

Valor: 500 €

<https://www.mallorcardiario.com/puesta-en-marcha-del-vermu-de-tast-en-soller>

El Vermú de Tast en Sóller, nueva apuesta gastronómica del Grupo Tast



POR REDACCIÓN

-
-
-



El último proyecto de Tast Culinary Projects ha sido 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 la clásica vermutería. Cuenta con terraza con vistas a la plaza del ayuntamiento y la Iglesia de Sant Bartomeu y oferta una carta de “clásicos actualizados”, sello característico de la oferta gastronómica de Tast Culinary Projects.

Vermú de Tast se presenta en uno de los lugares más frecuentados y con más animación de Sóller donde cada día, especialmente los sábados, celebra su mercadillo que concentra a cientos de personas que desean conocer la ciudad y disfrutar de este enclave turístico.

Este local, según destaca la empresa **"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".

La empresa hace hincapié en que **"hay que probar su “Agua de Soller”, un cocktail creado por el propietario del grupo, Ramon Andreu,** que contiene zumo de naranjas de Sóller, Vodka, Angostura y Cava. Todo ello, tal y como señala, "en una encantadora terraza, con capacidad hasta 54 personas, lugar ideal para poder reencontrarse en un ambiente agradable y que se convertirá en punto de encuentro de esta entrañable localidad".

El nuevo 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.