

TALLERDEMAR


RESTAURANT






TALLERDEMAR
BRASS & COCKTAILS



SMART FOOD

CEVICHE DE CORVINA 
Tartar de Aguacate, Leche de tigre casera,
aire de Cebolla morada

15,00€

CARPACCIO PULPO 
Pulpo, Remolacha, Merengue, Aire de Pimentón
De la Vera, Alioli, Patata


15,90€

BRICKSTICK DE GAMBAS 
Espagueti de Pepino, Emulsión de Maracuyá
y Aceite de Menta

14,00€





PARFAIT DE FOIE 
Palomitas, Crema de Maíz, Perlas de Manzana
Glaseadas, Mini Mazorcas, Roca Maíz

16,90€




TATAKI DE TERNERA BLACK ANGUS 
Tacos marinado con Soja de Hierbas Provenzales
Polenta crujiente, Teriyaki, Gazpacho de Edamame

16,00€

ENSALADAS

MAR CARIBE 
Bogavante templado, Papaya,
Ensalada cítricos, Guayaba

25,00€

MAR JAPÓN 
Tartar de Atún en canelón de Aguacate,
Quinoa, salsa Ponzu

21,90€

MENÚ DEGUSTACIÓN

5 PASES 
2 Entrantes, Pasta casera, Plato principal y Postre




54,00€

6 PASES 
2 Entrantes, Pasta casera, Pescado, Carne y Postre



65,00€



PESCADOS

CORVINA 
Habitats baby, Espinacas baby, Setas frescas,
salsa ácida aromatizada con Menta

26,90€

RODABALLO 
Camaiot, salsa Lechuga, salsa Tomillo,
Verduras, Patata

28,90€




SALMÓN 
Cuscús, Ensalada de cítricos
y Carpaccio de Hinojo confitado

24,90€

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA 
costra de Carbón Vegetal, Apio bulbo,
Estragón, Verduras de temporada
120 gr. 21,90€ / 220 gr. 34,00€


POSTRES

CRÈME BRÛLÉ HELADA 
con Helado de Ensamada
y crujiente de Gató Almendra

8,90€

MOUSSE DE LIMÓN 
Glacé de Maracuyá y Frutos rojos

8,90€

SINFONÍA DE CHOCOLATE 
con Glasé de Wasabi
y Helado de Té verde

8,90€

QUESO CON MIEL DE TRUFA 
y Mermelada de temporada

16,00€



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

SÉSAMO
SESAME

FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS

GLUTEN
GLUTEN

HUEVO
EGG

PESCADO
FISH

MOLUSCOS
SHELLFISH

MOSTAZA
MUSTARD

APIO
CELERY

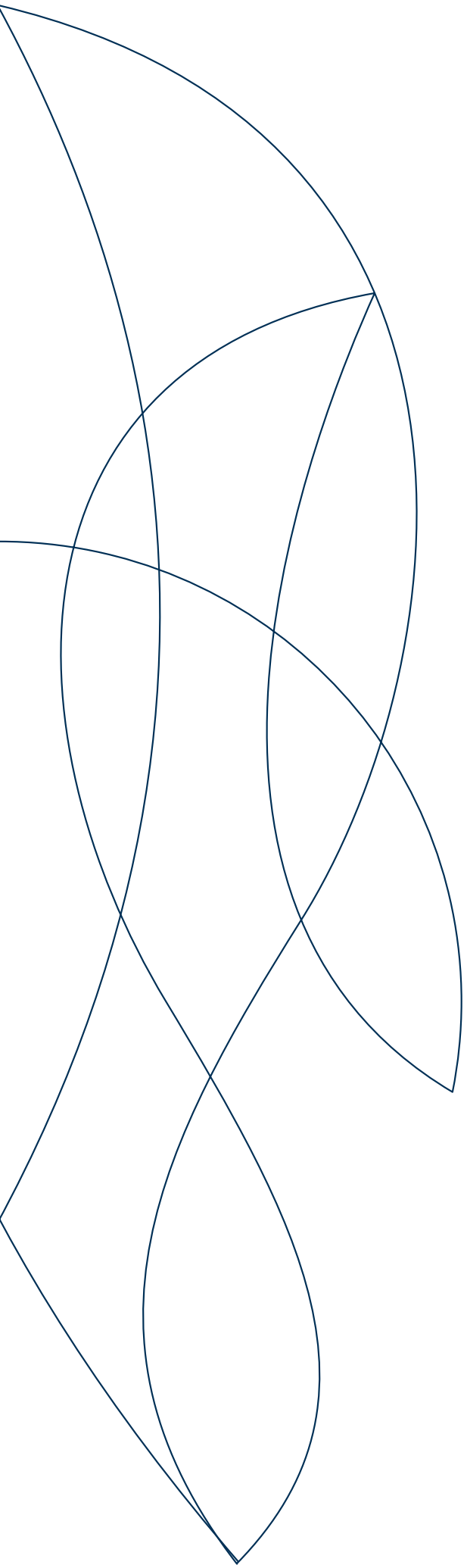
CACAHUETES
PEANUTS

LÁCTEOS
MILK

SULFITO
SULPHITE

SOJA
SOYA

ALTRAMUCES
LUPINS



TALLERDEMAR


RESTAURANT






TALLERDEMAR
BRASS & COCKTAILS



SMARTFOOD

CEVICHE ADLERFISCH 
Avocado-Tartar, hausgemachte Tigermilch,
Lila Zwiebelluft



15,00€

CARPACCIO VOM OKTOPUS   
Krake, Rote Beete, Baiser, Luftiger Paprikaschaum
De la Vera, Kartoffeln mit Knoblauch-Mayonnaise




15,90€

GARNELEN-BRICKSTICK      
Gurken-Spaghetti, Emulsion von der
Passionsfrucht Und Minzöl

14,00€

PARFAIT DE FOIE  
Popcorn, Maiscreme, Glasierte Apfelperlen,
Mini- Maiskölbchen, Roca Maiz

16,90€




TATAKI VOM BLACK ANGUS RIND   
Fleischstückchen mariniert mit Soja und Kräutern
der Provence, Knusprige Polenta, Teriyaki,
Gazpacho aus Edamame (junge Sojabohnen)

16,00€

SALATE

KARIBISCHE SEE    
Hummer, Papaya, Salat von Zitrusfrüchten, Guave

25,00€

JAPANISCHE SEE   
Tartar vom Thunfisch in avocado cannelloni,
Quinoa, Ponzu-Sosse

21,90€

TASTE MENÜ

5 GÄNGE        
2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta,
Hauptgang und Dessert




54,00€

6 GÄNGE        
2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta, Fisch,
Fleisch und Dessert



65,00€



FISCHGERICHTE

ADLERFISCH   
Babybohnen, Babyspinat, frische Pilze,
saure Sauce mit Minze gewürzt

26,90€


STEINBUTT  
Camaiot (mallorquinische Wurst), SalatsöÙe
Thymiansauce, Gemüse, Kartoffel

28,90 €

LACHS    
Couscous, Zitrusalat und
Carpaccio von Fenchel Confit


24,90€

FLEISCH



LENDENSTEAK VOM KALB  
Holzkohlenkruste, Sellerie, Estragon,
Saisonales Gemüse

120 gr. 21,90€ / 220 gr. 34,00€


NACHSPEISEN

GEFRORENE CRÈME BRÛLÉE   
mit Ensaimada-Eiscreme
und knusprigem Mandelgatö

8,90€

ZITRONE MOUSSE   
Maracuya Glacé und rote Früchte

8,90 €

SCHOKOLADENSYPHONIE  
mit Wasabi-Zuckerglasur
und Eis vom grünen Tee

8,90€

KÄSEPLATTE MIT TRÜFFELHONIG 
und saisonaler Marmelade

16,00€



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



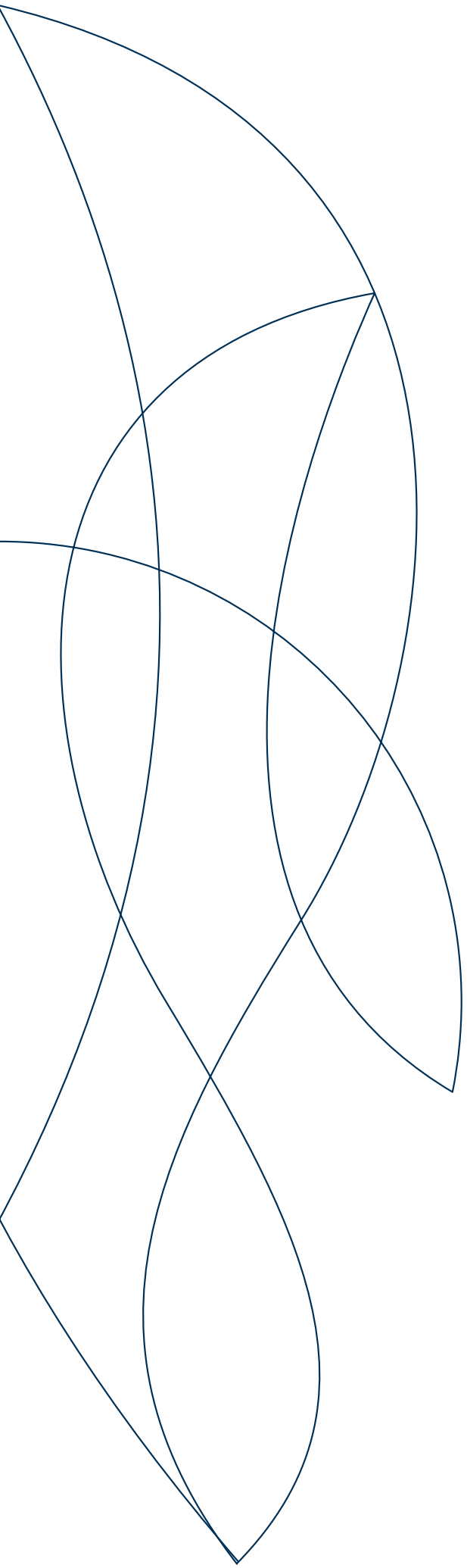
SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS



TALLERDEMAR

RESTAURANT



TALLERDEMAR
BRASS & COCKTAILS



SMART FOOD

CEVICHE CROAKER

Avocado tartar, homemade tiger Milk,
red Onion air

15,00€

OCTOPUS CARPACCIO

Octopus, Beetroot, Meringue, smoked Paprika espuma,
Patatas bravas with Allioli

15,90€

PRAWN BRICKSTICK

Cucumber spaghetti, Passionfruit emulsion, Mint oil

14,00€

FOIE GRAS PARFAIT

Popcorn, Cream of corn, glazed Apple pearls
Mini ear of maize, Roca Maiz

16,90€

BLACK ANGUS BEEF TATAKI

Tacos marinated with Soya and Herbes de Provence
Crispy polenta, Teriyaki sauce, Edam gazpacho

16,00€

SALADS

CARIBBEAN SEA

Lobster, Papaya, Citrus salad, Guava

25,00€

JAPANESE SEA

Tuna tartar in an Avocado cannelloni,
Quinoa, Ponzu sauce

21,90€

TASTE MENU

5 COURSES

2 starters, homemade pasta, main course and dessert

54,00€

6 COURSES

2 starters, homemade pasta, fish, meat and dessert

65,00€



SEAFOOD

CROKER FISH

Baby Beans, Baby Spinach, fresh Mushrooms,
Sour Sauce flavored with Mint

26,90€

TURBOT

Camaiot, Lettuce sauce, Thyme sauce
Vegetables, Boiled potatoes

28.90€

SALMON

Cous-cous, citrus Salad
and Carpaccio of Fennel confit

24.90€

MEAT

FILLET STEAK

With a wood charcoal crust, Celery root
Tarragon, Seasonal vegetables

120 gr. 21,90€ / 220 gr. 34,00€

DESSERT

FROZEN CRÈME BRÛLÉ

with Ensaimada icecream and crispy
Almond sponge

8.90€

LEMON MOUSSE

Glacé de Maracuya and red fruits

8,90€

CHOCOLATE SYMPHONY

with Wasabi frosting
and green tea ice cream

8,90€

CHEESEBOARD

with Truffle oil and seasonal jelly

16,00€



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS