

# Weltflair mit spanischem Fleisch

Könnten so auch in New York oder London funktionieren: Die RamBars der Tast-Gruppe

Von **Martina Zender**

Sie darf einkaufen. Dabei geht es allerdings nicht um Klamotten oder Kosmetik, sondern um Fisch, Fleisch, Gemüse und Wein, denn Andrea Masi ist Food & Beverage-Managerin, kurz F&B, für die Restaurantgruppe Tast, die Ramón Andreu gehört. Dazu gehören die beiden Tast-Lokale (C/. Unió, 2, Av. Comte de Sallent, 13), der Tastclub (C/. Sant Jaume, 6), das El Náutico (Moll de Sant Pere, 1) und die beiden neuesten Lokale, die RamBar (La Rambla 20, seit Januar 2017) – alle in Palma – sowie die RamBar in Port d'Andratx (Av. Mateo Bosch, 24, seit Juli 2017 und aktuell in Winterpause).

Als zentrale Einkäuferin muss sie das Budget einhalten, damit die Preise in den Restaurants nicht steigen. „Mein Chef legt großen Wert darauf, dass wir gewisse Preisstufen nicht überschreiten. Er will, dass alles bezahlbar bleibt“, so Masi. Gleichzeitig aber – und noch wichtiger – sei die Qualität. Die darf beim Blick auf den Preis nicht vergessen werden. Man habe ja schließlich einen guten Ruf zu verteidigen. Und so muss Masi jonglieren, ihre Lieferanten anrufen, Preise abfragen und handeln. Zu ihrem Aufgabengebiet gehört auch, direkt zu Herstellern zu fahren, um sich davon zu überzeugen, wie etwas produziert wird. So war sie etwa auch bei der Firma Vacum bei Valencia, die das Rindfleisch liefern. „Vor allem, seitdem wir die RamBars eröffnet haben, in denen Fleisch eine große Rolle spielt, war das ein wichtiger Besuch.“

Rindfleisch in der gereiften Version (es kommt mit 21–30 Tagen Reife von Vacum und reift bis zu 10 Tagen weiter in der RamBar) ist das Highlight der Karte: Filet Mignon (250 Gramm für 24 Euro), Entrecôte (300 Gramm für 25 Euro), Ribeye (600 Gramm für 45 Euro) sowie Tomahawk und Porterhouse (50 und 60 Euro pro Kilo) sind da neben einem *pluma ibérico* vom Schwein, Huhn, Kalbsbries oder einem Burger im Angebot. Sie schmurgeln im Holzkohlgrill und auf dem Herd des italienischen Edeldesigners Molteni. Letzteren nannte Kochlegende Paul Bocuse einst „den Rolls Royce der Küche“.

Unter den Vorspeisen ragen die Pilz-Trüffel-Kroketten, die Artischocken-„Blumen“ mit Speck oder



■ Hingucker: Die offene Küche in der RamBar. ALLE FOTOS: NELE BENDGENS



■ Der großzügige Eingangsbereich mit Bar.



■ Food & Beverage-Managerin Andrea Masi.

die nicht ganz so dicken Bohnen mit Schinken heraus. Authentisch, aber vielleicht nicht jedermanns Geschmack ist das Gericht Kutteln mit Schweinefüßchen und Rinderschnauze ... Dazu gibt es noch ein paar Pastagerichte, etwas Fisch und Salate, speziell mit den feinen rosa Tomaten (Vorspeisen und Salate 6–20 Euro, Hauptspeisen 16–45 Euro, Desserts 6–8 Euro). Alles wird von aufmerksamen Bedienungen unter Leitung von Gastón Siri serviert.

Auch das Interieur beeindruckt. Die Gäste betreten zunächst eine schicke Bar, die außer Getränken

wie beispielsweise Wermuth – es gibt 18 verschiedene – auch Snacks für den schnellen oder kleinen Hunger anbietet. Ab sofort wird es dort jeden Freitagabend ab 19 Uhr einen Gast-Barkeeper geben, der spezielle Cocktails anbietet. Den Anfang macht am 3.11. Rafael González, Chef vom El Barito.

Dann geht es in das Hauptrestaurant mit der offenen Küche. An den Wänden teils Ziegelsteine, an den Decken weiß-gelbe Gordiola-Lampen und Spiegel. Die Holztische alle von einer mallorquinischen Tischlerei handgefertigt, dazu Stühle mit Lederbesatz, und am Boden verschiedene Fliesenmuster und Holz. In der Küche ebenfalls ein Fliesenmuster mit einer gebrauchten Optik, das dem Ganzen ein Hauch von Patina verleiht. Verantwortlich für all jenes, das in drei Monaten Bauzeit aus dem Nichts entstand – vorher war keine Gastronomie in den Räumen – ist Teresa Andreu, die jüngere Schwester von Besitzer Ramón Andreu. Die Tast-Familie hat Geschmack.

#### GROSS ANGELEGT

RamBar, geöffnet Mo-Sa 13-24 Uhr  
(Küche 13-16 Uhr, 19.30-23.30 Uhr).  
Rambla, 20, Palma. Tel. 971-67 71  
63, www.tast.com

## Fünf-Gang-Menü im Shamrock

Im Shamrock gibt es vom 3. bis 26. November anlässlich des Comedyfestivals „Fes-jajá“ mit vielen verschiedenen Veranstaltungen in den Theatern Xesc Forteza und Trui ein spezielles fünfgängiges Menü mit Getränk für 25 Euro. Limitiert sind in diesem Preis auch Eintrittskarten für das Festival enthalten. Es gibt Süppchen mit Schinken-Raviolis, Frühlingsrolle mit Lachs und Rucola, Meeresfrüchtepizza mit Algensalat oder *picaña* mit Honigbananen, wahlweise auch *bacalao pil-pil*. Avda. Gabriel de Roca, 3 (Paseo Marítimo), Palma.

## Pilz-Workshop mit Tomeu Llassio

An den Mittwochabenden vom 8., 22. und 29. November kann man in Lloseta an einem Pilz-Workshop mit dem Chef(s)in-Koch Tomeu Llassio (Chefkoch in seinem gleichnamigen Restaurant) teilnehmen. Geboten werden Informationen und Gerichte rund um die Pilze der Insel, natürlich mit Verkostung und passenden Getränken. Der Preis: Für eine Session zahlt man 35 Euro, für zwei 70 Euro, und für drei sind es 90 Euro. Anmeldungen, Tel.: 620-40 48 62 oder 971-51 43 80. C/. Guillem Santandreu, 28, Lloseta. FB: Tomeu Llassio Restaurante

## Neues aus der Gastroszene Palma

**Nik Nathwani**, Ex-Geschäftspartner von Marc Fosh, hat das **Restaurant Fera** eröffnet. Es befindet sich in den neu gestalteten Räumlichkeiten des ehemaligen Asador Tierra Aranda. C/. Concepció, 4. Chefkoch ist **Simon Petutschnig**.

Das **Arume** von **Tomeu Martí** hat nach mehr als zwei Monaten Pause und einer Komplett-Renovierung wieder auf. C/. San Miguel, 83.

Ein neuer Spot für Frühstück bis Nightcup gegenüber des Finanzamtes: **JJ Rousseau** startet am Freitag (3.11.) mit mediterran-spanischer Küche. Cecilio Metelo, 14.

**BULLFISH**  
DER NEUE TOP-WEIN AUS MALLORCA  
EIN CUVÉE DER SPITZENKLASSE

**CanFeliu**  
Bodega

Finca son Dagueta · Cami de la Serra, km 1.2  
07260 Porreres · Mallorca  
Mob: (+34) 609 61 32 13 · oder (+34) 606 39 76 20  
E-Mail: bodega@canfeliu.es  
www.canfeliu.es  
Shopöffnungszeiten: Täglich 16.00 - 19.00 Uhr

**farina**  
by Sandro

Unsere Küche ist von Mittwoch bis Montag, von 13.00 bis 15.30 Uhr & 19.00 bis 22.30 Uhr geöffnet. Gesundes, ausgewogenes Frühstück, Vorspeisen und Pizzas, traditionelle Zutaten und Gerichte. Auch zum Mitnehmen.

C./ Ramón y Cajal, 9 B • Palma de Mallorca • Reservierungen: 971 543 002 • 609 747 867  
www.farinabysandro.com • info@farinabysandro.com