

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 Amélie al natural , granizado de gazpacho de sandía Amelie oyster au naturel, with watermelon gazpacho granita	8
Ostras Amélie con 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 con ventresca de atún y aceitunas verdes Potato salad with tuna belly & green olives	12
Pepito de atún rojo con tomates dulces y mayonesa de soja Bluefin tuna pepito sandwich, sweet tomatoes and soy mayonnaise	12
Gamba blanca de Málaga con pimientos rojos asados y gazpachuelo ligero Málaga white prawn with roasted red peppers and light gazpachuelo	19
Tartar de calamar con mantequilla tostada, beurre blanc y paté de calamar Squid tartare, browned butter, squid pâté and beurre blanc	19



Ventresca de atún rojo en tartar, sofrito de tomates dulces y jugo de vermut y oloroso Bluefin tuna belly tartare with sweet tomato sofrito and vermouth & oloroso jus	24
Tomates de verano en adobillo, burrata y ajo verde de rúcula Summer tomatoes in adobillo marinade with burrata and rocket ajo verde	17
Porra blanca con salpicón de pez limón, huevas de salmón y bonito seco White porra with amberjack salpicón, salmon roe and dried bonito	14
Gyoza de gambas al pil-pil y gazpachuelo de kimchi Prawn gyoza 'al pil-pil' with kimchi gazpachuelo	9 / 18
Cerdo ibérico, con parmentier ahumado, pimientos dulces y emulsión de yema Iberian pork with smoked parmentier, sweet peppers and egg yolk emulsion	23
Terrina de cordero, patata y jugo de escarola Lamb terrine with potato and escarole jus	26



Postres · Desserts

La loca del Taller	7
'Loca' traditional homemade cake	
Melocotones, almendra y cerezas	8
Peaches, almonds and cherries	

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