



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



LAS ESPECIALIDADES- TALLER DEL VERANILLO

Tartar de Salmón Curado con Mazamorra de Fruta de la Pasión y Brotes de la Huerta 21,00€
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 19,00€
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 18,00€
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 9,00€
Banoffee:
Salted Caramel, White Chocolate Cream, and Sweet Pastry Crunch

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

UN PICOTEO PARA EMPEZAR

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

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

Selección de Croquetas: 16,00€
La tradicional de Ibérico y
La cremosa de Langostinos al Pil-Pil
Selection of Croquettes:
The traditional Ibérico Ham Croquette and
The Creamy Pil-Pil Prawn Croquette

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

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

Nuestra versión de Ensalada César con Pollo especiado Crujiente, Bacon Crujiente y Cherrys asados 18,00€
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 Sea Bass – Corvina, Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquia región	21,00€
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	24,00€
Steak Tartar “El Taller” de Vaca Gallega Con 25 días de maduración Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation	23,00€
Lasaña Fusión con Bechamel de Queso de Cabra Malagueña Fusion Lasagna with Málaga Goat Cheese Bechamel	20,00€
Risotto cremoso de Boletus y Vieiras Mantequilla Creamy Risotto of Boletus and Scallops with Butter	20,00€
Wok de verduras con Pollo salteadas con fideos de Udon, Cacahuètes, Lima y salsa de Teriyaki Stir-fried Vegetable Wok with Udon Noodles and Chicken, Peanuts, Lime and Teriyaki Sauce	20,00€
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	18,00€

A POR EL TERMINE

Taco de Corvina Tricocida con Crema de Coliflor tostada y Caldo de Jamón Ibérico Triple-Cooked Corvina Taco with Toasted Cauliflower Purée and Iberian Ham Broth	27,00€
Salmon Micuit con Unagui y Salteado de Hortalizas al Estilo Asiático Micuit Salmon with Unagi and Asian-Style Sautéed Vegetables	27,00€
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	27,00€
Pato confitado en Soja a baja temperatura con salteado de Quinoa Cítrica Duck confit in low temperature Soya with sautéed Citrus Quinoa	26,00€
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	22,00€



... ANTES DEL DULCE FINAL

Solomillo de ternera 29,00€

con nuestro Almogrote y Parmesano

Beef sirloin with our almogrote and parmesan

Ribeye (Lomo alto argentino) de 52,00€

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.)

Burger de Entraña: Pan brioche, 20,00€

Queso brie, cebolla crujiente,

Portobello y mahonesa de Kimchi

Veal entrails burger: Brioche bread

with Brie cheese, crispy onion, Portobello

and Kimchi mayonnaise

Burger Vegetal con guacamole, 20,00€

Tomate rama, y Rúcula

Veggie Burger with Guacamole,

Tomato, and Arugula

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

Nuestra Tarta cremosa de Queso 9,00€

casera y helado de galleta María

Our home made creamy Cheesecake
with cookies ice-cream

Le Grand Macaron de Chocolate con su 11,00€

salsa de cacao y avellanas y

helado de Chocolate blanco

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

Carrot Cake Suprema 9,00€

con queso Asado y sorbetes de Mandarinas

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	72,00€
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€