

NUESTRAS SELECCIÓN
ESPECIAL DE

TALLER INVER NAL

Ensalada de granadas, Panceta crujiente y Nieve de queso de cabra	18€
Pomegranate salad, crispy bacon and goat's cheese snow	
Nuestro Gazpachuelo malagueño de Lubina de estero	19€
Málaga sea bass traditional gazpachuelo	
Pulpo a la brasa con <i>Pomme de terre</i> y Huevo frito campero	26€
Grilled Octopus with <i>Pomme de terre</i> and fried free-range egg	
Lingote de Cordero con curry rojo sobre falso Rissotto	23€
Lamb in red curry sauce on a faux Risotto	
Cremoso de chocolate Blanco y fruta de la pasión sobre tierra de café	9€
White chocolate and passion over coffee grounds	

UN PICO TEO PARA EMPEZAR OUR DISHES

Nuestra tabla de Jamón Ibérico de Bellota con su pan y tomate	29€
Our table of Iberian pure Ham with typical bread and tomato	
Selección de quesos artesanales con Uvas y gressinis	18€
Assortment of traditional cheese with grapes and gressinis	
Selección de Croquetas; Al estilo del Taller. Pregunte por nuestros sabores.	16€
Selection of Croquettes; Workshop style. Ask about our flavors	
Nuestro dúo de Baos; (2 unidades) Calamar en tempura con mahonesa de Curry y furikake/ Carrillada de cerdo, y mahonesa de su jugo con cebolla crujiente	14€
Our duo of Baos; (2 pieces) Squid tempura with Curry mayonnaise and furikake/ Pork cheeks, and its juice mayonnaise with crunchy onion.	

Ensaladilla Rusa con mahonesa cítrica, Melva de Atún y Langostinos al pil pil 17€
Russian Salad with citrus mayonnaise, Tuna Melva and King Prawns in pil-pil sauce

Ceviche de Corvina, Aguacate y Mango de la axarquía 19€
Corvina Ceviche, Mora Onion and Crispy Sweet Potato


Steak Tartar "El Taller" a base de Vaca con 25 días de maduración 21€
Steak Tartar "El Taller" based on veal with 25 days of maturation

NOS PONEMOS SANOS! WE GET HEALTHY!

Revuelto de setas Shitake y champiñones con jamón ibérico y huevo campero a 63º 18€
Scrambled Shitake mushrooms and mushrooms with Iberian ham and free-range egg at 63º.



Ensalada de Tomates con Mozarella de Búfala y vinagreta de cacahuete y albahaca 16€
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella and Peanut Basil Vinaigrette

Tartar de Atún, Wakame y Rábanos picantes encurtidos con Gazpacho de Tomates de la Huerta 22€
Tuna Tartar, Wakame and Pickled Horseradish with Garden Tomato Gazpacho

 **Poke Fresco de arroz con edamames, alga wakame, Mango, Cebolla encurtida y Salsa ponzu** 17€
Fresh Poke with edamame, wakame seaweed, mango, pickled onion and ponzu sauce

Nuestra versión de Ensalada César con Pollo especiado Crujiente, Bacon Crispy y Cherrys asados 18€
Our version of Caesar Salad with Crispy Spiced Chicken, Crispy Bacon and Roasted Cherrys

A POR EL TERMINE! GO FOR THE MAIN!


-  **Wok de noodles con pollo y verduras salteadas** 18€
Noodles wok with chicken and sautéed vegetables
- Salmon Micuit con Unagui y Verduras thai salteadas** 24€
Salmon Micuit with Unagui and Sautéed Thai Vegetables
- Lomo de Lubina de estero a la plancha con Arroz venere y sobrehúsa** 24€
Grilled sea bass fillet with venere rice and overhusks
- Pechuga de pollo cocida a baja temperatura sobre parmentier de patata** 22€
Chicken breast cooked at low temperature on potato parmentier
- Solomillo de ternera con almogrote y parmesano** 29€
Beef filet with almogrote and parmesan
- Presa Ibérica con causa limeña y Piña asada** 21€
Presa Iberica with Causa Limeña Potato and Pineapple Chutney Foam
- Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata cocida con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr)** 48€
Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Potato cooked with coriander, mint and parsley (500gr.)
- Nuestra Burger de Entraña: Pan brioche, Queso brie, cebolla crujiente Portobello y mahonesa de Kimchi** 19€
Our beef brisket burger: Brioche bread with Brie cheese, crispy onion and Kimchi mayonnaise
-  **Burger Vegetal con emulsión de soja, Tomate rama, y Rúcula** 19€
Vegetable Burger with soy emulsion, Tomato branch, and Arugula



- Opción vegana / vegetariana

10%IVA incluido 10%VATincluded

NOS VAMOS CON EL MEJOR SABOR DE BOCA?... DO WE LEAVE WITH THE BEST TASTE IN MOUTH? ...

- Nuestra Tarta cremosa de Queso casera y helado de galleta María** 9€
Our home made creamy Cheesecake with cookies ice-cream
- Le Grand Macaron de Chocolate con su salsa de cacao y avellanas y helado de Chocolate blanco** 11€
Chocolate Le Grand Macaron with cocoa and hazelnut sauce and White chocolate
- Dulce de Fresa al vino de Málaga y Quenelle de Queso de Cabra y crujiente de mantequilla.** 11€
Strawberry sweet with Malaga wine and Quenelle of goat cheese and crunchy butter.
-  **Nuestro Sorbete de Mojito** 9€
Our Mojito cocktail Sorbet

-
- Cesta de Pan de masa madre recién hecho acompañado de AOVE Malagueño variedad hojiblanca** 2,9€
Basket of freshly baked sourdough bread accompanied by AOVE from Málaga, hojiblanca variety.



- Opción vegana / vegetariana

10%IVA incluido 10%VAT included

Disponemos de cepillos dentales, solicítelo a nuestro personal de sala

"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este Establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60 °C en el centro del producto se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas"

"In compliance with current health regulations, this Establishment guarantees that raw fishery products or those that, due to their manufacturing process, have not received a higher heating at 60°C in the center of the product have been frozen at -20°C for at least 24 hours"