

NUESTRAS ESPECIALIDADES

TALLER DEL VERA NILLO

Tartar de Salmón Curado con Mazamorra de Fruta de la Pasión y Brotes de la Huerta	21€
Cured Salmon Tartare with Passion Fruit Mazamorra and Seasonal Microgreens	
Sardina Ahumada sobre Crema de Ajo Blanco, Uvas al Málaga, Espárrago Blanco confitado y Reducción de Vino Dulce	19€
Smoked Sardine on Ajo Blanco Cream, Málaga Grapes, Confit White Asparagus, and Sweet Wine Reduction	
Ensalada de Queso de Cabra y Sandía marinada en Soja, con Garrapiñadas	18€
Salad with Goat Cheese and Soy-Marinated Watermelon, topped with Caramelized Nuts	
Banoffee: Caramelo Salado, Crema Láctea de Chocolate Blanco y Crujiente de Masa Dulce	9€
Banoffee: Salted Caramel, White Chocolate Cream, and Sweet Pastry Crunch	

UN PICOTEO PARA EMPEZAR OUR DISHES

Tabla de Jamón Ibérico de Bellota con su pan y tomate	29€
Iberian pure Ham with tipical bread and tomato	
 Selección de Quesos Artesanales con Uvas y Gressinis	19€
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	
Ensaladilla Rusa Cremosa con Langostinos al Pilpil y Mayonesa Kimchee	18€
Creamy Russian Salad with Pilpil Prawns and Kimchee Mayonnaise	
 Ensalada de Tomates con Mozzarella de Búfala y Vinagreta de cacahuete y albahaca	18€
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella and Peanut Basil Vinaigrette	
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	

EL VERDADERO COMIENZO THE GENUINE START

Ceviche de Corvina, Aguacate, Mango de la axarquía y Choclos Crujientes Sea Bass – Corvina , Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquia region	21€
Tartar de Atún, marinado en Ponzu, Alga Wakame y Gazpacho de Tomatillos Amarillos y Chiles Tuna Tartare marinated in Ponzu, with Wakame Seaweed and Yellow Tomatillo & Chili Gazpacho	24€
Steak Tartar “El Taller” de Vaca Gallega con 25 días de maduración Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation	23€
Lasaña Fusión con Bechamel de Queso de Cabra Malagueña Fusion Lasagna with Málaga Goat Cheese Béchamel	20€
Risotto cremoso de Boletus y Vieiras Mantequilla Creamy Risotto of Boletus and Scallops with Butter	20€
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	20€
 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	18€

A POR EL TERMINE! GO FOR THE MAIN!

Taco de Corvina Tricocida con Crema de Coliflor tostada y Caldo de Jamón Ibérico	27€
Triple-Cooked Corvina Taco with Toasted Cauliflower Purée and Iberian Ham Broth	
Salmon Micuit con Unagui y Salteado de Hortalizas al Estilo Asiático	27€
MiCuit Salmon with Unagi and Asian-Style Sautéed Vegetables	
Lomo de Lubina de Estero a la plancha y sobrehúsa de Arroz Venere y Portobello confitado	27€
Grilled Estero sea bass fillet with Venere Rice and Portobello confit on top	
Pato confitado en Soja a baja temperatura con salteado de Quinoa Cítrica	26€
Duck confit in low temperature Soya with sautéed Citrus Quinoa	
Pechuga de Pollo a Baja Temperatura con dúo de arroces y crema de Curry Verde	22€
Low Temperature Chicken Breast with a duo of rice and Green Curry cream	
Solomillo de ternera con nuestro Almogrote y Parmesano	29€
Beef sirloin with our almogrote and parmesan	
Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata Baby con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr)	52€
Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Baby Potato with coriander, mint and parsley (500gr.)	
Burger de Entraña: Pan brioche, Queso brie, cebolla crujiente, Portobello y mahonesa de Kimchi	20€
Veal entrails burger: Brioche bread with Brie cheese, crispy onion and Kimchi mayonnaise	
 Burger Vegetal con guacamole, Tomate rama, y Rúcula	20€
Veggie Burger with Guacamole, Tomato, and Arugula	

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.
-  Opciones veganas o vegetarianas. Consulte con nuestro personal para más información, ya que algunos de los platos de la carta pueden adaptarse a estas opciones.

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.

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"