



TAPAS/CAPS/CASQUETTES

Jamón Ibérico y Queso Curado Tierra de Llanos 17,50 €  

Iberian Ham and Cured Cheese Tierra de Llanos/ Jambon Ibérique et Fromage affiné Tierra de Llanos

Habitas Confitadas y Salteadas con Jamón Ibérico y Huevo Poché. 14,20€ 

Candied and Sauteed Broad Beans with Iberian Ham and Poché Egg/ Fèves Confitées et Sautées au Jambon Ibérique et Oeuf Poché

Patatas Bravas especiales al estilo Tasca. 5,90€ 

Tasca style special Bravas potatoes/ Pommes de terre Bravas spéciales façon Tasca

Mejillones al vapor. 11,50€ 

Steamed mussels/ Moules à la vapeur

Tellinas. 15,50€ 

Tellinas/ Tellinas

Calamares a la andaluza. 9,90€   

Squids at "Andaluza" style/ Calamars à la "Andaluza"

Brocheta de Langostinos al estilo asiático (2 uds.) 9,00€  

Asian-style prawn skewer (2 units)/ Brochette de crevettes à l'asiatique (2 unités)

Escombros de Calamar. 12,00€  

Squid Rubble/ Débris de calmar

Sepia troceada a la plancha. 12,00€ 

Grilled cuttlefish/ Seiche grillée

Pata de Pulpo Braseada. 19,00€ 

Braised octopus leg/ Cuisse de poulpe braisée

Calamar Playa entero y a la plancha servido con all-i-oli negro 15,00€   

Whole and grilled Playa Squid served with black all-i-oli/ Calmar Playa entier et grillé servi avec all-i-oli noir

Figatells típico de Oliva (2 uds) 7,00€ 

Figatells Typical Olive/ Figatells Olive Typique

Figatells de Sepia especialidad de la Tasca (2 uds) 8,00€  

Cuttlefish Figatells specialty of the Tasca (2 units)/ Seiche Figatells spécialité de la Tasca (2 unités)

Fingers de Pollo Crujientes 9,50€                

Crispy Chicken Fingers/ Doigts de poulet croustillants

Champiñones plancha al natural 9,00€

Natural grilled mushrooms/ Champignons grillés nature

Verduritas variadas en Tempura acompañadas con salsa romesco 9,60€  

Assorted vegetables in Tempura accompanied with romesco sauce/ Légumes assortis en tempura accompagnés de sauce romesco

Flor de Alcachofa 3,50€ (por unidad) (Por Temporada)

Natural grilled artichokes/ Artichauts nature grillés

Patatas Fritas con Bacon, mezcla de Quesos y Crema Ranchera 9,50€

French Fries with Bacon, Mix of Cheeses and Ranch Cream/ Frites avec Bacon, Mélange de Fromages et Crème Ranch

Bastoncitos de Berenjena Frita con Miel de Caña 9,50€

Fried Eggplant Sticks with Cane Honey/ Bâtonnets d'Aubergines Frites au Miel de Canne

Pan all-i-oli y tomate (1 uds) 2,90€

Bread and all-i-oli (1 unit)/ Pain et all-i-oli (1 unité)

Huevos rotos con jamón 9,50€

Scrambled eggs with ham/ Oeufs brouillés au jambon

Alitas de pollo fritas (6 uds) 6,90€

Fried Alitas of chicken/ Ailes de poulet frit

Montadito de lomo (1 unidad) 2,50€ (mín 2 uds)

Loin mount/ Monture de tonge

Croquetas Caseras de Carrillada de Ternera (2 uds) 4,90€

Homemade Veal Cheek Croquettes (2 units)/ Croquettes de Joes de Veau Maison (2 unités)

Croquetas Caseras de Berenjena y Queso (2 uds) 4,90€

Homemade Eggplant and Cheese Croquettes (2 units)/ Croquettes Aubergines et Fromage Maison (2 unités)

Croquetas de rabo de Toro caseras (2 uds) 4,90€

Homemade tail croquettes/ Croquettes de queue maison

Croquetas de Bacalao (2 uds) 2,80€

Homemade cod croquettes/ Croquettes de morue

Croquetas de Bogavante (2 uds) 4,90€

Homemade lobster croquettes/ Croquettes de homard

Croquetas de Queso Cabrales (2 uds) 4,90€

Homemade cabrales croquettes/ Croquettes de Fromage Cabrales

Croquetas de Jamón Serrano (2 uds) 2,80€

Homemade serrano ham croquettes/ Croquettes Jambon Serrano

Ensaladilla rusa 6,50€

Russian salad/ Salade russe

Queso provolone con langostinos 9,80€

Fromage provolone aux crevettes

Pimientos del padrón con chorizo riojano y ajos secos. (contiene picante) 7,80€

Padron peppers with rioja chorizo and dried garlic/ Poivrons padrón au chorizo de riojan et ail séché.(contains spice)

ENSALADAS/SALADS/SALADES

Ensalada mixta especial 11,00€



Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz, aceitunas, atún, remolacha y huevo duro.

Lettuce, tomato, onion, carrot, corn, olives, tuna, beets and hard boiled eggs/ La laitue, la tomate, l'oignon, la carotte, le maïs, les olives, le thon, les betteraves et les œufs durs.

Ensalada César 14,00€



Lechuga, tomates cherry, pavo, queso manchego, picatostes, pechuga de pollo crujiente y salsa César.

Lettuce, cherry tomatoes, turkey, manchego cheese, bread crumbs, crispy fried chicken and caesar sauce/ Laitue, tomates cerises, dinde, fromage manchego, croûtons, poulet croustillant frit et sauce caesar.

Ensalada con queso de cabra gratinado con bacon y vinagreta balsámica 15,80€



Lechuga, zanahoria, maíz, tomates cherry, queso de cabra gratinado, bacón crujiente, frutos secos y vinagreta balsámica.

Lettuce, carrot, corn, cherry tomatoes, goat's cheese au gratin, crispy bacon, nuts

And balsamic vinaigrette/ La laitue, les carottes, le maïs, les tomates cerises, fromage de chèvre gratiné, bacon croustillant, noix et vinaigrette balsamique.

Ensalada de salmón ahumado, queso fresco y vinagreta balsámica 15,80€



Lechuga, zanahoria, maíz, tomates cherry, salmón ahumado, queso fresco, aceitunas negras, frutos secos, vinagreta de tomate natural.

Lettuce, carrot, corn, cherry tomatoes, smoked salmon, fresh cheese, black olives, dried fruit, natural tomato vinaigrette/ Laitue, carottes, tomates maïs, cerises, saumon fumé, fromage frais, olives noires, noix vinaigrette de tomate fraîche.

Bowl de quinoa con guacamole y pollo crujiente 14,50€



Lechuga variada, tomates cherry, maíz, guisantes, quinoa, tiras de pollo crujiente y guacamole con vinagreta de soja.

Assorted lettuce, cherry tomatoes, corn, peas, quinoa, crispy chicken strips and guacamole with soy vinaigrette/ Laitue assortie, tomates cerises, maïs, petits pois, quinoa, lanières de poulet croustillantes et guacamole avec vinaigrette de soya.

Ensalada de la "Terreta" 18,50€



Tomate de nuestra huerta, tiras de mojama, huela maruca, aguacate, anchoa, variantes de aceitunas, capella asado, aguacate (vinagreta balsámica).

Tomato from our garden, mojama strips, ling roe, avocado, anchovy, variants of olives, roasted capella, avocado (balsamic vinaigrette)/ Tomato de notre jardin, lamelles de mojama, oeufs de lingue, avocat, anchois, variantes d'olives, capella rôtie, avocat (vinaigre balsamique).

Tartar de Salmón 15,50€



Salmón, Aguacate (según temporada) o guacamole, salsa de soja, sésamo negro, sal y pimienta.

salmon, avocado (depending on the season) or guacamole, soy sauce, black sesame, salt and pepper/ saumon, avocat (selon la saison) ou guacamole, sauce soja, sésame noir, sel et poivre.

PIZZAS CASERAS/ HOMEMADE PIZZAS/ PIZZAS MAISON

MARGARITA 9,50€   Tomate, mozzarella y jamón de York
Tomato, mozzarella and cooked ham/ Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc.

SERRANA 9,90€  
Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y escamas de parmesano
Tomato, mozzarella, Serrano cured ham, rocket and parmesan shavings/ Sauce tomate, mozzarella, jambon cru serrano, roquette et copeaux de parmesan.

CUATRO ESTACIONES 10,50€   
Tomate, mozzarella, salami, champiñones, atún, jamón York
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, tuna and salami/ Sauce tomate, mozzarella, champignons, thon, jambon blanc et salami

CUATRO QUESOS 10,50€  
Tomate, mozzarella, brie, roquefort y parmesano
Tomato, mozzarella, brie, roquefort and parmesan/ Sauce tomate, mozzarella, brie, roquefort et parmesan

SICILIANA 10,50€  
Tomate, mozzarella, jamón de York, salami, champiñones y cebolla
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and onion/ Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et oignon

HAWAI 10,50€  
Tomate, mozzarella, jamón de York y piña
Tomato, mozzarella, cooked ham and pineapple/ Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas

MEXICANA 11,00€    
Salsa de carne boloñesa, mozzarella
Bolognese sauce, mozzarella/ Sauce bolognaise, mozzarella

CARBONARA 11,00€   
Tomate, mozzarella, bacón, huevo y nata
Tomato, mozzarella, bacon, eggs and cream/ Sauce tomate, mozzarella, bacon, oeuf, et crème fraîche

VEGETARIANA 10,50€  
Verduras variadas de temporada sin queso
Vegetables variety/ Légumes de saison

TASCA OLIVENSE 12,50€    
Tomate, mozzarella, atún, bacón, jamón de York, huevo, cebolla y aceitunas
Tomato, mozzarella, bacon, eggs, tuna, cooked ham, onion and olives/ Sauce tomate, mozzarella, bacon, oeuf, thon, jambon blanc, oignon et olives

PÍCARA 10,50€  
Tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento verde, champiñones, y cebolla
Tomato, mozzarella, pepperoni, green pepper, mushrooms and onion/ Sauce tomate, mozzarella, salami, poivron vert, champignons et oignons

GOLOSA 10,50€  
Tomate, mozzarella, bacón, queso de cabra y cebolla caramelizada
Tomato, mozzarella, bacon, goat's cheese and caramelized onion/ Sauce tomate, mozzarella, bacon, fromage de chèvre et oignon caramélisé

BARBACOA 12,50€ 
Carne de cerdo horneada a fuego lento deshilachada, mozzarella, salsa barbacoa, bacón y cebolla crujiente
Slow Baked Shredded Pork, Mozzarella, BBQ Sauce, Bacon & Crispy Onion/ Porc effiloché cuit lentement, mozzarella, sauce barbecue, bacon et oignon croustillant

Suplemento ingrediente / Supplement ingredient / Supplément ingrédient 1,00€

BURGER XXL (ESPECIAL TASCA OLIVENSE)

Burger de Buey 15,90€



230 g de carne de buey con Queso Cheddar, bacón, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo agri dulce, acompañado con patatas y salsa ranchera

230 grams of beef with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, sweet and sour pickle, served with potatoes

230 grammes de boeuf avec fromage cheddar, bacon, laitue, tomate, oignon, cornichon aigre-doux, servi avec pommes de terre

Burger Black Angus 16,50€



230 g de carne de Angus con queso de cabra gratinado, huevo, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, acompañada con patatas y salsa ranchera

230g of Angus meat with gratin goat cheese, egg, lettuce, tomato and caramelized onion, accompanied by potatoes and ranch sauce

230 g de viande Angus avec fromage de chèvre gratiné, oeuf laitue, tomate et oignon caramélisé, accompagné de pommes de terre et sauce ranch

Burger Ibérica 15,50€



180 g de carne Angus con serrano plancha, queso manchego, lechuga, cebolla crujiente, acompañada con patatas y salsa miel mostaza

180 grams of Angus meat with grilled serrano manchego cheese, lettuce, crispy onion, served with potatoes and honey mustard sauce

180 grammes de viande Angus avec serrano grillé fromage manchego, laitue, oignon croustillant, servi avec pommes de terre et sauce moutarde au miel

Burger Crispy-Chicken 14,50€



Pollo rebozado crujiente, queso, lechuga tomate, acompañada con patatas y salsa ranchera

Crispy battered chicken, cheese, lettuce, tomato accompanied by potatoes and ranch sauce

Poulet pané croustillant, fromage laitue, tomate accompagné de pommes de terre et sauce ranch

Burger Vegana 13,50€



Carne Vegana, lechuga, tomate, cebolla, acompañada con patatas y mayonesa vegana

Vegan meat, lettuce, tomato, onion, accompanied with potatoes and vegan mayonnaise

Viande végétarienne, laitue, tomate, oignon, accompagné de pommes de terre et mayonnaise végétalienne.

CARNES/MEATS/VIANDES

Chuletas de Cordero a la Brasa con guarnición y patatas (al gusto del chef) 23,50€ 

Grilled Lamb Chops with garnish and fries/ Côtelettes d'agneau grillées avec garniture et frites

Entrecot Gallego Brasa con guarnición y patatas (al gusto del chef) 28,00€ 

Grilled Galician Entrecote with garnish and fries/ Entrecôte galicienne grillée avec garniture et frites

Solomillo Gallego al Foie con reducción de Pedro Ximenez con guarnición y patatas 24,50€



Galician Sirloin with Foie with reduction of Pedro Ximénez/ Filet Galicien au Foie avec réduction de Pedro Ximenez

Chuletón Gallego brasa 700gr(aprox)con guarnición y patatas (al gusto del chef) 35,00€ 

Grilled Galician T-bone steak 700 gr with garnish and fries/ Bifteck aloyau de Galice grillé 700 gr avec garniture et frites

Costillar asado salsa BBQ con guarnición y patatas (al gusto del chef) 20,50€  

Grilled ribs BBQ sauce with garnish and fries/ Côtes levées grillées sauce BBQ avec garniture et frites

Pluma Ibérica Brasa con guarnición y patatas (al gusto del chef) 22,00€ 

Charcoal Iberian Pluma with garnish and fries/ Pluma ibérique au charbon de bois avec garniture et frites

Codillo asado crujiente en su jugo con guarnición y patatas (al gusto del chef) 20,50€ 

Crispy roast knuckle in its juice with garnish and French fries/ Jarret rôti croustillant dans son jus avec garniture et frites.

- Salsas a elegir/ Sauces to choose/ Sauces au choix: Roquefort o Pimienta/ : Roquefort or Pepper/ : Roquefort ou Poivre 2,50€  

Parrillada de Carne a la Brasa (mín 2 p.)  **4 Chuletas de Cordero, 2 Chorizo, 2 Longanizas Blancas, 2 Morcilla y 2 Trozos de Panceta. 40,00€**

Barbecue Grilled Meat/ Viande grillée au barbecue (min 2 p.) (Lamb Chops, Chorizo, Sausage and Blood Sausage, 2 pieces of bacon)(Côtelettes d'agneau, chorizo, saucisse et boudin 2 morceaux de bacon).

Parrillada de Verduras (mín 2 p.) 20,00€ (Verdura Variada según temporada)

Grilled vegetables/ Légumes grillés (Varied vegetables according to season) (Légumes variés selon la saison).

NOVEDADES

· T- Bone de Vaca Madurada (700 gr aprox.): Corte de Carne en forma de T, que separa dos piezas distintas; 1 es la parte de Solomillo y la otra parte es Entrecot con guarnición y patatas al gusto del chef. 49,00€

Matured Beef T-Bone (approx. 700g): T-shaped cut of meat, separating two distinct pieces; one is the tenderloin and the other is the ribeye with garnish and potatoes to the chef's liking. 49,00€/ T-Bone de bœuf mature (environ 700 g) : Coupe de viande en forme de T, séparant deux morceaux distincts ; l'un est le filet mignon et l'autre est l'entrecôte avec garniture et pommes de terre au goût du chef. 49,00€

· Entraña de Ternera: Corte de carne de ternera con un sabor intenso trinchado hecho a la brasa con guarnición y patatas al gusto del chef con salsa chimichurri. 18,90€

Beef Skirt Steak: A cut of beef with an intense flavor, sliced and grilled, served with a side of potatoes to the chef's liking and chimichurri sauce. 18,90€/ Bavette de bœuf : Une pièce de bœuf au goût intense, tranchée et grillée, servie avec un accompagnement de pommes de terre préparées selon les goûts du chef et de sauce chimichurri. 18,90€

· Carrillada con hueso a baja temperatura: Corte de carne de la mejilla del animal, caracterizada por ser muy tierna y jugosa cuando se cocina lentamente. 18,50€

Slow-cooked beef cheek with bone: a cut of meat from the animal's cheek characterized by being very tender and juicy when cooked slowly/ Joue de bœuf mijotée avec os : une pièce de viande provenant de la joue de l'animal, caractérisée par sa tendreté et son juteux exceptionnels après une cuisson lente.



PLATOS COMBINADOS/COMBINED DISHES/PLATS COMBINÉS

Lomo de cerdo, patatas y huevo. 9,80€

Pork loin, potato and egg/ longe de porc, pommes de terre et d'œufs

Pechuga de pollo, patatas y huevo. 9,90€

Chicken breast, potato and egg/ Poitrine de poulet, pommes de terre et d'œuf

2 Hamburguesas de ternera o pollo, patatas y huevo. 9,90€

2 beef or chicken burgers, potatoes and egg/ 2 Burgers de bœuf ou de poulet, pommes de terre et d'œuf.

2 Longanizas Blancas, 1 chorizo y 1 morcilla, patatas y huevo. 9,90€

2 white sausages, 1 sausage, 1 black pudding, potatoes and egg/ 2 saucisses blanches, 1 saucisse, 1 boudin noir, pommes de terre et œuf.

Filete de ternera, patatas y huevo. 14,50€

Beef steak, potatoes and egg/ Steak de boeuf, pommes de terre et œuf.



PESCADOS/ FISH/POISSON

Sepia a la plancha con guarnición y patatas (al gusto del chef) 19,80€  

Grilled cuttlefish with garnish and fries/ Seiche grillé avec garniture et frites

Lenguado a la plancha con guarnición y patatas(al gusto del chef) 17,50€ 

Grilled sole with garnish and fries/ Sole grillé avec garniture et frites

Emperador a la plancha con guarnición y patatas (al gusto del chef) 18,00€ 

Grilled emperor with garnish and fries/ Empereur grillé avec garniture et frites

Lubina a la plancha con guarnición y patatas (al gusto del chef) 17,50€ 

Grilled sea bass with garnish and fries/ Loup de mer grillé avec garniture et frites

Bacalao a la muselina con salsa de piquillo con guarnición y patatas (al gusto del chef) 20,00€    

Mousseline cod with piquillo sauce with garnish and fries/ Mousseline de cabillaud sauce piquillo avec garniture et frites

Bacalao confitado en aceite de romero con salsa de queso manchego con guarnición y patatas (al gusto del chef) 20,00€  

Cod confit in rosemary oil with Manchego cheese sauce with garnish and fries/ Cabillaud confit à l'huile de romarin sauce Manchego avec garniture et frites

Atún rojo con guarnición y patatas fritas. 22,00€    

Red Tuna filet, potatoes and egg/Filet de thon rouge, pommes de terre et oeuf.

Dorada a la espalda con guarnición y patatas fritas. 17,90€

Dorad on the back with french fries and garnish/Dorsaf à l'arrière avec des frites et un accompagnement.

Todos los platos van acompañados de la guarnición a gusto del Chef/ All dishes are accompanied by the garnish to taste of the Chef/ Tous les plats sont accompagnés de la garniture au goût du Chef.

ARROCES/ RICE/ RIZ

(TODOS NUESTROS ARROCES SON POR ENCARGO A EXCEPCIÓN DE LOS SEÑALADOS
,QUE PUEDEN TARDAR 30 min)

(ALL OUR RICE COOKS ARE MADE TO ORDER EXCEPT FOR THOSE SIGNED, WHICH MAY
TAKE 30 min)

Paella Mixta (por encargo) 15,50€     
Mixed Paella/ Paella mixte

Paella Valenciana 14,50€(por encargo)   
Valencian Paella/ La paella valencienne

Paella de Marisco 15,80€(por encargo)     
Seafood paella/ Paella aux fruits de mer

Paella de Habas y Alcachofas 13,50€(por encargo) (POR TEMPORADA)  
Paella Beans and Artichokes/ Paella au Haricots et Artichauts

- Arroz del "Senyoret" 15,50€     
"Senyoret" rice/ Riz "Senyoret"
- Arroz a Banda 14,50€   
Plenty of rice/ Beaucoup de riz

Arroz Meloso con Bogavante 24,00€ (por encargo)     
Rice with lobster/ Riz au homard

Arroz al horno 13,00€(por encargo)   
Baked rice/ Riz au four

- Arroz Negro 14,50€    
Black rice/ Riz noir

Arroz Meloso de Pato y Ajos Tiernos 15,50€(por encargo)  
Sticky Rice with Duck and Tender Garlic/ Riz Collant au Canard et à l'Ail Tendre

Arroz Meloso de Rape y Gambas 16,50€(por encargo)     
Sticky Rice with Monkfish and Prawns/ Riz Collant à la Lotte et Crevettes

Arroz Meloso de Pulpo y Gambones 16,50€(por encargo)     
Sticky Rice with Octopus and King Prawns/ Riz gluant au poulpe et crevettes royales

- Fideuá de Pato y Foie 16,80€   Duck and Foie Fideuá/ Canard et Foie Fideuá

Fideuá de Marisco 18,00€(por encargo)     
Fideuá Seafood/ Fruits de mer Fideuá

Fideuá de Secreto y Ajos Tiernos 15,50€ (por encargo)  
Fideuá de Secreto and Tender Garlic/ Fideuá de Secreto et Ail Tendre

Fideuá de Solomillo y Boletus 15,50€(por encargo)  
Sirloin and Boletus Fideuá/ Surlonge et Boletus Fideuá

Fideuá de Pulpo y Galera 16,50€(por encargo)     
Octopus and Galera Fideuá/ Poulpe et Galera Fideuá

PLATO INFANTIL

(Sólo niños hasta 10 años/ Uniquement pour les enfants jusqu'à 10 ans/ Only children up to 10 years old)

Hamburguesa de Ternera con panecillo y patatas 8,00€   
Hamburger with chips/ Hamburger steak haché et frites

Hamburguesa de Pollo con panecillo y patatas 8,00€   
Chicken Hamburger with chips/ Hamburger de poulet et frites

Nuggets de pollo y patatas 8,00€    
Chicken nuggets with chips/ Nuggets de poulet et frites

Croquetas de Jamón serrano con patatas 8,00€    
Ham croquettes with chips/ Croquettes de bechamel au jambon avec de frites

Espaguetis sólo con tomate 8,00€  
Spaghetti with tomato/ Espaguetis à la sauce tomate

Espaguetis con salsa boloñesa 8,00€    
Spaghetti with bolognese sauce/ Espaguetis à la sauce bolognaise