

Valor: 1.226 €

https://cadenaser.com/emisora/2020/07/29/radio_mallorca/1596017485_089244.html

El vermú de Tast

La nueva apuesta gastronómica del grupo Tast



- [Gastronomía](#)
- [Cultura](#)

SER FOODIE

Palma

29/07/2020 - 12:11 h. CEST

El último proyecto de Tast Culinary Projects es la puesta en marcha de El vermú de Tast, localizado en la Plaça de la Constitució de Sóller. El local, que ha vivido una profunda renovación de la mano de Mallorca Construye, está inspirado en una clásica vermutería. Tiene una magnífica terraza hacia la plaza del ayuntamiento y la Iglesia de Sant Bartomeu y

llega a la localidad con una carta de “clásicos actualizados”, sello característico de la oferta gastronómica de Tast Culinary Projects.

El vermú de Tast ofrece un lugar de encuentro para residentes y visitantes en uno de los ejes centrales de Sóller donde cada día, especialmente los sábados cuando tiene lugar su popular mercadillo, se concentran cientos de personas para conocer la ciudad y disfrutar de este bonito enclave.

Nace con la idea de ser un bar de toda la vida, un sitio de buen comer y buen beber con tapas y raciones sencillas y tradicionales de cocina mediterránea y de producto local. En la carta no faltan los huevos rotos con patatas y jamón, brochetita de gamba y panceta, pulpo a la parrilla o la ensalada de tomate con burratina. Ofrece también un menú apto para celíacos. Además, y para los amantes de la cerveza, dispone de unas neveras que mantienen la cerveza a –7°C en estado líquido a través de un sistema de supersooling único para dotarles de un punto de enfriamiento con textura y sabor inigualable. Hay que probar su “Agua de Sóller” un cóctel creado por el propietario del grupo, Ramon Andreu, que contiene zumo de naranjas de Sóller, Vodka, Angostura y Cava.



Su encantadora terraza, con capacidad hasta 54 personas, es el lugar ideal para poder reencontrarse en un ambiente agradable y se convertirá en el punto de encuentro de esta entrañable localidad.

Sin duda, un espacio en el que disfrutar de la comida, del lugar y de la compañía cumpliendo con todas las normas de seguridad.

El vermú de Tast es una apuesta decidida de Tast Culinary Projects por la restauración, por el producto nacional, por el fomento de la actividad económica local, y por el mantenimiento del máximo número de puestos de trabajo en una época incierta.

Tast Culinary Projects es un grupo de restauración mallorquín con más de 30 años de experiencia creando y gestionando conceptos gastronómicos variados que siempre ponen en valor el producto, una cuidada ambientación y un trato acogedor. En estos momentos cuenta con 5 restaurantes en Palma: Tast Unión, Tast Avenidas, Tast Club, El Náutico y RamBlaBar. También cuenta con

Tast Magaluf

localizado en el centro comercial Momentum Plaza. Y la apertura más reciente es El Vermú de Tast, en Sóller. Además, puede acoger grupos, eventos y celebraciones en sus propias instalaciones u organizar caterings a través de su línea Tast Out.