

# MENÚ WORKSHOP €16.00 y €18.00

## PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR

DE MARTES A VIERNES, DE 13:00H A 16:00H, EXCEPTO FESTIVOS

### PRIMEROS

#### CUCHARA DEL DÍA

SOUP OF THE DAY

cada día preparamos un plato de cuchara diferente, preguntanos la cuchara de hoy

#### ENSALADILLA RUSA

RUSSIAN SALAD

con migas crujientes y huevas de masago

#### EMPANADILLA DE MAÍZ

CORN PASTY

rellena de tuco argentino y su aji

#### ENSALADA DE POLLO

CHICKEN SALAD

al estilo Workshop

#### SALMOREJO CORDOBÉS

CORDOBIAN GAZPACHO

con sus avíos

### SEGUNDOS

€16.00

#### TARTAR DE BONITO

TUNA TARTAR

con lascas de jamón ibérico y sopa de coco y lima

#### HAMBURGUESA BUEY

OX BURGER

con mollete de Antequera y patatas deluxe

#### PASTA DEL DÍA

PASTA OF THE DAY

pregúntanos el plato de hoy

#### CARPACCIO SOLOMILLO

TENDERLOIN CARPACCIO

lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño citrónico

#### PESCADO DEL DÍA

FISH OF THE DAY

pregúntanos el pescado de hoy

### SEGUNDOS

€18.00

#### TERNERA FILETEADA

VEAL FILET

taco de ternera joven fileteada

#### SECRETO IBÉRICO

IBERIAN ACORN-FD LEAN

secreto de cerdo ibérico con mojo rojo y patatas deluxe

#### CEVICHE LIMEÑO

CEVICHE

y su leche de tigre con un toque de maracuyá

#### RAVIOLI

RAVIOLI

de gallina y shitakes, con salsa de trufa

#### CHIPIRONES

SQUIDS

alcachofas confitadas, cecina y mahonesa de ajo negro

### POSTRES

#### SORBETE DE LIMÓN

LEMON SORBET

#### FRUTA PREPARADA

FRUIT

#### DELICIA DEL DÍA

DESSERT OF THE DAY

postres artesanos, preguntanos el de hoy

## GRUPOS

Menús & Cóctel

MÍNIMO 8 PERSONAS

A PARTIR DE 85 PERSONAS  
PODEÍS RESERVAR EL  
RESTAURANTE EN EXCLUSIVA  
PARA VUESTRA CELEBRACIÓN

## #Contigo Workshop

[f](#) [i](#) [@workshopdelcaciue](#) [@chaviefeldmann](#)

PARA LLEVAR

## WORKSHOP SERVICIO TAKE AWAY

PADRE DAMIÁN 21

# COCINA NON STOP!

DOM·MAR·MIE·JUE·VIE·SAB

11:30-00:30

LUNES: CERRADO