCOS/SEAFOOD</u>	1/2	ración
Gambas cocidas de Huelva en su punto de sal <i>Salted boiled huelva prawns</i>	11,50€	16,90€
Mejillones al vapor de las bateas de Barbate <i>Barbate steamed mussels</i>		12,90€
Pulpo a la gallega con Pimentón de la Vera y AOVE <i>Galician Octopus with Paprika and extra virgin olive oil</i>		24,00€

IBÉRICOS Y CHACINAS/ COLD MEATS

Paletilla de Bellota de Guijuelo <i>Guijuelo shoulder ham from acorn-fed pigs</i>	11,90€	16,90€
Lomito de Bellota de Guijuelo <i>Guijuelo acorn-fed pork loin</i>	11,90€	16,90€
Carne Mechada de Benaoján <i>Benaoján larded meat</i>	7,90€	12,50€
Chicharrones de Chiclana <i>Pork cracklings</i>	7,90€	12,50€
Butifarra de Chiclana <i>Chiclana white sausage</i>	7,50€	11,50€
Morcilla de hígado de Sevilla <i>Seville liver sausage</i>	7,50€	11,50€
Chorizo de Bellota de Guijuelo <i>Gijuelo chorizo sausage</i>	7,90€	11,90€
Salchichón de Bellota <i>Acorn sausage</i>	7,90€	11,90€
Morcón de Bellota de Guijuelo <i>Guijuelo black sausage</i>	7,90€	11,90€
Longaniza Picante de Guijuelo <i>Guijuelo spicy sausage</i>	7,90€	11,90€

Todas nuestras Chacinas son Ibéricas y han sido elaboradas artesanalmente y serán servidas en nuestro papel de estraza.

*All our cold meats are made with Iberian pig meat,
prepared using traditional methods
and served in our kraft paper*

ENSALADAS/ SALADS

1/2 ración

Ventresca de Atún de Barbate sobre tomate de la huerta y aliño de la casa <i>Tuna belly on seasonal tomato base with special dressing</i>	15,90€
Melva Canutera con tomate al estilo gaditana <i>Cadiz-style canned tuna with tomato</i>	15,90€
Huevas de Caballa sobre tomate de la huerta y nuestro aliño <i>Roe of mackerel on seasonal tomato with special dressing</i>	15,90€
Nuestro mejor tomate con aliño de la casa <i>Our best tomatoes with special dressing</i>	12,90€

Todas nuestras ensaladas están aliñadas con el AOVE de la mejor calidad y el mejor vinagre de vino de Jerez

All our salads are dressed with the best extra virgin olive oil & best Sherry vinegar.

CONSERVAS/CANNED DELICATESSEN

Mejillones en escabeche <i>Mussels in brine</i>	12,90€
Navajas al natural <i>Razor clams</i>	12,90€
Berberechos <i>Cockles</i>	19,50€

SALAZONES, PATÉS Y QUESOS/ SALTED MEATS, PATÉS AND CHEESES

Lomo de Anchoas del Cantábrico (Santoña) <i>Cantabrian anchovies (Santoña)</i>	23,00€	
Mojama de Atún de Barbate <i>Barbate dried salted tuna</i>	8,90€	13,50€
Huevas de Maruca <i>Ling Roe</i>	9,50€	13,90€
Queso curado de oveja de Castilla La Mancha <i>Cured Sheep Cheese from Castilla La Mancha</i>	9,50€	13,50€
Queso payoyo de la Sierra de Cádiz <i>Payoyo cheese from the Sierra de Cádiz</i>	9,50€	13,50€
Paté de Párdiz de la Carolina <i>La Carolina partridge paté</i>		13,50€

SUGERENCIAS/SUGGESTIONS

	1/2	ración
Carrillada de cerdo en salsa Syrah <i>Pork cheek in Syrah sauce</i>		19,90€
Lomo de Orza de Baeza en AOVE <i>Potted pork loin in extra virgin olive oil</i>		18,90€

BEBIDAS/DRINKS

Cervezas y refrescos:

Agua		3,00€
Caña de cerveza de barril		3,00€
Pinta		5,50€
Heineken		3,50€
Heineken 0,0		3,50€
Cruzcampo gran reserva 0,0		3,90€
Refrescos y zumos		3,50€
Tinto de verano		4,20€

Vinos tintos/ Red wine:

	copa	botella
Casa Curro km 0 Crianza (DOCa Rioja)	4,00€	24,00€
Casa Curro km 1 Reserva (DOCa Rioja)	6,00€	36,00€
Casa Curro Roble (D.O. Ribera del Duero)	4,50€	26,00€
Casa Curro Crianza (D.O. Ribera del Duero)	6,00€	36,00€

Rosados/Rosé wine:

Beronia Rosado (DOCa Rioja)	4,00€	24,00€
-----------------------------	-------	--------

Blancos/White wine:

Casa Curro Verdejo (D.O. Rueda)	4,00€	24,00€
Casas Curro km 4 (DOCa Rioja)	5,50€	36,00€
Godello (D.O. Monterrei)	4,50€	26,00€
Albariño (D.O. Rias Baixas)	4,50€	26,00€

Espumoso/Sparkling wine:

Casa Curro Cava 0,375 cl		21,00€
Casa Curro Cava 0,75 cl		42,00€

Vinos de Jerez y otros/Sherry and others:

Vermouth Casas Curro	4,50€	26,00€
Manzanilla Casa Curro	4,20€	16,00€
Manzanilla Argueso	3,00€	18,00€
Moscatel Gloria	3,90€	
Viejo Arrumbao	3,90€	
Pedro Ximenez Nectar	4,50€	
Fino en Rama Casa Curro	4,70€	28,00€
Fino Tío Pepe	3,50€	23,00€
Solera 1847	4,00€	24,00€
Amontillado Casa Curro Muy Viejo Saca Única	9,00€	32,00€
Amontillado Viña AB	4,50€	26,00€
Oloroso Alfonso	4,00€	26,00€
Palo Cortado Leonor	6,50€	

20 **CASA** 08
CURRO
GROUP





CASA CURRO
TABERNA
MARBELLA



CARTA

@tabernacasacurromarbella

Calle Pantaleón, 7
Casco Antiguo, Marbella



CASA CURRO
TABERNA
M A R B E L L A

grupocasacurro.com