

NUESTRAS ESPECIALIDADES  
DEL MES

# TALLER DEL VERA NILLO

**Ensalada Griega con queso Feta, aceitunas** 18€

**Kalamata y Vinagreta de Yogurt - Mostaza**  
Greek Salad with Feta Cheese, Kalamata Olives  
and Yoghurt-Mustard Vinaigrette

**Pulpo a la Brasa con Parmentier de Vino dulce** 26€

**D.O. Málaga y Crujiente ahumado**  
Grilled Octopus with sweet wine Parmentier D.O.  
Malaga and smoked Crunchy

**Lasaña "El Taller" con Bechamel de queso de** 19€

**Cabra Malagueña**  
Lasagne "El Taller" with Málaga Goat Cheese  
Bechamel Sauce

**Carrot Cake Suprema con queso Asado y sorbete** 9€

**de Naranja**  
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** 14€  
**Curry y furikake/ Carrillada de cerdo, y mahonesa de su jugo con cebolla**  
**crujiente**  
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 Axarquia region

**Steak Tartar "El Taller" de Vaca Gallega con 25 días de maduración** 21€  
Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation

## NOS PONEMOS SANOS! WE GET HEALTHY!

**Risotto cremoso de Boletus y Vieiras Mantequilla** 20€  
Creamy Risotto of Boletus and Scallops with Butter

**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 Crema de Ajo Blanco Malagueño** 22€  
Tuna Tartar, Wakame and Pickled Horseradish with White Málaga Garlic Cream

 **Poke Fresco de arroz con Edamames, Alga Wakame, Mango, Cebolla encurtida, Salsa ponzu y Kimchie** 17€  
Fresh Rice Poke with Edamame, Wakame seaweed, Mango, pickled Onion, Ponzu sauce and Kimchie


**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!

<p><b>Wok de verduras con Pollo salteadas con fideos de Udom, Cacahuets, Lima y salsa de Teriyaki</b> Stir-fried Vegetable Wok with Udom Noodles and Chicken, Peanuts, Lime and Teriyaki Sauce</p>	18€
<p><b>Salmon Micuit con Unagui y Verduras thai salteadas</b> Salmon Micuit with Unagui and Sautéed Thai Vegetables</p>	24€
<p><b>Lomo de Lubina de Estero a la plancha y sobrehúsa de Arroz Venere y Portobello confitado</b> Grilled Estero sea bass fillet with Venere Rice and Portobello confit on top</p>	24€
<p><b>Pato confitado en Soja a baja temperatura con salteado de Quinoa Cítrica</b> Duck confit in low temperature Soya with sautéed Citrus Quinoa</p>	22€
<p><b>Pechuga de pollo cocida a baja temperatura sobre Causa Limeña y Duxelle de Setas</b> Chicken breast cooked at low temperature over Causa Limeña and Mushroom Duxelle</p>	22€
<p><b>Solomillo de ternera con nuestro Almogrote y Parmesano</b> Beef sirloin with our almogrote and parmesan</p>	29€
<p><b>Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata Baby con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr)</b> Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Baby Potato with coriander, mint and parsley (500gr.)</p>	48€
<p><b>Burger de Entraña: Pan brioche, Queso brie, cebolla crujiente, Portobello y mahonesa de Kimchi</b> Veal entrails burger: Brioche bread with Brie cheese, crispy onion and Kimchi mayonnaise</p>	19€
<p> <b>Burger Vegetal con guacamole, Tomate rama, y Rúcula</b> Veggie Burger with Guacamole, Tomato, and Arugula</p>	19€

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

<b>Nuestra Tarta cremosa de Queso casera y helado de galleta María</b> Our home made creamy Cheesecake with cookies ice-cream	9€
<b>Le Grand Macaron de Chocolate con su salsa de cacao y avellanas y helado de Chocolate blanco</b> Chocolate Le Grand Macaron with cocoa and hazelnut sauce and White chocolate	11€
<b>Cremoso de chocolate Blanco y Fruta de la pasión sobre tierra de café</b> Creamy White Chocolate and Passion Fruit on Coffee grounds	9€
 <b>Sorbete de Mojito especial del cheff</b> Mojito cocktail Sorbet cheff's fav.	9€

---

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



- 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”