

TABLAS - BOARDS

Recomendamos la terrina de foie gras con Cuvee 79 Sauternes (Burdeos '14)

We recommend the foie gras terrine with Cuvee 79 Sauternes (Burdeos '14)

Jamón ibérico D.O. acompañado de tejas tostadas y tomate rallado

Iberian ham (D.O.) with toast bread and tomato puree

24.90€ | 14.40€ (1)

Quesos artesanos D.O. con frutos secos

Artisan cheeses with dried and candied fruits and nuts

14.90€ | 8.90€ (1,7,8)

Terrina de foie gras al toque de higos y aceituna negra botija

Foie gras terrine with fig aroma and olives

18.50€ | 10.00€ (1)

COMENZAMOS CON - WE START WITH

Recomendamos el ceviche con Fábregas Garnacha Blanca (Somontano '18)

We recommend the fish ceviche with Fábregas Garnacha Blanca (Somontano '18)

Ceviche de pescados en leche de tigre al cilantro

Fish ceviche in "tiger milk" and coriander

15.90€ (4)

Croquetas de ibéricos

Iberian meat croquettes

8.90€ (1,3,7,8)

Bacalao en tempura con muselina de soja y miel

Fried cod snacks with soja and honey museline

12.90€ (1,3,4,6)

Huevos camperos a lo ibérico y cachelos fritos

Iberian styled range chicken fried eggs and french fries

12.20€ (3)

Albóndigas guisadas de carne de vacuno y boletus al idiazábal

Stewed beef and mushroom meatballs with idiazábal cheese

12.90€ (1,3,7)

Causa limeña de pulpo a la parrilla al aroma de achiote

Grilled octopus Lima causa in achiote aroma

12.80€ (4,7)

Crujientes de queso de cabra y nueces con caramelo de rocoto

Crunchy goat cheese snacks, nuts and rocoto candy

7.30€ (1,7,8)

PLATOS VERDES Y PASTA GREEN DISHES AND PASTA

Recomendamos la ensalada de salmón con Guímaro Godello (Ribeira Sacra '18)

We recommend the salmon salad with Guímaro Godello (Ribeira Sacra '18)

Ensalada de vegetales frescos de la huerta de Navarra

Fresh farm vegetables salad from Navarra

10.40€

Ensalada de salmón marinado, patacón y mole de ají amarillo

Marinated salmon salad, patacon and yellow aji mole

13.60€ (4)

Recomendamos el canelón de ají con Carrascas Crianza (VT Castilla '14)

We recommend the chicken caneloni with Carrascas Crianza (VT Castilla '14)

Canelones de ají de gallina al gratén de rocoto y queso manchego

Chicken aji caneloni in rocoto gratin

13.70€ (1,3,7,8)

Fetuccini negro y txipirones salteados en asadura de ajos

Sauteed black fetuccini with baby squids and roast garlic

14.30€ (1,2,3,4)

Risotto de setas y hongos en meloso de su fondo

Fresh mushroom risotto on its creamy soup

13.60€ (7)

PESCADOS Y CARNES- FISHES AND MEATS

Recomendamos el bacalao al pil pil con Arbela Txakoli (Getariako Txakolina '18)

We recommend the cod fish with Arbela Txakoli (Getariako Txakolina '18)

Corvina con fetuccini de calamar

Grilled corvine with squid fetuccine

16.60€ (4,7)

Lomo de bacalao al pil-pil de cilantro y fetuccini de calabacines

Cod fillet in coriander emulsion and courgette fetuccini

16.20€ (4)

Recomendamos el steak tartar con Laya 4 Meses (Almansa '18)

We recommend the steak tartar with Laya 4 Meses (Almansa '18)

Lomo alto de vaca vieja con sus patatas panaderas y verduritas a la parrilla

Old cow rib eye, potatoes and grilled vegetables

24.90€

Steak tartar de lomo de vaca vieja y yuca frita

Old cow steak tartar and fried yuca

20.80€ (1,10)

Secreto ibérico D.O. Los Pedroches a la parrilla con verduritas glaseadas al caramelo

Iberian pork secreto from Los Pedroches with glazed vegetables on candy

18.60€

Acompaña nuestras carnes con las patatas fritas El Taller o yuca frita.

Ask for our de luxe fries or yuca for your meats

4.00€

“Cada elaboración de nuestra cocina se acompaña de un vino especialmente seleccionado. Eso es el ADN El Taller, una continua evolución natural, marcada por productos y vinos de temporada.”



Héctor Martín

Pan 1,30€

Suplemento 10% en terraza

IVA incluido - VAT included

POSTRES - DESSERTS

Canutillos rellenos de mango y queso con su coulis

Mango and cheese canuts and its coulis

6.90€ (1,3,7)

Brownie de chocolate, su sopa ligera y helado de queso

Chocolate and its light soup brownie with cheese ice cream

7.70€ (3,7,8)

Tiramisú de arroz con leche y bizcocho de café

Rice pudding tiramisu and coffee sponge cake

6.90€ (3,7)

Crêpe de pisco al caramelo

Pisco and caramel crêpe

7.40€ (1,3,7)

Helados y sorbetes (consulte al equipo de sala)

Ice cream and sorbets (ask to our staff)

6.90€ (7)

¡Pregunta por nuestra selección de vinos dulces para los postres!

Ask to our staff about our sweet wines selection for desserts!

(ALÉRGENOS | ALLERGENS)



1

GLUTEN



2

CRUSTÁCEOS



3

HUEVOS



4

PESCADO Y MARISCO



5

CACAHUETES



6

SOJA



7

LÁCTEOS



8

FRUTOS DE CÁSCARA



9

APIO



10

MOSTAZA



11

SÉSAMO



12

SULFITOS



13

MOLUSCOS



14

ALTRAMUCES

¡PREGUNTA POR LOS MENÚS PARA GRUPOS!



www.eltallergastronomico.com

EL TALLER RESTAURANTE

COCINA DE AUTOR CON RAÍCES

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

"Nuestra cocina de autor con raíces supone ser conscientes de los conceptos, tradiciones y enseñanzas que nos han traído hasta el presente y nos han formado como profesionales"

LIMA- VITORIA-MADRID-DELHI-PARIS