

NUESTRAS SELECCIÓN  
ESPECIAL DE NAVIDAD

# TALLER INVER NAL

**Tataki de Atún Frito Adobado con Crema de Marmitako** 24€  
Homemade Marmitako of Fried Tuna in Adobo Sauce

**Costilla de Cerdo a Baja Temperatura con Salsa Gaucha y Patatas rústicas doradas al aroma de Ajo y Romero** 23€  
Low Temperature Pork Rib with Gaucho Sauce and Browned Rustic Potatoes with Garlic and Rosemary Aroma

**Lasaña "El Taller" con Bechamel de queso de Cabra Malagueña** 19€  
Lasagne "El Taller" with Málaga Goat Cheese Bechamel Sauce

**Ganache de Choco - Tinto - Chile sobre Bizcocho de Naranjas Cointreau** 9€  
Choco - Red - Chili Ganache on Cointreau Orange Sponge Cake

## 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 con emulsión cítrica y Puntillitas crujientes** 18€  
Russian Salad with Mahonesa with citrus emulsion and crunchy baby squid
- Ceviche de Corvina, Aguacate, Mango de la axarquía y Choclos Crujientes** 20€  
Sea Bass, Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquia region
- Steak Tartar "El Taller" de Vaca Gallega con 25 días de maduración** 22€  
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** 17€  
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!

<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	19€
<b>Salmon Micuit con Unagui y Verduras thai salteadas</b> Salmon Micuit with Unagui and Sautéed Thai Vegetables	26€
<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	26€
<b>Pato confitado en Soja a baja temperatura con salteado de Quinoa Cítrica</b> Duck confit in low temperature Soya with sautéed Citrus Quinoa	24€
<b>Pechuga de Pollo a Baja Temperatura con dúo de arroces y crema de Curry Verde</b> Low Temperature Chicken Breast with a duo of rice and Green Curry cream	22€
<b>Solomillo de ternera con nuestro Almogrote y Parmesano</b> Beef sirloin with our almogrote and parmesan	29€
<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.)	49€
<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	20€
 <b>Burger Vegetal con guacamole, Tomate rama, y Rúcula</b> Veggie Burger with Guacamole, Tomato, and Arugula	20€

## 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

**Carrot Cake Suprema con queso Asado y sorbetes de Mandarinas** 9€  
Carrot Cake Supreme with Roasted Cheese and Mandarin Sorbets

 **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”