



Esto no es un restaurante cualquiera.

Es un espacio donde la cocina se piensa, se prueba y se transforma con cada temporada. Un lugar donde cada plato nace con intención, cuidando el producto local y dejándonos llevar por lo que inspira Málaga en cada momento.

Aquí todo está en movimiento: la carta evoluciona, los sabores sorprenden y el ambiente acompaña desde el mediodía hasta la noche. Estamos en pleno corazón de la calle Larios, y eso se nota en las vistas, en la energía, en el ritmo relajado pero vibrante que se respira.

Ven, elige, comparte. Descubre sabores nuevos o redescubre los de siempre con otro enfoque.

Porque en este Taller, lo que se crea es mucho más que cocina, se crean momentos.

This is not just any restaurant.

It is a place where the cuisine is thought, tested and transformed with each season. A place where each dish is born with intention, taking care of the local product and letting ourselves be carried away by what inspires Malaga at every moment.

Here everything is in movement: the menu evolves, the flavors surprise and the ambience accompanies from noon to night. We are in the heart of Larios street, and that shows in the views, in the energy, in the relaxed but vibrant rhythm that is breathed.

Come, choose, share. Discover new flavors or rediscover the usual ones with a different approach.

Because in this workshop, what is created is much more than cooking, moments are created



NUESTRAS ESPECIALIDADES- TALLER DEL VERANILLO

Tartar de Salmón Curado 21,00€
con Mazamorra de Fruta de la Pasión y Brotes de la Huerta
Cured Salmon Tartare with Passion Fruit Mazamorra and Seasonal Microgreens

Sardina Ahumada sobre Crema 19,00€
de Ajo Blanco, Uvas al Málaga, Espárrago Blanco confitado y Reducción de Vino Dulce
Smoked Sardine on Ajo Blanco Cream, Málaga Grapes, Confit White Asparagus, and Sweet Wine Reduction

Ensalada de Queso de Cabra 18,00€
y Sandía marinada en Soja, con Garrapiñadas
Salad with Goat Cheese and Soy-Marinated Watermelon, topped with Caramelized Nuts

Banoffee: 9,00€
Caramelo Salado, Crema Láctea de Chocolate Blanco y Crujiente de Masa Dulce
Banoffee:
Salted Caramel, White Chocolate Cream, and Sweet Pastry Crunch

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

UN PICOTEO PARA EMPEZAR

Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 29,00€
con su pan y tomate
Iberian pure Ham with typical bread and tomato

Selección de Quesos Artesanales 19,00€
con Uvas y Gressinis
Assortment of Traditional Cheese with Grapes and Gressinis

Selección de Croquetas; Al estilo del Taller. 16,00€
Pregunte por nuestros sabores.
Selection of Croquettes; Workshop style.
Ask about our flavors

Ensaladilla Rusa Cremosa 18,00€
con Langostinos al Pilpil y Mayonesa Kimchee
Creamy Russian Salad with Pilpil Prawns and Kimchee Mayonnaise

Ensalada de Tomates con Mozzarella de Búfala 18,00€
y Vinagreta de cacahuete y albahaca
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella and Peanut Basil Vinaigrette

Nuestra versión de Ensalada César 18,00€
con Pollo especiado Crujiente, Bacon Crujiente y Cherrys asados
Our version of Caesar Salad with Crispy Spiced Chicken, Crispy Bacon and Roasted Cherrys



EL VERDADERO COMIENZO

Ceviche de Corvina, Aguacate, Mango de la axarquía y Choclos Crujientes 21,00€
Sea Bass – Corvina, Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquía región

Tartar de Atún, marinado en Ponzu, Alga Wakame y Gazpacho de Tomatillos Amarillos y Chiles 24,00€
Tuna Tartare marinated in Ponzu, with Wakame Seaweed and Yellow Tomatillo & Chili Gazpacho

Steak Tartar “El Taller” de Vaca Gallega Con 25 días de maduración 23,00€
Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation

Lasaña Fusión con Bechamel de Queso de Cabra Malagueña 20,00€
Fusion Lasagna with Málaga Goat Cheese Bechamel

Risotto cremoso de Boletus y Vieiras Mantequilla 20,00€
Creamy Risotto of Boletus and Scallops with Butter

Wok de verduras con Pollo salteadas con fideos de Udon, Cacahuètes, Lima y salsa de Teriyaki 20,00€
Stir-fried Vegetable Wok with Udon Noodles and Chicken, Peanuts, Lime and Teriyaki Sauce

Poke fresco de arroz con Edamames, Alga Wakame, Mango, Cebolla encurtida, salsa Ponzu y Kimchie 18,00€
Fresh Rice Poke with Edamame, Wakame seaweed, Mango, pickled Onion, Ponzu sauce and Kimchie

A POR EL TERMINE

Taco de Corvina Tricocida con Crema de Coliflor tostada y Caldo de Jamón Ibérico 27,00€
Triple-Cooked Corvina Taco with Toasted Cauliflower Purée and Iberian Ham Broth

Salmon Micuit con Unagi y Salteado de Hortalizas al Estilo Asiático 27,00€
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 27,00€
Grilled Estero sea bass fillet with Venere Rice and Portobello confit on top

Solomillo de ternera con nuestro Almogrote y Parmesano 29,00€
Beef sirloin with our almogrote and parmesan

Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata Baby con cilantro, hierbabuena y perejil (500gr) 52,00€
Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Baby Potato with coriander, mint and parsley (500gr.)



... ANTES DEL DULCE FINAL

**Pato confitado en Soja a baja temperatura
con salteado de Quinoa Cítrica** 26,00€

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** 22,00€

Low Temperature Chicken Breast with a duo of rice and Green Curry cream

**Burger de Entraña: Pan brioche,
Queso brie, cebolla crujiente,
Portobello y mahonesa de Kimchi** 20,00€

Veal entrails burger: Brioche bread with Brie cheese, crispy onion, Portobello and Kimchi mayonnaise

**Burger Vegetal con guacamole,
Tomate rama, y Rúcula** 20,00€

Veggie Burger with Guacamole, Tomato, and Arugula

NOS VAMOS CON EL MEJOR SABOR DE BOCA?...

**Nuestra Tarta cremosa de Queso
casera y helado de galleta María** 9,00€

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** 11,00€

Chocolate Le Grand Macaron with cocoa and hazelnut sauce and White chocolate

**Carrot Cake Suprema
con queso Asado y sorbetes de Mandarinas** 9,00€

Carrot Cake Supreme with Roasted Cheese and Mandarin Sorbets

Sorbete de Mojito especial del cheff 9,00€

Mojito cocktail Sorbet chef's especiality



VINOS TINTOS

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS		BOTELLA BOTTLE
Beronia D.O. Rioja Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	22,00€	4,50€		
Los Gredales de El Toboso D.O. Tierra de Castilla Tipo de Uva: Syrah	24,00€	5,00€	Muga D.O. Rioja Tipo de uva: Tempranillo	30,00€
Habla del Silencio D.O. Extremadura Tipo de uva: Syrah, Cavernet Sauvignon y Tempranillo	26,00€	5,50€	Roda I D.O.C Rioja Tipo de uva: Tempranillo	67,00€
Celeste Roble D.O. Ribera del Duero Tipo de uva: Tempranillo	26,00€	5,50€	Pago de Carraovejas D.O. Ribera del duero Tipo de uva: Tmpranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	62,00€
Chinchilla 6+6 D.O. Sierras de Málaga (Ronda) Tipo de uva: Tempranillo y Syrah	28,00€	6,00€	Aalto D.O. Ribera del Duero Tipo de uva: Tempranillo	62,00€
Matarromera crianza D.O. Ribera del Duero Tipo de uva: Tempranillo	32,00€	6,50€	Abadía Retuerta (Magnum) D.O. Abadía Retuerta Tipo de Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon	88,00€
Salmos D.O. Priorat Tipo de uva: Garnacha tinta, Cariñena y Syrah	35,00€	7,00€	Valbuena 5ºAño D.O. Ribera del Duero Tipo de uva: Merlot y Tempranillo	220,00€



VINOS BLANCOS

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Cune D.O. Rueda Tipo de uva: Verdejo	22,00€	4,50€
Vinos del Paseante – La Charla D.O. Rueda Tipo de uva: Verdejo y Sauvignon Blanc	24,00€	5,00€
Los Gredales de El Toboso D.O. Tierras de Castilla Tipo de uva: Sauvignon Blanc	24,00€	5,00€
Lusco D.O. Rías Baixas Tipo de uva: Albariño	26,00€	5,50€
Barbadillo (Semidulce) D.O. VT de Cádiz Tipo de uva: Palomino Fino	26,00€	5,50€
Cloe D.O. Sierras de Málaga Tipo de uva: Chardonnay	29,00€	6,50€
Raimat Ecológico D.O. D.O. Costers del Segre Tipo de Uva: Godello	27,00€	
Mar de Frades D.O. Rias Baixas Tipo de uva: Albariño	31,00€	

VINOS ROSADOS

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Muga (Rosado) D.O. Rioja Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano	26,00€	5,50€
Cloe (Rosado) D.O. Sierras de Málaga Tipo de uva: Garnacha	29,00€	6,50€



CAVA Champagne

Anna Blanc de Blancs

D.O. Cava

Tipo de uva: Cahrdonnay, Macabeo
y Parellada

BOTELLA
BOTTLE

29,00€

COPA
GLASS

5,50€

Anna Brut Rosé

D.O. Cava

Tipo de uva: Pinot Noir
y Chardonnay

33,00€

6,00€

Möet Brut 0,75cl.

D.O Champagne

Tipo de uva: Pinot Noir, Meunier
y Chardonnay

82,00€

Möet brut Rosé 0,75cl

D.O. Champagne

Tipo de uva: Pinot Noir,
Pinot Meunier y Chardonnay

92,00€

Veuve Clicquot Brut

D.O. Champagne

Tipo de uva: Pinot Noir en sumayoría,
Meunier y Chardonnay

89,00€

FINOS/MANZANILLAS/DULCES

Fine/chamomile/sweets

COPA
GLASS

Tio Pepe (Fino)

D.O. Jerez

Tipo de uva: Palomino Fino

4,50€

Manzanilla La Guita (Solear)

D.O. Manzanilla San Lúcar de Barrameda

Tipo de uva: Palomino Fino

4,50€

Viña AB (Amontillado)

D.O. Jerez

Tipo de uva: Palomino Fino

5,50€

Malaga Virgen PX (Vino Dulce)

D.O. Malaga

Tipo de uva: Pedro Ximenez

4,50€

Rujaq Andalusi

D.O. Málaga

Tipo de uva: Moscatel de Alejandría

6,00€