

NUESTRAS ESPECIALIDADES
DE PRIMAVERA

TALLER DE PRIMA VERA

Ensalada de Queso de Cabra frito con fresas y Kimchiee 18€

Fried Goat Cheese Salad with Strawberries and Kimchiee

Pulpo a la Brasa con Zaalouk de berenjenas Ahumadas y Cilantro fresco 26€

Grilled Octopus with Smoked Eggplant Zaalouk and Fresh Coriander

Bacalao Confitado con Tomate Graté y picado de Aceitunas Kalamata 23€

Confit Cod with Tomato Graté and Chopped Kalamata Olives

Carrot Cake Suprema con queso Asado y sorbete de Naranja 9€

Supreme Carrot Cake and Orange Sorbet

UN PICOTEO PARA EMPEZAR OUR DISHES

Tabla de Jamón Ibérico de Bellota con su pan y tomate 29€
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€
Sea Bass, Avocado and Mango Ceviche from the Axarquía region
- 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 63°** 18€
Scrambled Shitake mushrooms and mushrooms with Iberian ham and free-range egg at 63°
- Ensalada de Tomates con Mozzarella 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 Crujiente 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 verduras con pollo salteadas con fideos de Udom, cacahuets, Lima y salsa de Teriyaki
Stir-fried Vegetable Wok with Udom Noodles and chicken, Peanuts, Lime and Teriyaki Sauce | 18€ |
| Salmon Micuit con Unagui y Verduras thai salteadas
Salmon Micuit with Unagui and Sautéed Thai Vegetables | 24€ |
| Lomo de Lubina de Estero a la plancha y sobrehúsa de arroz venere y portobello confitado
Grilled Estero sea bass fillet with venere rice and portobello confit on top | 24€ |
| Presa ibérica sobre causa limeña y piña asada
Iberian pork over causa limeña and roasted pineapple | 21€ |
| Pechuga de pollo cocida a baja temperatura sobre parmentier de patata
Chicken breast cooked at low temperature on potato parmentier | 22€ |
| Solomillo de ternera con almogrote y parmesano
Beef sirloin with almogrote and parmesan | 29€ |
| Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata cocida con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr)
Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Potato cooked with coriander, mint and parsley (500gr.) | 48€ |
| Burger de Entraña: Pan brioche, Queso brie, cebolla crujiente Portobello y mahonesa de Kimchi
Veal entrails burger: Brioche bread with Brie cheese, crispy onion and Kimchi mayonnaise | 19€ |
|  Burger Vegetal con emulsión de soja, Tomate rama, y Rúcula
Vegetable Burger with soy emulsion, Tomato branch, and Arugula | 19€ |

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
- Cremoso de chocolate Blanco y Fruta de la pasión sobre tierra de café** 9€
Creamy White Chocolate and Passion Fruit on Coffee grounds
- Sorbete de Mojito especial del cheff** 9€
Mojito cocktail Sorbet cheff's fav.



-
- Cesta de Pan de masa madre recién hecho acompañado de AOVE** 2,90€
Malagueño variedad hojiblanca
Basket of freshly baked sourdough bread accompanied by AOVE from Málaga, hojiblanca variety.



- Opción vegana / vegetariana

10% IVA incluido 10%VAT included

“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”