CUINA · PRODUCTE · TEMPORADA

TASTEM

TAPES & RESTAURANT

IMPRESCINDIBLES

Pa de coca torrat amb tomàquet — 4,50 €
Pan de coca tostado con tomate
Toasted coca bread with tomato

Espatlla de pernil ibèric — 19,90 €
Paleta de jamón ibérico
Iberian cured ham shoulder

Anxoves 00 del Cantàbric — 12,50 €
Anchoas 00 del Cantábrico
Cantabrian anchovies 00

Croqueta de pernil amb papada Maldonado — 2,70 €/u
Croqueta de jamón con papada Maldonado
Ham croquette with Maldonado pork jowl

Croqueta de bacallà amb romesco — 2,50 €/u
Croqueta de bacalao con romesco
Salt cod croquette with romesco sauce

Calamarcet amb maionesa de llima — 14,50 €
Calamarcito con mayonesa de lima
Baby squid with lime mayonnaise

Tàrtar de salmó amb alvocat, mel i mostassa — 18,50 €
Tartar de salmón con aguacate, miel y mostaza
Salmon tartare with avocado, honey and mustard

Braves estil Tastem — 7,50 €
Bravas estilo Tastem
Tastem-style patatas bravas

ENTRANTS

Tomàquet de pagès, ventresca de tonyina i olives de Kalamata — 12,50 €
Tomate de campo, ventresca de atún y aceitunas de Kalamata
Farm-grown tomato, tuna belly and Kalamata olives

Coca de pasta de full amb foie caramel·litzat i porros confitats amb vinagre FORVM — 24,00 €
Coca de hojaldre con foie caramelizado y puerros confitados con vinagre FORVM
Puff pastry coca with caramelized foie gras and leeks confit with FORVM vinegar

Caneló de pollastre rostit amb la seva crema — 14,50 €
Canelón de pollo asado con su crema
Roast chicken cannelloni with its creamy sauce

Burrata amb pesto, xerri i escalivats — 13,50 €
Burrata con pesto, tomates cherry y verduras asadas
Burrata with pesto, cherry tomatoes and roasted vegetables

ALLERGENS / ALÉRGENOS

Làctics / Lácteos
Fruits secs / Frutos secos
Ous / Huevos
Mol·luscs / Moluscos
Alcohol / Alcohol
Vegà / Vegano

CUINA · PRODUCTE · TEMPORADA

TASTEM

TAPES & RESTAURANT

PEIXOS

Vieires amb cremós de nyàmeres, pernil ibèric i salsa de ceba escalivada — **24,50 €**
Vieiras con cremoso de tupinambo, jamón ibérico y salsa de cebolla asada
Scallops with Jerusalem artichoke purée, Iberian ham and roasted onion sauce

Caneló de rap i gambes amb verdures i crema de crustacis — **21,50 €**
Canelón de rape y gambas con verduras y crema de crustáceos
Monkfish and prawn cannelloni with vegetables and shellfish bisque

Llobarro amb carbassa rostida i salsa de vi — **22,50 €**
Lubina con calabaza asada y salsa de vino
Sea bass with roasted pumpkin and wine sauce

CARNS

Filet de vedella amb patata confitada i salsa de ceps — **24,50 €**
Solomillo de ternera con patata confitada y salsa de boletus
Beef tenderloin with confit potato and porcini sauce

Melós de vedella a baixa temperatura, mini patates i tomàquet xerri — **22,50 €**
Meloso de ternera a baja temperatura, patatitas y tomates cherry
Slow-cooked tender beef with baby potatoes and cherry tomatoes

Costella Angus Nebraska acabada a la brasa — **26,00 €**
Costilla de Angus de Nebraska terminada a la brasa
Nebraska Angus beef rib, finished over charcoal

Espatlla de xai d'Oliana al forn — **21,50 €**
Paletilla de cordero de Oliana al horno
Oven-roasted Oliana lamb shoulder

POSTRES

Flam d'ou amb caramel i nata — **6,50 €**
Flan de huevo con caramelo y nata
Egg flan with caramel and whipped cream

Xuixo caramel·litzat farcit de crema de vainilla — **8,50 €**
Xuixo caramelizado relleno de crema de vainilla
Caramelized xuixo pastry filled with vanilla custard

Coca de poma i pasta de full amb gelat de vainilla — **7,50 €**
Coca de manzana y hojaldre con helado de vainilla
Apple puff pastry coca with vanilla ice cream

"Torrija" amb crema anglesa i gelat de caramel salat — **7,50 €**
Torrija con crema inglesa y helado de caramelo salado
Spanish-style French toast with crème anglaise and salted caramel ice cream

Baba al rom amb chantilly — **6,50 €**
Baba al ron con chantilly
Rum baba with Chantilly cream