

NUESTRAS SELECCIÓN

TALLER INVER NAL

Gazpachuelo Malagueño con toques Cítricos y Lubina Asada 19€

Gazpachuelo Malagueño with Citrus Emulsion and Grilled Sea Bass

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 “El Taller” con Langostinos al Pilpil y Mayonesa Kimchee Russian Salad “El Taller” with Pilpil Prawns and Kimchee Mayonnaise	18€
Ceviche de Corvina, Aguacate, Mango de la axarquía y Choclos Crujientes Sea Bass, Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquia region	20€
Steak Tartar “El Taller” de Vaca Gallega con 25 días de maduración Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation	22€

NOS PONEMOS SANOS! WE GET HEALTHY!

Risotto cremoso de Boletus y Vieiras Mantequilla Creamy Risotto of Boletus and Scallops with Butter	20€
Ensalada de Tomates con Mozarella de Búfala y Vinagreta de cacahuete y albahaca Tomato Salad with Buffalo Mozzarella and Peanut Basil Vinaigrette	17€
Tartar de Atún, Wakame y Rábanos picantes encurtidos con Crema de Ajo Blanco Malagueño Tuna Tartar, Wakame and Pickled Horseradish with White Málaga Garlic Cream	22€
 Poke Fresco de arroz con Edamames, Alga Wakame, Mango, Cebolla encurtida, Salsa ponzu y Kimchie Fresh Rice Poke with Edamame, Wakame seaweed, Mango, pickled Onion, Ponzu sauce and Kimchie	17€
Nuestra versión de Ensalada César con Pollo especiado Crujiente, Bacon Crujiente y Cherrys asados Our version of Caesar Salad with Crispy Spiced Chicken, Crispy Bacon and Roasted Cherrys	18€

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	19€
Salmon Micuit con Unagui y Verduras thai salteadas Salmon Micuit with Unagui and Sautéed Thai Vegetables	26€
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	26€
Pato confitado en Soja a baja temperatura con salteado de Quinoa Cítrica Duck confit in low temperature Soya with sautéed Citrus Quinoa	24€
Pechuga de Pollo a Baja Temperatura con dúo de arroces y crema de Curry Verde Low Temperature Chicken Breast with a duo of rice and Green Curry cream	22€
Solomillo de ternera con nuestro Almogrote y Parmesano Beef sirloin with our almogrote and parmesan	29€
Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata Baby con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr) Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Baby Potato with coriander, mint and parsley (500gr.)	49€
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	20€
 Burger Vegetal con guacamole, Tomate rama, y Rúcula 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 Our home made creamy Cheesecake with cookies ice-cream	9€
Le Grand Macaron de Chocolate con su salsa de cacao y avellanas y helado de Chocolate blanco Chocolate Le Grand Macaron with cocoa and hazelnut sauce and White chocolate	11€
Carrot Cake Suprema con queso Asado y sorbetes de Mandarinas Carrot Cake Supreme with Roasted Cheese and Mandarin Sorbets	9€
 Sorbete de Mojito especial del cheff Mojito cocktail Sorbet cheff's fav.	9€

Cesta de Pan de masa madre recién hecho acompañado de AOVE Malagueño variedad hojiblanca 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”