



Ramón Andreu y Ana Aguilera.

TAST CLUB

Palma de Mallorca

Sant Jaume, 6
www.tast.com

La decoración, la propuesta gastronómica y el trato exquisito hacen de este refinado club en el centro de Palma de Mallorca un espacio sorprendente, cálido y muy acogedor, dispuesto a sorprender.

Texto por: ISABEL SAURAS
Fotografía por: MARÍA CALAFAT

De la mano de Ramón Andreu nos adentramos en Tast Club, un paraíso para los sentidos ubicado en la calle Sant Jaume, 6 de Palma de Mallorca. Tast Club pone la guinda a la trayectoria de Ramón Andreu, un empresario de referencia que lleva muchos años al frente de algunos de las propuestas gastronómicas más interesantes de la isla. “Todo empezó en 1989 abriendo el

primer restaurante, La Bóveda. Echando la vista atrás, me doy cuenta de que aquello fue una iniciativa de juventud, fruto de la ilusión y de la intuición, pero lo cierto es que abrimos las puertas sin ningún tipo de experiencia ni de cálculo previo. A pesar de

“Desde el principio tuve claro que sería un lugar diferente. Un club privado para gente con estilo”



El espacio ha sido decorado por el prestigioso interiorista **Lázaro Rosa Violán** que se describe a sí mismo como un “arqueólogo urbano” y un “cazador de estilo”. Las puestas en escena de Rosa-Violán crean una sensación de lujo e intemporalidad. Cada uno de los detalles, sean de mobiliario, textil o de arte mural, convergen con naturalidad, resultando en unos interiores armoniosos que destacan por su confort y un conciso lenguaje visual. Entre sus últimos trabajos destaca también el Cotton House Hotel de Barcelona.



eso, la cosa fue muy bien y a ese proyecto pudieron seguir otros: El Mesón Carlos I, abierto en 1992, La Taberna Puerto Portals, en 1995 y La Cuchara, en 1998. Fueron años de aprendizaje hasta que en 2001 llegó el primer restaurante “Tast”, en la calle Unión. En 2007 abrimos el segundo restaurante con esta marca en la avenida Conde de Sallent y en diciembre de 2010 por fin inauguramos Tast Club”, explica el propietario.

Desde el principio, Ramón tuvo claro que Tast Club iba a ser un lugar diferente. Un club privado para gente con estilo, un espacio sorprendente, cálido y muy acogedor, que contaría con algún rincón “secreto”. Así que cuando descubrió el local histórico en el que se ubicaría su nuevo negocio supo que había dado en el clavo. Después bastó contar con la complicidad del prestigioso interiorista Lázaro Rosa Violán para que el

proyecto comenzara a tomar forma. El local, tiene mucho que contar, ya la fachada del edificio, del siglo XVII, en cuya planta baja se ubica el restaurante, revela que se trata de una casa nobiliaria mallorquina propiedad de los Cotoner, una familia perteneciente a la Orden de Malta. Los 340 metros cuadrados que ocupan el interior han sido majestuosamente decorados con elementos traídos de diferentes lugares del mundo. Lázaro Rosa Violán ha integrado perfectamente en el espacio papeles de seda japonesa, con detalles náuticos, mapas del mundo, muebles de madera de caoba, libros clásicos o caftanes afganos dando como resultado una atmósfera que transporta a los comensales a cualquier lugar lejano. Destaca especialmente en el espacio un impresionante humidor que atesora las mejores referencias de Habanos del mercado, que revela que, en un primer momento, Tast

Club fue concebido como un selecto club de fumadores. “Estoy encantado con el resultado, creo que hemos conseguido un lugar muy cosmopolita, con un ambiente que podríamos encontrar en cualquier capital europea. Tiene un toque de club inglés pero

“Es como el salón-comedor que te gustaría tener en tu casa: bonito, cálido, cómodo, íntimo, acogedor, donde te encuentras bien”



Platos elegantes que tienen su base en la comida tradicional y que preservan toda la esencia y el sabor de las materias primas

con sabor mediterráneo. La afinidad con Lázaro Rosa Violán fue clave, vimos claro que apostábamos por el mismo estilo y eso hizo posible sacarle todo el partido a un espacio que ya de por sí era muy especial. Es como el salón-comedor que te gustaría tener en tu casa: bonito, cálido, cómodo, íntimo, acogedor, donde te encuentras bien. Un es-

pacio donde compartir platos sencillos pero de calidad y una sobremesa larga...”, explica Ramón Andreu.

El boca a boca ha tenido mucho que ver para que Tast Club sea uno de los lugares más concurridos de Palma de Mallorca, teniendo en cuenta, además que, durante mucho tiempo el local ni siquiera tenía nombre ni letrero que lo anunciara, pero es innegable que, para que los clientes estén satisfechos y recomienden el local, es necesario hacer las cosas bien, o muy bien, como las hace el equipo de Tast. “Vivimos el compromiso de hacer las cosas bien y con cariño, aprendiendo cada día. Nos gusta lo sencillo y lo natural, de calidad. Eso sí, con un punto de inesperada originalidad”. El equipo que consigue que cada día se convierta en una nueva aventura con final feliz, explica Ramón, está liderado por Ana Aguilera, que asume las tareas de directora y que, gracias a su dilatada experiencia, sabe cómo tratar a cada cliente para que pueda sentirse como en su propia casa. “Es impresionante cómo esta actitud se contagia al resto del equipo. Tast Club cuenta con un equipo muy compenetrado y comprometido con que la idea de que el

cliente abandone el restaurante siempre con las mismas ganas de regresar pronto”.

Quienes atraviesan la puerta de este club privado lo hacen buscando un lugar para disfrutar de una comida entre amigos o de un cóctel al caer la tarde pero, sobre todo buscan exclusividad. Todos coinciden en que es un local completamente inesperado y que, una vez descubierto, están deseando compartir. En general, los clientes de Tast Club buscan calidad, originalidad y también una cierta privacidad, por eso en el local hay dispuestos varios comedores privados para reuniones más íntimas. Es el caso de un recóndito comedor con capacidad para albergar hasta 16 comensales que cuenta con inmejorables vistas a un patio privado.

Tras una charla interesante se nos ha abierto el apetito y es el turno de diseccionar el menú que ofrece el restaurante. Junto a la amplísima carta de vinos, en la que figuran referencias para todos los gustos, y de los sugerentes postres, como Tarta Tatin o Pavè de Chocolate con Toffe, Tast Club ofrece platos elegantes que tienen su base en la comida tradicional y que han sido preparados sin grandes complicaciones, con elaboraciones sencillas para preservar toda la esencia y el sabor de las materias primas. Para poner el broche final a la conversación, le pedimos a Ramón Andreu que nos brinde una recomendación para los lectores de SPEND IN que decidan sentarse a su mesa, “Lo ideal es pedir varios platos y compartirlos. Empezaríamos con el Pan de



Cristal y unas Anchoas del Cantábrico o un plato de Jamón Ibérico de Bellota. Considero imprescindible probar alguna de nuestras tortillas “finas”, tal vez la de alcachofas y sobrasada, continuaríamos con el Pulpo a la parrilla y para acabar el Lomo Alto de Buey”. El equipo ha vuelto a conseguir su objetivo. Estamos deseando volver a cruzar la puerta del Tast Club para volver a sorprendernos y disfrutar de su distinguido ambiente, de su trato exquisito y de su impecable propuesta gastronómica.

Los clientes buscan calidad, originalidad y también una cierta privacidad, por eso en el local hay dispuestos varios comedores privados

