

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)

82 €

Maridaje de vinos

Wine pairing

34 €

Ostra Amélie al natural , escabeche de naranja y zanahoria encominá Natural Amélie oysters, orange escabeche and cumin-spiced carrot	8
Ostra Amélie templada , beurre blanc tostada y calabacín encurtido Warm Amélie oysters, toasted beurre blanc and pickled zucchini	8
Sardina ahumada , hojaldre y salmorejo asado Smoked sardine, puff pastry and roasted tomato salmorejo	6
Ensaladilla rusa , ventresca de atún y aceitunas verdes Spanish potato salad, tuna belly and green olives	12
Aguacate asado , crema de burrata, huevas de salmón y ponzu de cítricos Roasted avocado, burrata cream, salmon roe and citrus ponzu	14
Tarta de calamar , mantequilla tostada, beurre blanc y paté de calamar Squid tart, browned butter, beurre blanc and squid pâté	19



Dorada , escabeche de mandarina, batata asada y cilantro Sea bream, mandarin escabeche, roasted sweet potato and coriander	20
Ventresca de atún rojo en tartar, sofrito de tomates dulces y jugo de vermut oloroso Bluefin tuna belly tartare, sweet tomato sofrito and aromatic vermouth jus	24
Lingote de foie , manzana verde y consomé de dátiles y jengibre Foie gras terrine, green apple and date and ginger consommé	28
Pargo al vapor , colágeno y lechuga de mar Steamed red porgy, collagen and sea lettuce	28
Gyoza de gambas al pil-pil y gazpachuelo de kimchi Pil-pil prawn gyoza with kimchi gazpachuelo	9/ 18
Cerdo ibérico , setas y crema de batata y sésamo Iberian pork, mushrooms, sweet potato and sesame cream	23
Terrina de cordero , ñoquis y escarola Lamb terrine, gnocchi and escarole	26



Postres · Desserts

La Loca del Taller

7

Traditional Málaga 'Loca' with sweet egg yolk custard and pastry cream.

Crème brûlée de mandarina, chocolate blanco y almendra

8

Mandarin crème brûlée, white chocolate and almond

IVA incluido. Nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte con nuestro equipo. Servicio de pan y AOVE: 2,50€

VAT included. Our dishes may contain allergens. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. Bread and extra virgin olive oil service: €2.50

el Taller

☞ cocina sin fogones ☞