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 8
Natural Amélie oysters, orange escabeche and cumin-spiced carrot

Ostra Amélie templada, beurre blanc tostada y calabacín encurtido 8
Warm Amélie oysters, toasted beurre blanc and pickled zucchini

Sardina ahumada, hojaldre y salmorejo asado 6
Smoked sardine, puff pastry and roasted tomato salmorejo

Ensaladilla rusa, ventresca de atún y aceitunas verdes 12
Spanish potato salad, tuna belly and green olives

Aguacate asado, crema de burrata, huevas de salmón y ponzu de cítricos 14
Roasted avocado, burrata cream, salmon roe and citrus ponzu

Tartar de calamar, mantequilla tostada, beurre blanc y paté de calamar 19
Squid tartare, browned butter, beurre blanc and squid pâté

Dorada, escabeche de mandarina, batata asada y cilantro 20
Sea bream, mandarin escabeche, roasted sweet potato and coriander

Ventresca de atún rojo en tartar, sofrito de tomates dulces y jugo de vermut oloroso 24
Bluefin tuna belly tartare, sweet tomato sofrito and aromatic vermouth jus

Lingote de foie, manzana verde y consomé de dátiles y jengibre 28
Foie gras terrine, green apple and date and ginger consommé

Pargo al vapor, colágeno y lechuga de mar 28
Steamed red porgy, collagen and sea lettuce

Gyoza de gambas al pil-pil y gazpachuelo de kimchi 9/ 18
Pil-pil prawn gyoza with kimchi gazpachuelo

Cerdo ibérico, setas y crema de batata y sésamo 23
Iberian pork, mushrooms, sweet potato and sesame cream

Terrina de cordero, ñoquis y escarola 26
Lamb terrine, gnocchi and escarole

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