

el Taller



cocina sin fogones



CARTA · MENÚ

Menú Degustación El Taller (10 pases, disponible bajo reserva)
Tasting Menu 'El Taller' (10-course, available under reservation)

68 €

Maridaje de vinos
Wine pairing

34 €

Ostras Amelie al natural , gazpacho verde de lechuga y rabanitos encurtidos Amelie oyster au naturel, green gazpacho with lettuce and pickled radishes	8
Ostras Amelie , beurre blanc tostada y calabacín encurtido Amelie oyster, toasted beurre blanc, pickled zucchini	8
Sardina ahumada , hojaldre y salmorejo asado Smoked sardine, puff pastry & roasted tomato soup	6
Ensaladilla rusa , ventresca de atún y aceitunas verdes Potato salad with tuna belly & green olives	10
Pepito de atún rojo , tomates dulces y mayo soja Bluefin tuna sandwich, sweet tomatoes and soy mayonnaise	12
Tartar de calamar , mantequilla tostada, paté de sus interiores y beurre blanc Squid tartare, browned butter, pâté of its own offal and beurre blanc	18
Ventresca de atún rojo en tartar , sofrito de tomates y jugo de oloroso y vermut Bluefin tuna belly tartare, tomato sofrito and Oloroso sherry and vermouth juice	24



Porra de naranja, aguacate y pez limón Amberjack with avocado and orange porra	16
Verduras tiernas de primavera, gazpacho verde de hierbas Tender spring vegetables, green herb gazpacho	16
Berenjena china tostada, tirabeques y cebolletas sobre humus de berenjenas asadas Roasted Chinese aubergine, snow peas and spring onions on roasted aubergine hummus	14
Gyoza de gambas al pil-pil y gazpachuelo de kimchi Prawn gyoza 'al pil-pil' with kimchi gazpachuelo	9 / 18
Magret de pato, crema de maíz tostado, chalotas y mini maíz Duck breast, roasted corn cream, shallots and baby corn	24
Cerdo ibérico, pimientos rojos asados y emulsión de yema Iberian pork, roasted red peppers and egg yolk emulsion	18
Terrina de cordero, patatas baby confitadas en su grasa y jugo de escarola Lamb terrine, baby potatoes confit in their own fat and escarole juice	26



Postres · Desserts

La loca del Taller 'Loca' traditional homemade cake	7
Fresas en escabeche, naranja y almendras Pickled strawberries, orange and almonds	7.5

IVA Incluido. Nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor consulte a nuestro equipo si padece algún tipo de intolerancia alimentaria. Servicio de pan y AOVE 2.5€

VAT included. Plates may contain allergens. Please ask our staff if you have dietary restrictions. Bread & olive oil service €2.5