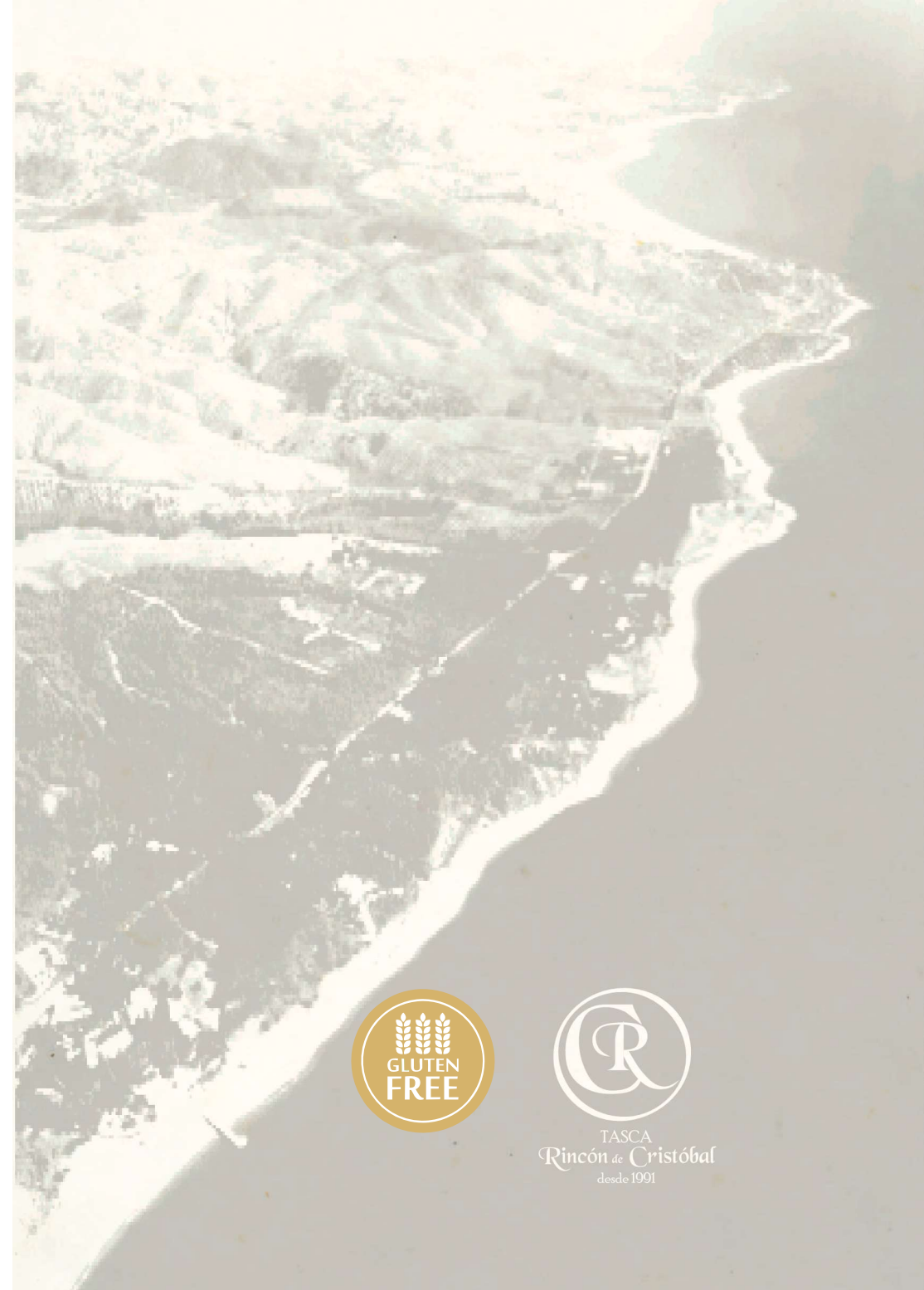
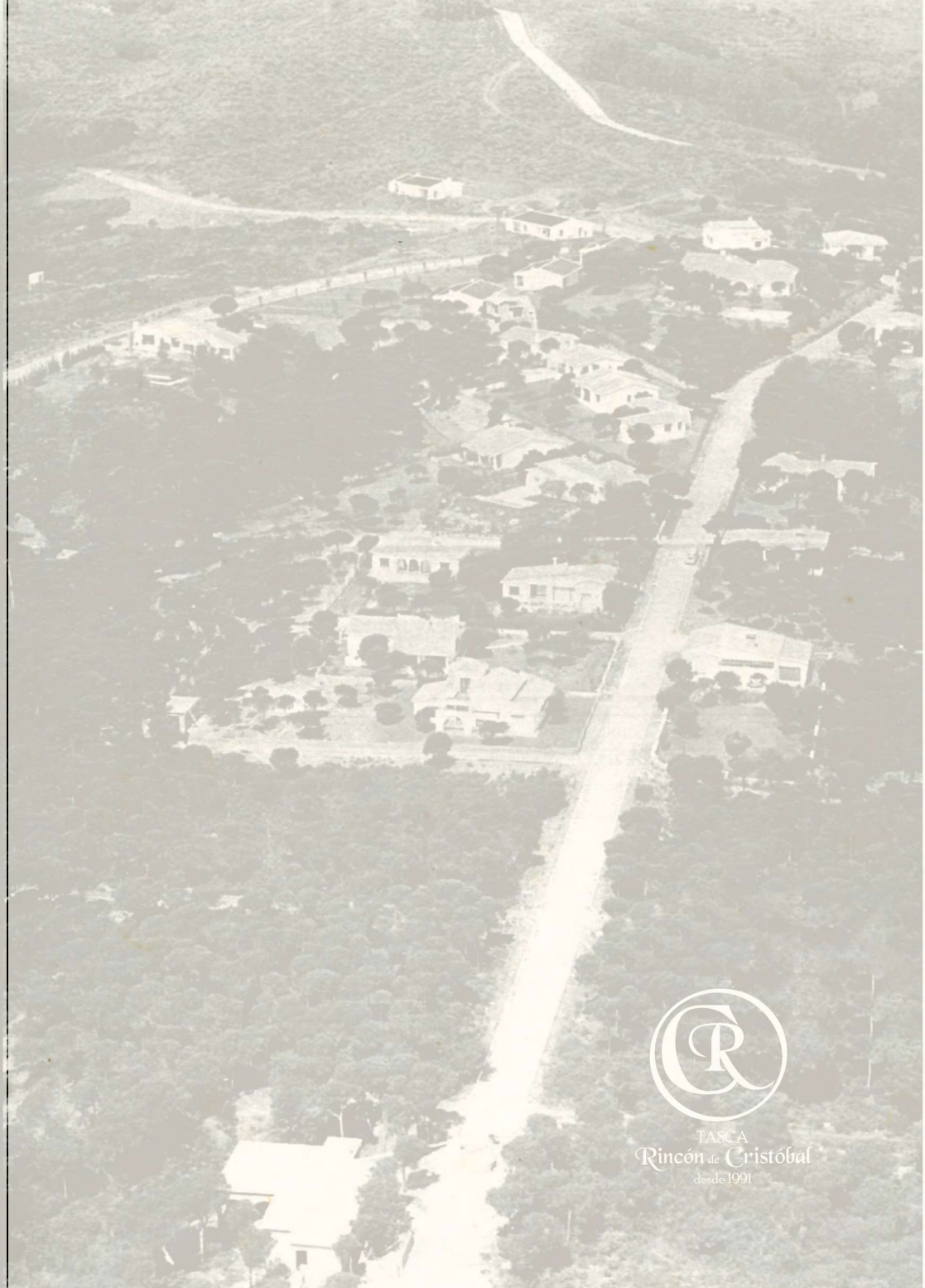




TASCA
Rincón de Cristóbal
desde 1991



TASCA
Rincón de Cristóbal
desde 1991



TASCA
Rincón de Cristóbal
desde 1991



Desde 1991, esta tasca ha sido mucho más que un lugar donde comer. Nació del sueño y el trabajo de mi padre, Cristóbal, con la idea sencilla y honesta de ofrecer comida de siempre, buen producto y un trato cercano, de esos que hacen que uno quiera volver. Aquí, en Calahonda, entre tapas, embutidos y raciones de nuestra cocina tradicional española, se ha ido escribiendo una historia hecha de esfuerzo, familia y mesas compartidas. Desde 2010, tengo el orgullo de continuar ese legado, manteniendo viva la esencia con la que todo empezó: que cada cliente se sienta como en su propia casa. Porque creemos que una buena comida sabe mejor cuando se acompaña de cercanía, conversación y cariño.

Gracias por sentarse a nuestra mesa y formar parte de esta historia.



Desde 1991, esta tasca ha sido mucho más que un lugar donde comer. Nació del sueño y el trabajo de mi padre, Cristóbal, con la idea sencilla y honesta de ofrecer comida de siempre, buen producto y un trato cercano, de esos que hacen que uno quiera volver. Aquí, en Calahonda, entre tapas, embutidos y raciones de nuestra cocina tradicional española, se ha ido escribiendo una historia hecha de esfuerzo, familia y mesas compartidas. Desde 2010, tengo el orgullo de continuar ese legado, manteniendo viva la esencia con la que todo empezó: que cada cliente se sienta como en su propia casa. Porque creemos que una buena comida sabe mejor cuando se acompaña de cercanía, conversación y cariño.

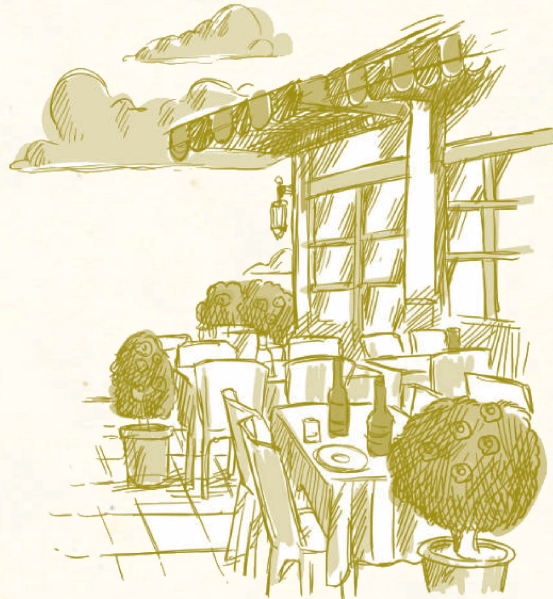
Gracias por sentarse a nuestra mesa y formar parte de esta historia.





Desde 1991, esta tasca ha sido mucho más que un lugar donde comer. Nació del sueño y el trabajo de mi padre, Cristóbal, con la idea sencilla y honesta de ofrecer comida de siempre, buen producto y un trato cercano, de esos que hacen que uno quiera volver. Aquí, en Calahonda, entre tapas, embutidos y raciones de nuestra cocina tradicional española, se ha ido escribiendo una historia hecha de esfuerzo, familia y mesas compartidas. Desde 2010, tengo el orgullo de continuar ese legado, manteniendo viva la esencia con la que todo empezó: que cada cliente se sienta como en su propia casa. Porque creemos que una buena comida sabe mejor cuando se acompaña de cercanía, conversación y cariño.

Gracias por sentarse a nuestra mesa y formar parte de esta historia.



Desde 1991, esta tasca ha sido mucho más que un lugar donde comer. Nació del sueño y el trabajo de mi padre, Cristóbal, con la idea sencilla y honesta de ofrecer comida de siempre, buen producto y un trato cercano, de esos que hacen que uno quiera volver. Aquí, en Calahonda, entre tapas, embutidos y raciones de nuestra cocina tradicional española, se ha ido escribiendo una historia hecha de esfuerzo, familia y mesas compartidas. Desde 2010, tengo el orgullo de continuar ese legado, manteniendo viva la esencia con la que todo empezó: que cada cliente se sienta como en su propia casa. Porque creemos que una buena comida sabe mejor cuando se acompaña de cercanía, conversación y cariño.

Gracias por sentarse a nuestra mesa y formar parte de esta historia.





TASCA
Rincón de Cristóbal
desde 1991

TAPAS DEL DÍA / TAPAS OF THE DAY 2.50€

CORTAR, PONER Y DESAPARECER 1/2 Ración

| | | |
|--------------------------------|--------|---------|
| Jamón ibérico de Cebo | 9.00 € | 16.50 € |
| Iberian Ham | | |
| Queso Manchego 🍷 🍷 | 8.00 € | 12.50 € |
| Manchego Cheese | | |
| Chorizo picante de León | 6.50 € | 10.00 € |
| Spicy Chorizo from León | | |
| Carne Mechada 🍷 | 8.50 € | 14.50 € |
| Shredded Roast Pork | | |
| Lomo de Orza con Humus | 8.00 € | 12.50 € |
| Orza Pork with hummus | | |

FRESCO Y CON GRACIA

| | | |
|--|--------|---------|
| Tomate picao con lomos de Atún 🐟 | | 9.50 € |
| Tomato Salad with Tuna Loin | | |
| Ensaladilla Rusa 🍷 🐟 🍷 | 6.50 € | 8.50 € |
| Russian Salad | | |
| Ensaladilla ibérica 🍷 🍷 | 7.00 € | 10.00 € |
| Russian Salad with Iberian Ham | | |
| Salpicón de Marisco con Mango 🐟 🍷 🍷 | 7.00 € | 10.00 € |
| Seafood Salad with Mango | | |
| Boquerones en vinagre con aceitunas 🐟 🍷 | 7.00 € | 10.00 € |
| Anchovies in Vinegar with Olives | | |

PICAR Y CONVERSAR, TODO ES EMPEZAR...







| | | |
|---|--|---------|
| Tortilla Española 🍷 | | 7.00 € |
| Spanish Omelette | | |
| Patatas Bravolis 🍷 | | 7.00 € |
| Patatas Bravas with Alioli Sauce | | |
| Pimientos del Padrón fritos con alioli de kimchi 🍷 🍷 🍷 | | 7.50 € |
| Fried Padrón peppers with kimchi aioli | | |
| Berenjenas fritas con miel de caña | | 7.50 € |
| Fried Aubergine with Cane Honey | | |
| Queso de cabra con mermelada de tomate 🍷 🍷 | | 8.00 € |
| Grilled Goat Cheese with Tomato Jam | | |
| Croquetas de jamón ibérico (6 unid.) 🍷 🍷 🍷 | | 9.50 € |
| Iberian Ham Croquettes (6 pcs.) | | |
| Crujientes de patatas con gambas (6 unid.) 🐟 🍷 🍷 🍷 | | 9.50 € |
| Crispy Potato Bites with Prawns (6 pcs.) | | |
| Morcilla a la parrilla con salsa de piquillo 🍷 | | 10.00 € |
| Grilled Blood Sausage with Piquillo Pepper Sauce | | |
| Adobitos de pollo frito 🍷 | | 10.00 € |
| Marinated Fried Chicken Bites | | |
| Langostinos pil pil 🍷 🍷 | | 11.00 € |
| Pil Pil Prawns | | |





PARA COMPARTIR O NO...

DEL MAR AL PLATO

- Boquerones fritos**  11.50 €
Fried Anchovies
- Calamares fritos con alioli de lima**  13.50 €
Fried Squid with Lime Alioli
- Tacos de Rosada frita con verduras salteadas**  14.00 €
Fried Whitefish Tacos with Sautéed Vegetables
- Rosada en salsa verde con almejas**    15.50 €
Whitefish in Green Sauce with Clams
- Salmón con limón, tomillo y papas a lo pobre**  16.50 €
Salmon with Lemon, Thyme, and Rustic Potatoes
- Pez Espada con arroz y verduras salteadas**  16.00 €
Grilled Swordfish with rice and sautéed vegetables










DE TIERRA Y CON CARÁCTER

- Carrillada de cerdo con papas a lo pobre**  14.00 €
Pork Cheeks with Rustic Potatoes
- Brochetas de pollo estilo griego con arroz**   14.00 €
Greek-Style Chicken Skewers with Rice
- Cachopitos de pollo con salsa de puerros con patatas fritas**   14.50 €
Breaded Chicken Stuffed with Ham and Cheese, Leek Sauce and Chips
- Chuletas de pata de cordero con verduras y patatas fritas** 18.50 €
Lamb Leg Chops with Vegetables and Chips
- Entrecôte de ternera con verduras y patatas fritas** 19.50 €
Beef Entrecôte with Vegetables and Chips








PARA COMPARTIR O NO...

DEL MAR AL PLATO

- Boquerones fritos**  11.50 €
Fried Anchovies
- Calamares fritos con alioli de lima**  13.50 €
Fried Squid with Lime Alioli
- Tacos de Rosada frita con verduras salteadas**  14.00 €
Fried Whitefish Tacos with Sautéed Vegetables
- Rosada en salsa verde con almejas**    15.50 €
Whitefish in Green Sauce with Clams
- Salmón con limón, tomillo y papas a lo pobre**  16.50 €
Salmon with Lemon, Thyme, and Rustic Potatoes
- Pez Espada con arroz y verduras salteadas**  16.00 €
Grilled Swordfish with rice and sautéed vegetables



DE TIERRA Y CON CARÁCTER

- Carrillada de cerdo con papas a lo pobre**  14.00 €
Pork Cheeks with Rustic Potatoes
- Brochetas de pollo estilo griego con arroz**   14.00 €
Greek-Style Chicken Skewers with Rice
- Cachopitos de pollo con salsa de puerros con patatas fritas**   14.50 €
Breaded Chicken Stuffed with Ham and Cheese, Leek Sauce and Chips
- Chuletas de pata de cordero con verduras y patatas fritas** 18.50 €
Lamb Leg Chops with Vegetables and Chips
- Entrecôte de ternera con verduras y patatas fritas** 19.50 €
Beef Entrecôte with Vegetables and Chips





SI HAS LLEGADO HASTA AQUÍ, TE LO MERECES

- Brownie con helado de vainilla** 🍪🍦 6.50 €
Brownie with Vanilla Ice Cream
- Tarta de queso clasica con mermelada de arándanos** 🍰🍷 5.50 €
Classic cheesecake with blueberry jam
- Tarta de Santiago con helado de turrón** 🍰🍦 6.50 €
Santiago almond cake with nougat ice cream
- Yogurt natural con nueces y miel** 🥛🌰🍯 5.00 €
Natural Greek Yogurt with Walnuts and Honey
- Tablita de quesos con sabor a Málaga** 🧀🍷 6.50 €
Cheese Board with a Shot of Málaga Sweet Wine
- Copa de helado de vainilla con Nocilla** 🍦🍫 4.50 €
Vanilla Ice Cream Sundae with Chocolate Spread



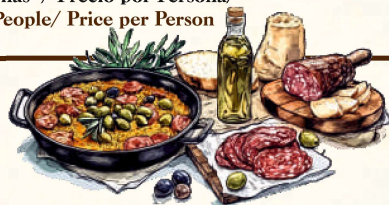
ARROCES, FIDEUÁ Y PESCADO - SOLO POR ENCARGO Rice, Fideuà and Fish - Pre Order Only

- Fideuá / Seafood Noodles Paella** 🍲🐟🦞🦑 12.50 €
- Arroz en paella de marisco / Seafood paella** 🍲🐟🦞🦑🍷 12.50 €
- Arroz en paella mixta/ Mixed paella** 🍲🐟🦞🦑 12.50 €
- Arroz en paella con costillas de cerdo ibérico/** 🍲🐷🍷 14.50 €
Paella with Iberian pork ribs
- Arroz negro en paella de choco y zamburiñas/** 🍲🐙🦑 18.00 €
Black rice paella with cuttlefish and scallops

PESCADO POR ENCARGO / FISH BY PRE-ORDER

- Dorada a la Sal / Satl-Baked sea bream** 🐟
- Precio segun mercado/ Price according to size**

Estos platos se elaboran únicamente bajo pedido con 24 horas de antelación /
These dishes are prepared only by pre-order at least 24 hours in advance
Mínimo 2 Personas / Precio por Persona/
Minumun 2 People/ Price per Person



SI HAS LLEGADO HASTA AQUÍ, TE LO MERECES

- Brownie con helado de vainilla** 🍪🍦 6.50 €
Brownie with Vanilla Ice Cream
- Tarta de queso clasica con mermelada de arándanos** 🍰🍷 5.50 €
Classic cheesecake with blueberry jam
- Tarta de Santiago con helado de turrón** 🍰🍦 6.50 €
Santiago almond cake with nougat ice cream
- Yogurt natural con nueces y miel** 🥛🌰🍯 5.00 €
Natural Greek Yogurt with Walnuts and Honey
- Tablita de quesos con sabor a Málaga** 🧀🍷 6.50 €
Cheese Board with a Shot of Málaga Sweet Wine
- Copa de helado de vainilla con Nocilla** 🍦🍫 4.50 €
Vanilla Ice Cream Sundae with Chocolate Spread



ARROCES, FIDEUÁ Y PESCADO - SOLO POR ENCARGO Rice, Fideuà and Fish - Pre Order Only

- Fideuá / Seafood Noodles Paella** 🍲🐟🦞🦑 12.50 €
- Arroz en paella de marisco / Seafood paella** 🍲🐟🦞🦑🍷 12.50 €
- Arroz en paella mixta/ Mixed paella** 🍲🐟🦞🦑 12.50 €
- Arroz en paella con costillas de cerdo ibérico/** 🍲🐷🍷 14.50 €
Paella with Iberian pork ribs
- Arroz negro en paella de choco y zamburiñas/** 🍲🐙🦑 18.00 €
Black rice paella with cuttlefish and scallops

PESCADO POR ENCARGO / FISH BY PRE-ORDER

- Dorada a la Sal / Satl-Baked sea bream** 🐟
- Precio segun mercado/ Price according to size**

Estos platos se elaboran únicamente bajo pedido con 24 horas de antelación /
These dishes are prepared only by pre-order at least 24 hours in advance
Mínimo 2 Personas / Precio por Persona/
Minumun 2 People/ Price per Person





INFORMACION / INFORMATION

**HORARIO DE COCINA /
KITCHEN SCHEDULE
13:00 a 15:50 / 17:30 a 23:45**

La cuenta se cobra por mesa / One bill per table

**Las Salsas extra tienen un suplemento de +1.00 €/
Extra Sauces +1.00€**

**Canasta de Pan / Bread Basket +2.50 €
(Si no lo desea, comuníquelo a su camarero /
If you do not wish it, please inform your waiter**

***PAGO MINIMO CON TARJETA 10 €
*MINIMUM CARD PAYMENT 10 €**

**RESERVAS/RESERVATIONS:
+34 951 777 852
"LLAMENOS PARA RESERVAR SU MESA"
"CALL US TO BOOK YOUR TABLE"**



INFORMACION / INFORMATION

**HORARIO DE COCINA /
KITCHEN SCHEDULE
13:00 a 15:50 / 17:30 a 23:45**

La cuenta se cobra por mesa / One bill per table

**Las Salsas extra tienen un suplemento de +1.00 €/
Extra Sauces +1.00€**

**Canasta de Pan / Bread Basket +2.50 €
(Si no lo desea, comuníquelo a su camarero /
If you do not wish it, please inform your waiter**

***PAGO MINIMO CON TARJETA 10 €
*MINIMUM CARD PAYMENT 10 €**

**RESERVAS/RESERVATIONS:
+34 951 777 852
"LLAMENOS PARA RESERVAR SU MESA"
"CALL US TO BOOK YOUR TABLE"**

BEBIDAS / DRINKS

| | |
|--|----------------|
| Caña / Small Beer 25 CL | 2,00 € |
| Copa de Cerveza Caña /Glass Beer 35 CL | 2,50 € |
| Cañon /Big Beer 50 CL | 3,50 € |
| Aguila 33 CL | 2,50 € |
| Aguila sin filtrar 25 cl / Unfiltered lager | 2,50 € |
| Aguila sin filtrar 35 cl / Unfiltered lager | 3,00 € |
| Aguila sin filtrar 50 cl / Unfiltered lager | 4,00 € |
| Mahou 33 CL | 2,50 € |
| Cerveza sin Gluten | 3,00 € |
| Sidra /Cider 33 cl (Ladrón de Manzana) | 3,50 € |
| Copa de Vino /Glass of Wine | 2,80 € |
| Tinto de Verano | 3,00 € |
| Jarra de Sangría /Jug of Sangria | 12,00€ |
| Copa Sangría / Glass of Sangria | 6,00 € |
| Refrescos /Softdrinks | 2,50 € |
| Nestea | 3,00 € |
| Acuario | 3,00 € |
| Agua Mineral /Mineral water | 2,00 € |
| Agua con Gas /Sparkling water | 2,00 € |
| Zumos /Juices | 2,50 € |
| Anis /Anise | 3,50 € |
| Pacharán | 3,50 € |
| Brandy | 3,50 € |
| Carlos III | 4,50 € |
| Brandy Reserva 1866 /Brandy Reserve 1866 | 10,00 € |
| Licores / Liquors | 3,50 € |
| Licores Especiales / Special Liquors | 5,00 € |
| Combinados /Spirits & Mixers | 6,50 € |
| Combinados Premium /Premium Spirits | 8,00 € |
| Cafés / Coffee | 1,50 € |
| Café Doble / Double Coffee | 1,80 € |
| Carajillo | 2,50 € |
| Capuchino | 2,50 € |
| Infusiones / Infusions | 1,80 € |
| Cola Cao / Hot Chocolate | 1,50 € |
| Cafés Especiales / Special Coffee | 6,00 € |



BEBIDAS / DRINKS

| | |
|--|----------------|
| Caña / Small Beer 25 CL | 2,00 € |
| Copa de Cerveza Caña /Glass Beer 35 CL | 2,50 € |
| Cañon /Big Beer 50 CL | 3,50 € |
| Aguila 33 CL | 2,50 € |
| Aguila sin filtrar 25 cl / Unfiltered lager | 2,50 € |
| Aguila sin filtrar 35 cl / Unfiltered lager | 3,00 € |
| Aguila sin filtrar 50 cl / Unfiltered lager | 4,00 € |
| Mahou 33 CL | 2,50 € |
| Cerveza sin Gluten | 3,00 € |
| Sidra /Cider 33 cl (Ladrón de Manzana) | 3,50 € |
| Copa de Vino /Glass of Wine | 2,80 € |
| Tinto de Verano | 3,00 € |
| Jarra de Sangría /Jug of Sangria | 12,00€ |
| Copa Sangría / Glass of Sangria | 6,00 € |
| Refrescos /Softdrinks | 2,50 € |
| Nestea | 3,00 € |
| Acuario | 3,00 € |
| Agua Mineral /Mineral water | 2,00 € |
| Agua con Gas /Sparkling water | 2,00 € |
| Zumos /Juices | 2,50 € |
| Anis /Anise | 3,50 € |
| Pacharán | 3,50 € |
| Brandy | 3,50 € |
| Carlos III | 4,50 € |
| Brandy Reserva 1866 /Brandy Reserve 1866 | 10,00 € |
| Licores / Liquors | 3,50 € |
| Licores Especiales / Special Liquors | 5,00 € |
| Combinados /Spirits & Mixers | 6,50 € |
| Combinados Premium /Premium Spirits | 8,00 € |
| Cafés / Coffee | 1,50 € |
| Café Doble / Double Coffee | 1,80 € |
| Carajillo | 2,50 € |
| Capuchino | 2,50 € |
| Infusiones / Infusions | 1,80 € |
| Cola Cao / Hot Chocolate | 1,50 € |
| Cafés Especiales / Special Coffee | 6,00 € |

