



ENTRANTES

fingers de pollo (8 uds)     **10€**
Pollo rebozado en Kellogg's con salsa de miel, mostaza y mayotrufo.

croquetas caseras (6 uds)    **7.50€**
Croquetas caseras de pollo, rabo de toro y boletus.

huevos rotos clásicos    **10€**
Patatas fritas con virutas de jamón, torreznos crujientes y yema de huevo.

alitas tennessee (8 uds)    **9€**
Pollo cocinado a baja temperatura con salsa Bull's Eye y salsa Jack Daniel's con kikos crujientes triturados.

patatas bravas    **6€**
Con salsa brava picante al estilo **el taller** y salsa alioli.

tequeños (6 uds)   **9€**
Rellenos de queso con salsa sweet chili y maracuyá.

torreznos de soria **9€**
Crujientes cocinados a baja temperatura.

patatas rancheras     **8€**
Con pollo mechado, mayonesa de mostaza y miel, salsa ranchera y cebolla frita.

nachos el taller   **12€**
Totopos de maíz con cochinita pibil, queso mozzarella, crema de queso, guacamole, pico de gallo y jalapeños.

patatas ke bah     **8€**
Con carne mixta de kebab y nuestras dos salsas caseras: salsa blanca de yogur y salsa roja con un toque de sriracha.



ENSALADAS

césar     **9€**
Ensalada mezclum, pollo super crujiente, parmesano, nueces, tomates cherry y nuestra salsa ligera César.

la cabrita       **9€**
Ensalada mezclum, rulo de queso de cabra, bacon crujiente, cacahuets caramelizados, tomates cherry y salsa de miel y mostaza.

BURGERS



Todas las hamburguesas van acompañadas de patatas fritas

la pura raza    **15€**
Carne de Angus seleccionada con salsa chipotle casera, cecina de León, queso Old Amsterdam, arroz inflado especiado y pan brioche tostado con mantequilla de ajo.

chicken burger    **11.50€**
Pollo empanado crujiente, crema de trufa negra, canónigos, queso parmesano, cebolla frita y crema de aguacate aligerada con lima y cilantro.

macas burger     **11€**
Dos discos de carne smasheada, salsa estilo big mac casera, doble queso cheddar, lechuga batavia en tiras y cebolla fresca.

old beef burger    **13.50€**
Carne madurada 45 días con demi-glace de carne emulsionada, queso Old Amsterdam, cebolla a la plancha y panceta a la plancha.

jack bbq burger     **12.50€**
Carne madurada 45 días, torreznos crujientes, cheddar americano, cebolla frita y reducción BBQ al Bourbon.

smash cheese bacon     **10.50€**
Dos discos de carne smasheada, cheddar americano, ketchup casero, mostaza, bacon a la plancha y cebolla frita.

emylis burger       **también puede ser de pollo 14€**
180 gr de carne en aro rellena de bacon bits, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa Emmy picante con gochujang coreano.

vuestras favoritas del año

la pecadora       **15€**
180 gr de carne picada a la plancha con pulled pork, cebolla caramelizada, doble queso cheddar Old Amsterdam fundido y nuestra salsa casera **taller cream** de cebolla caramelizada.

la rompe dietas       **13€**
Dos discos de carne smasheada, queso cheddar madurado derretido, huevo frito, nuestra salsa mayotrufo y bacon crujiente.

mojo spicy burger     **12.50€**
Carne madurada 45 días, cheddar madurado, panceta a la plancha, mojo picón y crema de aguacate aligerada con lima y cilantro.

rabo de toro gourmet    **13.50€**
Rabo de toro desmechado, mermelada de bacon ahumado, cebolla frita, brotes tiernos, parmesano y crema ligera de vino tinto.

kimchi trufada burger       **12.50€**
Carne madurada 45 días, salsa de trufa y boletus, salsa mayo kimchi, cebolla frita, canónigos y bacon bits crujientes.

la vegetariana     **11.50€**
Heura con salsa mayotrufo, cebolla frita, canónigos, parmesano y crema de aguacate con lima y cilantro.

Menú infantil | Smash Burger (80gr) 6,50€

Todas las hamburguesas se pueden hacer vegetarianas



POSTRES

tarta de queso manchego 6€

- Opción clásica.
- Opción **el taller** con crema de chocolate blanco y KitKat.

coulant 6€

- Chocolate negro con helado de nata, crujiente barquillo y sirope de chocolate blanco.
- Chocolate blanco con helado de violeta, crujiente barquillo y sirope de chocolate blanco.

gofres el taller 6€

- Gofre con pan brioche relleno de helado de nata y Nocilla.
- Gofre con pan brioche relleno de helado de nata y crema de Lotus.

tarta recuerdos de la abuela 6€

Capas de galleta bañadas en leche especiada con una crema suave de nata vegetal, leche condensada, coco rallado y canela.



BEBIDAS

cervezas

Doble	2.80€
Doble Limón	2.80€
Tercio Mahou Clásica	2.80€
Tercio Mahou 5 Estrellas	3€
Tercio Alhambra 1925	3€
Sin Alcohol 0.0	3€
Sin Gluten	3€
Refrescos	2.80€
Agua	2€
Monster	3€

vino y vermouth

Blanco Verdejo	2.80€
Blanco Semidulce	3€
Tinto Rioja	3€
Ribera	3€
Vermú Casero el taller	3.50€
Vermú Rojo	3€
Vermú Blanco	3€
Tinto de Verano	3.50€
Sidra Dulce	3€

café e infusiones

Café Solo	1.60€
Café con Leche	1.70€
Café Cortado	1.70€
Americano	1.60€
Descafeinado Solo	1.60€
Descafeinado Leche	1.70€
Descafeinado Cortado	1.70€
Infusiones	1.60€

licores

Crema de Orujo	3.50€
Licor Hierbas	3.50€
Pacharán	3.50€
Licor Café	3.50€

destilados con refresco

ginebra	
Seagrams	7€
Beefeater	7€
Puerto de Indias	7€
ron	
Brugal	7€
Barceló	7€
vodka	
Absolut	7€
whisky	
Red Label	7€
Ballantines	7€

el taller
GOURMET



AQUÍ TODA CREACIÓN ES UN PECADO

@eltaller_gourmet