











¿Hacemos un “Tast”?

Las bravas del Tast 	8,00€
Patatas a la brasa con tres salsas (romesco, “all i oli” y brava).....	9,00€
Nachos con guacamole, queso cheddar y “pico de gallo”.....	7,50€
Falafel de remolacha con cremoso de queso y cilantro 	7,50€
Huevos estrellados con virutas de foie 	12,50€
Verduras en tempura y salsa de soja 	9,50€
Surtido de croquetas 	11,00€
Mejillones a la marinera	7,50€
Calamares a la andaluza	9,50€
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal 	12,00€
Twister de langostino con salsa de calçot.....	11,00€









Tablas (con pan de cristal)

Tabla de embutidos ibéricos 	17,50€
Tabla de quesos (manchego, semicurado, de oveja y de oveja curado) 	14,00€
Pizarra de jamón ibérico 	16,00€

Pan y salsas













Pan de cristal con tomate	3,00€
Pan de la casa	2,00€
Pan sin gluten 	3,00€
Salsa de Calçots	3,50€
Salsa “All i oli”	3,50€
Salsa brava	2,50€

Entrantes






Ensalada con frutas de temporada y queso de cabra 	10,50€
Ensalada de burrata con tomate cherry confitado y salsa de miel y mostaza 	12,00€
Ensalada de "xató" (escarola, bacalao, anchoas, atún y romesco)	10,50€
Tartar de dos salmones (fresco y ahumado) 	15,00€
Habitas baby con jamón ibérico a la vinagreta de miel y mostaza 	15,50€
Carpaccio de tomate con anchoas del Cantábrico a la crema de aguacate y aceite de albahaca 	11,50€
Surtido de mini canelones (bacalao, setas y foie con trufa)	9,50€
Canelones de carne o de espinacas 	10,50€
Crep relleno de setas de temporada con parmesano y bechamel trufada	11,00€
Parrillada de verduras a la brasa  	12,50€
"Escudella" (cocido de payés catalán, de temporada)	9,00€

Mar y montaña a la brasa

Con su guarnición

Timbal de salmón y verduras al horno con crujiente de puerro y crema de eneldo 	17,00€
Tronco de atún rojo con aceite de trufa 	16,00€
Pata de pulpo con parmentier de patata trufada 	24,90€
Bacalao a la miel con pasas y piñones 	16,00€
Secreto ibérico 	17,50€
Hamburguesa "black angus" con patatas fritas (opcional bacón, huevo y queso)	14,50€
Hamburguesa de tofu  	13,00€
Costillas y mediana de cordero 	19,50€
Longaniza de Valls 	12,00€
Costillas de cerdo ibérico al horno con miel de romero 	17,00€
Entrecot de ternera 	21,00€
Solomillo de ternera 	24,00€

Y para acabar nuestros postres caseros

Degustación de nuestros postres	7,00€
<small>Mínimo dos personas, precio por persona.</small>	
Pastel de tres chocolates 	6,00€
Coulant de chocolate con helado	5,00€
Trufas de chocolate al estilo del Tast	5,00€
Tiramisú	6,00€
Pastel de zanahoria “carrot cake”	6,00€
Crema catalana 	5,50€
Pastel de queso con mermelada de arándanos 	5,50€
Sorbete (Manzana verde, mango, limón o fruta de la pasión) 	5,00€
Flan de café o de requesón 	4,00€
Helado (Turrón, nata y nueces, stracciatella).....	4,00€

