



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 DE OTOÑO

Ensalada de Otoño templada de Calabaza Asada con Stracciatella de Burrata, Escarola, Uvas Moscatel y Vinagreta de Miel de Frigiliana 18,00€

Autumn tempered Pumpkin Salad with Burrata Stracciatella, Endive, Moscatel Grapes and Honey.

Pulpo a la brasa con Parmentier de Patatas y Vino Málaga con Huevo 63° 28,00€

Grilled Octopus with Potato Parmentier and Malaga wine sauce with a 63° Egg

Presa Ibérica cocinada a baja temperatura en Mantequilla especiada con Boniato asado y crema de Setas de temporada 29,00€

Iberian Pork Shoulder Cooked at Low Temperature in Spiced Butter grilled Sweet Potato & seasonal mushroom cream.

Bizcocho húmedo de Chocolate con Caramelo Salado de Naranjas ácidas y cremoso de Vainilla Ahumada 9,00€

Moist chocolate sponge cake with sour orange salted caramel and smoked vanilla cremeux

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 con su pan & tomate 29,00€

Iberian pure Ham with typical bread and tomato

Selección de Quesos Artesanales con Uvas & Gressinis 19,00€

Assortment of Traditional Cheese with Grapes and Gressinis

Selección de Croquetas: 16,00€

La tradicional de Ibérico &

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 18,00€

con Langostinos al Pilpil & Mayonesa Kimchee

Creamy Russian Salad with Pilpil Prawns and Kimchee Mayonnaise

Ensalada de Tomates con Mozarella de Búfala & Vinagreta de cacahuete & 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 & Choclos Crujientes Sea Bass – Corvina, Avocado, Choclo and Mango Ceviche from the Axarquia región	22,00€
Tartar de Atún, marinado en Ponzu, Ajo Blanco de Almendras marconas, Mandarinas y Miso Tuna Tartare marinated in Ponzu, with Ajo blanco, mandarins & Miso	25,00€
Steak Tartar “El Taller” de Vaca Gallega Con 25 días de maduración Steak Tartar "El Taller" Galician veal with 25 days of maturation	25,00€
Lasaña Fusión con Bechamel de Queso de Cabra Malagueña Fusion Lasagna with Málaga Goat Cheese Bechamel	21,00€
Risotto cremoso de Boletus, Shitake & Parmesano con Espárragos Mantequilla Creamy Risotto of Boletus, Shitake & Parmesan cheese with Asparagus butter.	20,00€
Wok de verduras con Pollo salteadas con fideos de Udon, Cacahuètes, Lima & salsa de Teriyaki Stir-fried Vegetable Wok with Udon Noodles and Chicken, Peanuts, Lime and Teriyaki Sauce	21,00€
Poke fresco de arroz con Edamames, Alga Wakame , Mango, Cebolla encurtida, salsa Ponzu & Kimchie Fresh Rice Poke with Edamame, Wakame seaweed, Mango, pickled Onion, Ponzu sauce and Kimchie	18,00€

A POR EL TERMINE

Bacalao confitado con crema de Alcachofas y Ajo-nesa gratinada Fried Cod with artichokes cream & gratin garlic mayo	27,00€
Salmon Micuit marinado en Unagui con Maiz tostado y ensalada de Berros y Daikon Micuit Salmon marinated in Unagi with roasted corn & watercress salad with Daikon.	28,00€
Lomo de Lubina de Estero con Sobrehúsa de Eneldo & Arroz Venere anisado con Hinojo Grilled "Esterro" sea bass fillet with Garlic Roux sauce & Venere Rice with fennel herbs	28,00€
Pato confitado en Soja a baja temperatura Con Salsa Cumberland de Naranjas y salteado de Quinoa cítrica Duck confit in low temperature Soya with Cumberland sacuce & sautéed Citrus Quinoa	28,00€
Pollo Sous- Vide con dúo de arroces exquisitos & crema de Curry verde Thai Sous-Vide Chicken with exquisite mixed rices and green thai curry cream.	23,00€



... ANTES DEL DULCE FINAL

Solomillo de ternera a la parrilla con Berenjenas y Patatas asadas con salsa Málaga Virgen 30,00€
Grilled Beef sirloin with eggplant, potatoes & Malaga Virgen Sauce.

Ribeye (Lomo alto argentino) de Vaca madurada con Patata Baby con Mantequilla de especias & pimientos del Padrón (500gr) 54,00€
Beef matured (Prime rib from Argentina) Rib eye steak with Baby Potato, Herbes butter & Padro Peppers (500gr.)

Burger de Entraña: Pan brioche, Queso Mahón, Cebolla Crujiente & Mayonesa Chipotle casera 20,00€
Veal entrails burger: Brioche bread with Mahon cheese, Crispy onion & Chipotle mayo

Burger Vegetal con guacamole, Tomate rama, & Rúcula 20,00€
Veggie Burger with Guacamole, Tomato, and Arugula

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

Nuestra Tarta cremosa de Queso casera & 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 & avellanas & helado de Chocolate blanco 11,00€
Chocolate Le Grand Macaron with cocoa and hazelnut sauce and White chocolate

Carrot Cake Suprema con queso Asado & 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

"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"

"Con el fin de garantizar su seguridad y bienestar, la información detallada sobre los alérgenos de cada plato, se encuentra disponible en nuestra App y mediante el código QR"

"In order to ensure your safety and well-being, detailed information about the allergens in each dish is available in our App and through the QR code"



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	82,00€
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	92,00€
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€
Luar Do Sil D.O. Valdeorras Tipo de Uva: Godello	29,00€ 58,00€	(Magnum)
Mar de Frades D.O. Rías 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€