



LA TASKA

• SIDRERÍA •

Entrantes fríos

GILDA DEL NORTE

¡El pintxo vasco más icónico! Piparra, anchoa, aceituna verde y aceite de oliva virgen extra. 2,50

QUESOS ARTESANOS DEL NORTE CON D.O.

San Simón Da Costa (Galicia) 7
Idiazabal (País Vasco y Navarra) 7,5
Castellano, Curado de Oveja (Zamora) 7,5
Afuega'l Pitu (Blancu y Roxu) (Asturias) 8
Gamoneu (Asturias) 9
Cabrales (Asturias) 8

TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON D.O.

Si no quieres perderte ninguno, esta es tu opción. En un mismo acto degusta todos los quesos anteriores. 27

CECINA DE LEÓN IGP

La mejor Cecina del mundo con un toque de aceite de oliva virgen extra y almendras. 15

JAMÓN IBÉRICO DE ARTURO SÁNCHEZ

Directo de Salamanca, del prestigioso secadero Arturo Sánchez. Ibérico, Cebo de Campo y corte a cuchillo. 19

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN MARIPOSA DE MUTRIKU (GIPUZKOA)

Con miel de pino y romero, aceite de tomillo, setas confitadas, piparras y un toque de mantequilla del bosque. 10

PASTEL DE CABRACHO

Casero, con confitura de calabaza, naranja y ralladura de limón. 10

STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNIZ Y SOBAO PASIEGO TOSTADO

Nuestro steak tartar, preparado al momento, con huevo de codorniz, copos de bonito seco y sobao pasiego tostado: un guiño cántabro que aporta un contraste único de sabores y texturas. 19

ENSALADILLA RUSA DE TRUCHA AHUMADA

Hecha con trucha ahumada al carbón de encina, mayonesa de pil-pil, huevo rallado, aceite verde y coronadas con trucha fresca salvaje frita. 11

ALÉRGENOS

 Gluten

 Huevo

 Leche

 Soja

 Sulfitos

 Apio

 Molusco

 Pescado

 Mostaza

 Frutos de cáscara

 Sésamo

 Crustáceos

Entrantes calientes

PUERRO A LA BRASA

Cocinado directamente al carbón, acompañado de una salsa meunière hecha a base de mantequilla tostada, avellanas, perejil, limón y alcaparras. 11

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO

Hechas con jamón ibérico y... ¡mucho amor! 10

CROQUETAS CASERAS DE COMPANGO ASTURIANO

Trío de Croquetas con los ingredientes cárnicos de nuestra gloriosa Fabada: 1 de Chorizo Asturiano, 1 de Morcilla Asturiana y 1 de Panceta Curada. 100% sabor Astur. 7,5

MEJILLONES PIRADOS

Mejillón de Galicia en nuestro horno Pira de brasa, vino blanco D.O. Riberio, un toque de limón y pimienta negra. 10

FRITOS DE PIXÍN ADOBADOS

Pixin (rape) adobado en sidra y especias del monte durante 24 horas. Rebozado en harina de garbanzo y acompañado de mayonesa de ajo y perejil. 11

CHORIZO ASTURIANO A LA SIDRA

Chorizos asturianos curados al humo de madera de roble y bañados en la mejor sidra habida y por haber. ¿Qué más se puede pedir? 8

TXISTORRA DE IRURA (GIPUZKOA)

Elaborada como antaño, con materias primas frescas de primera calidad y embutida en tripa natural de cordero. Cocinada a la brasa al momento. ¡Un sabor sin igual! 11

TORTILLA DE BACALAO

Bacalao desmigado, cebolla tierna y pimiento verde. La sirven las sidrerías vascas al celebrar el Txotx y la servimos en La Taska Sidrería para celebrarles a ellos. ¡Gracias, Euskadi! 10

BURRATA Y BERENJENA A LA BRASA

Burrata de bufala, con beurre blanc de sidra asturiana, hinojo a la brasa, aceite de naranja y huevas de trucha. 15

GUISANTES CON CHOSCO DE TINEO Y ESPUMA DE SIDRA

Guisantes suavemente cocinados a la brasa, con una crema de sus propias vainas, Chosco de Tineo, reducción de vinagre de txakoli y aire de sidra asturiana. 7,50

TUÉTANO DE VACA A LA BRASA CON “KATSUOBUSHI”

Meloso e intenso, acompañado de copos de katsuobushi que se funden con su calor y potencian su sabor. Se completa con sobaos pasiegos, hojas frescas y rabanitos encurtidos, aportando contraste y equilibrio. 18

ALÉRGENOS



Gluten



Huevo



Leche



Soja



Sulfitos



Apio



Molusco



Pescado



Mostaza



Frutos de cáscara



Sésamo



Crustáceos

Ensaladas

ENSALADA DE QUESO D.O. CABRALES, MANZANA VERDE, NUECES Y FRUTOS ROJOS

Una combinación sin igual. El característico Queso Cabrales D.O., la frescura de la Manzana, Nueces caramelizadas, el toque ácido de los frutos rojos y rematamos con una suave espuma de queso Cabrales. ¡Bienvenido al Paraíso! 15

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN

Tomate valenciano, cogollos, cebolla, pimientos del piquillo caramelizados, piparra, anchoa, aceituna negra, ventresca de Atún y una vinagreta de Mostaza y Miel. 17

Cuchara

VERDINAS DE ASTURIAS CON VERDURAS

Guiso de Verdinas de Asturias certificadas (judías secas variedad Verdina), cocinadas con caldo de verduras y setas y acompañados de calabaza, zanahoria y puerros glaseados en mantequilla de tomillo y romero 16

FABES CON ALMEJAS

Guiso de Faba Asturiana fresca acompañadas de una salsa verde emulsionada con pil pil y almejas frescas terminadas en brasa. 22

FABADA ASTURIANA

Todo un emblema de la casa, elaborada con Faba Asturiana fresca y Compango Asturiano siguiendo al pie de la letra la receta que nos llevó a ser Finalistas “La Mejor Fabada del Mundo 2019, 2020, 2022 & 2024” y más recientemente el 3º Puesto a la “Mejor Fabada de España 2026”. 19

ALÉRGENOS

											
Gluten	Huevo	Leche	Soja	Sulfitos	Apio	Molusco	Pescado	Mostaza	Frutos de cáscara	Sésamo	Crustáceos

Pescados

LOMO DE BACALAO A LA BILBAÍNA DE CORRAL

El oro blanco del mar, capturado con anzuelo uno a uno, tratado con el máximo respeto. Servido con nuestra interpretación de la Bilbaína, con caldo de pollo y sidra. Profundidad y carácter. 28

DORADA A LA BRASA CON SALSA VERDE DE SIDRA Y MANZANA DE MAR

Al carbón de encina, acompañada con una salsa verde de sidra y nuestra manzana de mar, una manzana osmotizada en alga codium. Un plato elegante, ligero, y lleno de matices. 19

LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA

Lubina "Aquanaria" de increíble textura y sabor, cultivada en el mar atlántico de manera sostenible y asada al carbón de encina. [Pieza para 2 personas] 47

Carnes

CHULETÓN DE VACA MADURADO A LA BRASA

La mejor carne asada de la mejor manera posible, al carbón de encina. ¡Placer sin igual! 60€ / KG

Guarnición para tu chuletón (a elegir) 7

Pimientos de Padrón y Patatas Agria Fritas

Pimientos de Piquillo Caramelizados

COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BOURGUIGNON DE VINO TINTO DE RIOJA ALAVESA

Melosa y jugosa, acompañada de salsa bourguignon de vino tinto de Rioja Alavesa, champiñón portobello y un sutil toque de mayonesa de perejil y salsa de Idiazabal. 25

EHTB (ESA HAMBURGUESA TAN BUENA)

Smash burger de Buey, con queso Idiazabal, lechuga en mayonesa de frutos rojos, cebolla pochada, pimientos de piquillo confitados y pan Brioche. 14

BURGER DE COCHINILLO DESMECHADO, COL AHUMADA Y MAYONESA DE CHIPOTLE

Una versión muy top de un pulled pork, pero aquí va el Twist, Cochinito estilo Segovia a baja temperatura deshilachado, aromatizado con hierbas, naranja y limón, mayonesa ligeramente picante de chipotle, ensalada de col y pan potato roll. 20

KACHOPO

Cachopos
de Vaca
rellenos de

LACÓN BRASEADO Y QUESO D.O. PROVOLONE VALPADANA

"Mejor Cachopo De Valencia 2016 & 2017" 28

FOIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO D.O. SAN SIMÓN DA COSTA

"Mejor Cachopo Comunidad Valenciana 2022" 35

CHOSCO DE TINEO IGP, COMPOTA DE PERA Y QUESO FUSIÓN DE SIDRA

"Mejor Cachopo Comunidad Valenciana 2025" 32

MORCILLA DE BURGOS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS A LA LEÑA Y QUESO D.O. IDIAZABAL

"Mejor Cachopo Comunidad Valenciana 2023" 30

COPPA IBÉRICA Y QUESO D.O. IDIAZABAL

3r puesto "Mejor Cachopo del Mundo 2024" 39

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO Y QUESO D.O. GAMONEU

Finalista "Mejor Cachopo De España 2018" 37

CECINA DE LEÓN Y QUESO D.O. AFUEGA'L PITU (BLANCU Y ROXU)

"Mejor Cachopo Comunidad Valenciana 2021" – "7º Puesto Mejor Cachopo De España 2021" 34

PASTRAMI Y QUESO FUSIÓN SIDRA

"Mejor Cachopo Comunidad Valenciana 2026" 35

ALÉRGENOS

LATASKASIDRERIA.ES

LA TASKA

• SIDRERÍA •



@lataskasidreria



@la_taska_sidreria