



TALLER DE MAR

RESTAURANT

ES

SMART FOOD

CEVICHE DE CORVINA

Tartar de Aguacate, Leche de tigre casera,
aire de Cebolla morada
14,00€

CARPACCIO PULPO

Pulpo, Remolacha, Merengue, Aire de Pimentón
De la Vera, Alioli, Patata
12,00€

BRICKSTICK DE GAMBAS

Espagueti de Pepino, Emulsión de Maracuyá
y Aceite de Menta
12,90€

PARFAIT DE FOIE

Palomitas, Crema de Maíz, Perlas de Manzana
Glaseadas, Mini Mazorcas, Roca Maíz
14,90€

TATAKI DE TERNERA BLACK ANGUS

Tacos marinado con Soja de Hierbas Provenzales
Polenta crujiente, Teriyaki, Gazpacho de Edamame
15,00€

ENSALADAS

MAR CARIBE

Bogavante templado, Papaya,
Ensalada cítricos, Guayaba
24,00€

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
45,00€

6 PASES

2 Entrantes, Pasta casera,
Pescado, Carne y Postre
58,00€

PESCADOS

CORVINA

Habitas 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
32,00€

POSTRES

CRÈME BRÛLÉ HELADA

con Helado de Ensaimada
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€

EN

SMART FOOD

CEVICHE CROAKER

Avocado tartar, homemade tiger Milk, red Onion air
14,00€

OCTOPUS CARPACCIO

Octopus, Beetroot, Meringue, smoked Paprika espuma,
Patatas bravas with Allioli
12,00€

PRAWN BRICKSTICK

Cucumber spaghetti, Passionfruit
emulsion, Mint oil
12,90€

FOIE GRAS PARFAIT

Popcorn, Cream of corn, glazed Apple pearls
Mini ear of maize, Roca Maíz
14,90€

BLACK ANGUS BEEF TATAKI

Tacos marinated with Soya and Herbes de Provence
Crispy polenta, Teriyaki sauce, Edam gazpacho
15,00€

SALADS

CARIBBEAN SEA

Lobster, Papaya, Citrus salad, Guava
24,00€

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
45,00€

6 COURSES

2 starters, homemade pasta,
fish, meat and dessert
58,00€

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
32,00€

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€