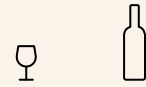


## Weine des Hauses



Rotwein, Weisswein und Rosé.....	2,5	14
Rioja oder Ribera.....	3,5	16
Albariño oder Rueda.....	3,5	16
Sekt.....	3,5	16

## Querswahl 18€

### WEISSWEINE

**José Luis Ferrer Blanc de Blancs.**

Moll, Chardonnay, otras. BINISSALEM

**Santa Clara de Macià Batle.**

Prensall Blanc, Chardonnay. MALLORCA

**Castelo de Medina.** Sauvignon Blanc. RUEDA

**Monopole.** Verdejo. RUEDA

### ROSÉ

**Marqués de Cáceres Excellens Rosé.**

Garnacha, Tempranillo. RIOJA

### ROTWEINE

**José Luis Ferrer.**

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, otras. BINISSALEM

**Marqués de Cáceres Crianza.** Tempranillo. RIOJA

**Viña Real Crianza.** Tempranillo y otras. RIOJA

**Pomar de Burgos Roble.**

Tinta del País. RIBERA DEL DUERO

**Enate Tapas.**

Tempranillo, Cabernet Sauvignon. SOMONTANO

### CAVA

**Codorníu Prima Vides Brut.** Macabeu, Xarel.lo, Parellada

## Champagner

**Moët & Chandon Brut Impérial.**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir..... 55

**Moët & Chandon Rosé Impérial.**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir..... 60

## Querswahl 22€

### WEISSWEINE

**Raimat Castell.** Chardonnay. COSTERS DEL SEGRE

**Cuatro Rayas #Co.** Verdejo. RUEDA

**Valmiñor.** Albariño. RIAS BAIXAS

### ROSÉ

**Yoana de Vallobera.** Tempranillo, Viura. RIOJA

**La Vieille Ferme Rosé.** Cinsault, Garnacha. LUBERON, FRANCIA

**Hito de Cepa 21 Rosado.** Tempranillo, RIBERA DEL DUERO

### ROTWEINE

**Nubori Selección de la Familia.** Tempranillo, Garnacha. RIOJA

**Luis Cañas Crianza.** Tempranillo. RIOJA

**Emilio Moro Finca Resalso.** Tempranillo. RIBERA DEL DUERO

**Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada.**

Syrah, Merlot, Tempranillo. PAGO FINCA BOLANDIN

### CAVA

**MM Reserva de la Familia Brut Rosé.** Pinot Noir, Monastrell

## Querswahl 26€

### WEISSWEINE

**Can Axartell Velomar.** Moscatel y Callet. V. T. MALLORCA

**Godelia.** Godello. BIERZO

**Pazo do Mar Expresión,** Treixadura, RIBEIRO

**Santa Digna.** Sauvignon Blanc. VALLE DE CASABLANCA, CHILE

### ROSÉ

**Llàgrima de Superna.**

Mantonegro, Tempranillo. SERRA DE TRAMUNTANA - COSTA NORD

**Jean León 3055 Rosé.** Pinot Noir, PENEDÈS

### ROTWEINE

**Macià Batle 1856.** Mantonegro, Cabernet Sauvignon, otras. MALLORCA

**Viña Pomal Reserva.** Tempranillo. RIOJA

**Los Cantos de Torremilanos Crianza.**

Tempranillo, Merlot. RIBERA DEL DUERO

### SEKT

**Gramona La Cuvée.** Xarel.lo, Macabeo. Parellada

# TAST®

EST. 1989



**TAST AVENIDAS**

C/ Comte de Sallent, 13  
Tel. 971 10 15 40

**TAST UNIÓ**

C/ Unió, 2  
Tel. 971 72 98 78

ONLINE-KARTE



[www.tast.com](http://www.tast.com)

Weißbrot.....	2,5
Brot mit Tomaten und Olivenöl.....	3

## Heiße Häppchen



<i>Bratwurst Chistorra und Käse in Tempura</i> .....	2,75
<i>Brie mit Streichwurst Sobrasada</i> .....	2,75
<i>Frittiertes Camembert mit Kirschsauc</i> .....	2,95
<i>Gratinierte Baby-Aale mit Krabben</i> .....	2,95
<i>Kabeljau-Würfel mit Honig-Aioli</i> .....	3,75
<i>Kabeljau-Bällchen mit pikanter Soße</i> .....	2,75
<i>Gefüllte Muschel „Tiger“</i> .....	2,75
<i>Schweinsfuß mit Spiegelei</i> .....	2,95
<i>Ochsenschwanz mit Röstkartoffeln</i> .....	3,75
<i>Mini-Hamburger mit Bacon und Käse</i> .....	3,5
<i>Gratinierte Schweinelende mit Aioli</i> .....	3,5
<i>Entenleber aus der Grillpfanne</i> .....	4,75
<i>Rinderfilet „Montadito“</i> .....	4
• mit Blauschimmelkäse.....	4,2
• mit Foie.....	4,95
<i>Garnelen und Speck Kleiner Spieß</i> .....	3,9
<i>Huhn und Champignons Kleiner Spieß</i> .....	3,5



## SALATE

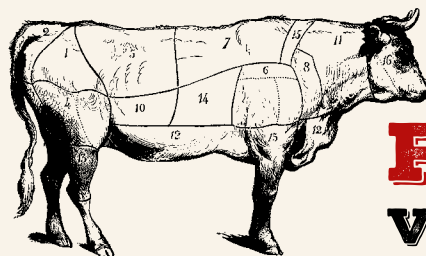
<b>GRÜN</b> Römersalat, Tomate und Zwiebel.....	5 / 9
<b>CAESAR</b> Römersalat, Bacon, Huhn, Parmesankäse und Caesar-Dressing.....	6 / 11
<b>ZIEGENKÄSE</b> Ziegenkäse aus der Grillpfanne, verschiedene Salatsorten und Himbeer-Vinaigrette.....	6 / 11
<b>INKAREIS UND ZUCCHINI</b> Inkakörner, Quinoa, Zucchini, Champignon, Rucula, Parmesan.....	11
<b>KABELJAU-CONFIT</b> Kabeljau-Confit, gekräuselte Endivie, Romesco Dressing, Kalamata Olive.....	12,5
<b>BURRATA-CAPRESE</b> Ausgewählte Tomate, Mozzarella Burratina, Basilikum.....	15
<b>TOMATE MIT THUNFISCHFILET</b> Tomate, Thunfischfilet, Zwiebel, Paprika.....	15

## Pasta

Kalbsbäckchen-Cannelloni mit Steinpilzen.....	15
Cannelloni mit Spinat und Kabeljau mit Rosinen.....	14

Vom Grill.....	9,5	18
Vom Blech / Llauna.....	10	19
Gratiniert mit Knoblauchsauce.....	10	19

## KABELJAU



## FLEISCH VOM GRILL

<b>IBERISCHEN SCHWEINEN „SECRETO“</b> .....	19
<b>HUHN-CONFIT</b> .....	16
<b>PICANHA VON RIND 300 GR</b> .....	22
<b>RIESENKOTELETT</b> .....	44/Kg

## TAPAS und PORTIONEN

Iberischer Schinken.....	14 / 21
Luftgetrocknetes Rindfleisch.....	7 / 12
Schafskäse.....	6 / 10
Gebackener Provolone-Käse.....	8
Chistorra-Bratwurst aus Navarra.....	8
Blutwurst aus Burgos.....	8
Paprikawurst gekocht in Wein.....	8
Kartoffelwürfel mit pikanter Soße Patatas Bravas.....	5
Russischer Salat.....	8
Schinkenkroketten.....	8
Spinatkroketten mit Idiazábal-Käse.....	8
Padrón Typ Paprika.....	8
Spargel aus der Grillpfanne.....	8
Pilze mit Schinken.....	11
Pilze mit Blauschimmelkäse.....	11
Mit Knoblauch gebratene Krabben.....	14
Gegrillter Krake.....	15
Omelette Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln.....	9
Gebrochene Spiegeleier mit Kartoffeln mit Schinken.....	8 / 10
Rührei mit Baby-Aalen und Krabben.....	12
Rührei mit Blutwurst und Paprika.....	9
Rührei mit Pilzen und Schinken.....	12

## DESSERTS

<i>Weißer Brownie</i> .....	6
<i>Schokolade Coulant</i> .....	5
<i>Banoffee-Kuchen</i> .....	6
<i>Gläschen Aprikose und Maracuja</i> .....	4
<i>Gläschen Tiramisu</i> .....	4
<i>Hausgemachte „Flan“</i> .....	4
<i>Hausgemachter Käsekuchen</i> .....	4
<i>Gläschen Schokoladen-Mousse</i> .....	4