

Tasta'mm
BURGER & GRILL

Dippear:

Reinventamos 3,50/unidad

Nuestra versión del pan con tomate y anchoas.

La nostra versió del pa amb tomàquet i anxoves.



⊗ La conchita 4,00/unidad

Vieira a la brasa cocinada en su propia concha.

Vieira a la brasa cuinada en la seva pròpia petxina.



Chicken chups 3,50/unidad

Muslo de la alita de pollo con tempura de sésamo y reducción de soja con miel de caña.

Cuixa de l'aleta de pollastre amb tempura de sèsam i reducció de soja amb mel de canya.



Golden Sunset 13,00/unidad

Croissant de mantequilla relleno de galta al vino tinto cocinada a baja temperatura más de 8 horas con mayonesa chipotle.

Croissant de mantega farcit de galta al vi negre cuinada a baixa temperatura més de 8 hores amb maionesa chipotle.



⊗ Croqueta de la casa 3,50/unidad

(Producto según mercado, pregunta por los alergenicos, según temporada).

(Producte segons mercat, pregunta pels al·lèrgens, segons temporada).

Red Cheese 2,00/unidad

Fingers de queso havarti rebozado en panko y salsa de frutos rojos.

Fingers de formatge havarti arrebossats en panko i salsa de fruits vermells.



Para picar:

Combo salseo 17,00

Fingers de pollo rebozados en quicos, tempura de verduras y gambas rebozadas (con salsa romesco, mostaza-miel y salsa curry-mango).

Fingers de pollastre arrebossats en quicos, tempura de verdures i gambes arrebossades (amb salsa romesco, mostassa-mel i salsa curri-mango).



Party chicken 13,00

Alitas cocinadas a baja temperatura con su salsa ranchera artesanal. 10 unidades.

Aletes cuinades a baixa temperatura amb salsa ranxera casolana. 10 unitats.



Nuevo México 14,00

Totopos de maíz crujientes, queso cheedar y emmental fundidos, pulled pork cocinado más de 6 horas, crema agria, pico de gallo y guacamole casero.

Totopos de blat de moro cruixents, formatge cheedar i emmental fesos, pulled pork cuinat més de 6 hores, crema agria i pico de gallo.



New porc 14,00

Patata monalisa casera, pulled pork a baja temperatura, salsa de albahaca con lima dulce y kétchup coreano.

Patates casolanes, pulled pork a Baixa temperatura i salsa ranxera.



Quebradas 9,00

Patatas gajo con alioli suave de manzana y crujiente de jamón.

Patates grilló amb allioli suau de poma i cruixent de pernil.



La torradata 2,00/unidad

Pan de payés a la brasa.

Pa de pagès a la brasa.



Primeros:

🍴 Steak tartar 28,00

180 gr de ternera picada a cuchillo con yema curada en soja, mostaza en grano, mostaza Dijon, salsa Perrins, pepinillo encurtido, alcaparras y cebolleta tierna fresca (picante opcional).

180 gr de vedella picada a ganivet amb rovell curat en soja, mostassa en gra, mostassa Dijon, salsa Perrins, cogombre envinagrat, tàperes i ceba tendra fresca (picant opcional).



La batucada 16,00

Bastones de berenjena rebozados en pan japonés con miel, stracciatella y pistachos.

Bastonets d'albergínia arrebossats amb pa japonès amb mel, stracciatella i festucs.



🍴 Sugar potatoe 15,00

Boniato asado a baja temperatura (más de 8 horas) con salsa cremosa de burrata, miel y avellanas tostadas.

Moniato al forn a baixa temperatura (més de 8 hores) amb salsa cremosa de burrata, mel i avellanes torrades.



🍴 Pink panter 15,00

Tomate rosa (según temporada) con lascas de ventresca de atún, cebolleta tierna y olivas rellenas de anchoa.

Tomàquet rosa (segons temporada) amb encenalls de ventresca de tonyina, ceba tendra i olives farcides d'anxova.



🍴 Deluxe 16,00

Mezclum, queso cabra, foie micoite, vinagreta frutos rojos y surtido de frutos secos.

Mesclum, formatge de cabra, foie micuit, vinagreta de fruits vermells i assortit de fruits secs.



🍴 Super POP 28,00

Pata de pulpo a la brasa (200 gr) con parmentier cremosa de bonito, salsa de sobrasada con miel, patatas paja, sal en escama y pimentón de la vera.

Pota de pop a la brasa (200 gr) amb parmentier cremós de bonítol, salsa de sobrassada amb mel, patates palla, sal en escates i pebre vermell de la vera.





Nuestra selección de burgers

Todas las burgers de la carta se pueden hacer de nuestra selección de chuleteros de vaca madurada Dry Aged de 180 gr +3,00 suplemento.

🍷 Forest

Pan briox de mantequilla, ternera 100%, lechuga de roble, queso de cabra foie micuit y vinagreta del bosque con frutos secos.

Pa briox de mantega, vedella 100%, enciam de roure, formatge de cabra, foie micuit i vinagreta del bosc amb fruits secs.



15,00

Marida'mm: G-Vine, uva y lima dulce. Gin +8,00

🍷 Oriental sweet

Pan briox de mantequilla, pollo rebozado en quicos, mezclum, tomate, beicon caramelizado y salsa de miel y mostaza.

Pa briox de mantega, pollastre arrebossat en quicos, mesclum, tomàquet, bacó caramel·litzat i salsa de mel i mostassa.



14,00

Marida'mm: Bulldog, pomelo, kumquat. Gin + 8,00

🍷 Fish

Pan briox de mantequilla, hamburguesa de merluza, mezclum, mayonesa de tinta de calamar, aros de manzana en tempura y gambas confitadas con alioli de manzana.

Pa briox de mantega, hamburguesa de lluç, mesclum, maionesa de tinta de calamar, anelles de poma en tempura i gambes confitades amb allioli de poma.



13,00

Marida'mm: London n°3, cardamomo, manzana verde. Gin + 8,00

🍷 Green apple

Pan briox de mantequilla, ternera 100%, manzana confitada, lechuga, queso havarti, huevo 100% Eco y patatas paja.

Pa briox de mantega, vedella 100%, poma confitada, enciam, formatge havarti, ou 100% Eco i patates palla.



14,00

Marida'mm: Hendricks, canela en rama y aroma de manzana verde. Gin + 8,00

Classic

Pan briox de mantequilla, ternera 100%, queso havarti, beicon, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.

Pa briox de mantega, vedella 100%, formatge havarti, bacó, ceba caramel·litzada, tomàquet i enciam.



14,00

Marida'mm: Martin Miller´s, lima dulce y enebro. Gin + 8,00

Mexicana

Pan briox de mantequilla, hamburguesa de ternera 100%, base de queso cheddar, queso havarti, guacamole casero y nachos con un toque ligero de jalapeño.

Pa briox de mantega, hamburguesa de vedella 100%, base de formatge cheddar, formatge havarti, guacamole casolà i natxos amb un lleuger toc de xili de Jalapa.



14,00

Marida'mm: Tanqueray Ten, pimienta de Jamaica, twist de limón. Gin + 8,00

Spicy moments

Pan briox de mantequilla, ternera 100%, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso havarti y tu picante favorito.



Pa briox de mantega, vedella 100%, enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada + formatge havarti i el teu picant preferit.



13,00

Marida'mm: Tanqueray Rangpur, rodaja de lima, twist de limón, menta. Gin + 8,00

Vegetariana

Pan briox de mantequilla, hamburguesa de verduras rebozada en quinoa, mezclum, tomate, corazones de alcachofa envueltos en pasta kataifi, queso fundido, salsa curry-mango, caviar de aceite de oliva.

Pa briox de mantega, hamburguesa de verdures arrebossada amb quinoa, mesclum, tomàquet, cors de carxofa embolicats en pasta kataifi, formatge fos, salsa curri-mango, caviar d'oli d'oliva.



13,00

Marida'mm: Mombasa fresa, frutos del bosque. Gin + 8,00

Serrana

Pan briox de mantequilla, hamburguesa de ibérico con pimientos verdes, chips de jamón, queso havarti y confitura de tomate.

Pa briox de mantega, hamburguesa d'ibèric amb pebrots verds, xips de pernil, formatge havarti i confitura de tomàquet.



14,00

Marida'mm: Citadelle, anís estrellado, twist de limón. Gin + 8,00

Black angus

Pan briox de mantequilla y 180gr de hamburguesa de chuletón Black Angus, mezclum, tomate cherry, salsa oporto, medallón de foie fresco a la plancha y sal maldon.

Pa briox de mantega i 180g d'hamburguesa de mitjana Black Angus, mesclum, tomàquet xerri, salsa oporto, medalló de foie fresc a la planxa i sal maldon.



17,00

Marida'mm: Brockman's, frutos del bosque, pimienta rosa. Gin + 8,00

Madura

Pan briox, cebolla pochada en la propia grasa del beicon, burger 180gr de vaca, queso monte rey jack, reducción de huesos de vaca, láminas de picaña madurada +60 días y pan indio suflado rebozado en tomate en polvo, relleno de salsa BIC.

Pa briox, ceba sofregit a foc lent en el propi greix del bacon, burger 180gr de vaca, formatge munte rey jack, reducció d'ossos de vaca, làmines de picanya madurada +60 dies i pa indi suflat arrebossat en tomàquet en pols, farcit de salsa BIC.



18,00

Marida'mm: Formentera, lichi, hibiscus y pimienta jamaicana. Gin +8,00

Todas las burgers de la carta se pueden hacer de nuestra selección de chuleteros de vaca madurada Dry Aged de 180 gr +3,00 suplemento.



*Para los adictos
a la carne*

Chuletones:

🚫 Vaca Frisona

Lomo bajo (500gr) - **35,00** | Lomo alto (800gr) - **56,00**



🚫 Vaca Gallega

Lomo bajo (500gr) - **45,00** | Lomo alto (800gr) - **72,00**



🚫 Vaca Simmental +60 días (Importación Alemana)

Lomo bajo (500gr) - **60,00** | Lomo alto (800gr) - **98,00**



Segundos:

🚫 Picaña 19,00

La picaña es un corte de carne jugoso y muy tierno, proveniente de la parte trasera de la res, con una capa de grasa característica que realza su sabor al asarse.

La picaña és un tall de carn sucós i molt tendre, provinent de la part del darrere de la vedella, amb una capa de greix característica que en realça el sabor en rostir-se.



🚫 Entraña 17,00

La entraña es un corte delgado y muy sabroso, con sabor intenso, proveniente del diafragma de la res. Es ideal para asar a la parrilla a fuego alto.

L'entranxa és un tall prim i molt saborós, amb gust intens, provinent del diafragma de la vedella. És ideal per fer a la graella a foc alt.



🚫 Solomillo brasa 23,00

(+3,00 medallón de foie fresco y reducción de oporto)

El solomillo es una de las partes más nobles de la res, muy tierno y magro, ubicado junto al lomo. Es ideal para preparaciones gourmet por su delicado sabor.

(+3,00 medalló de foie fresc i reducció d'olorós)

El llomillo és una de les parts més nobles de la vedella, molt tendre i magre, ubicat al costat del llom. És ideal per a preparacions gurmet pel seu sabor delicat.



🚫 Cordero 18,00

En este corte puedes disfrutar distintas texturas debido a que la ración se compone de pierna, costilla y delantero. Es tierno, jugoso y con un sabor característico y aromático.

En aquest tall de xai pots gaudir de textures diferents, ja que la ració es compon de cuixa, costella i espatlla. És tendre, sucós i amb un sabor característic i aromàtic.



Morro de bacalao con patata panadera y salsa de miel y piñones tostados 26,00



🚫 Pescado según temporada (precio a consultar)

Consultar por los alérgenos. / *Consultar pels al·lèrgens.*

Kids

Bob Esponja 12,00

Tortilla francesa de dos huevos camperos.
Truita francesa de dos ous de pagès.



Maya 12,00

4 fingers de pollo rebozado en pan crujiente.
4 fingers de pollastre arrebossats amb pa cruixent.



Dora 12,00

Hamburguesa de ternera con queso havarti.
Hamburguesa de vedella amb formatge havarti.



Simba 12,00

5 croquetas de pollo. (Opción sin gluten de jamón).
5 croquetes de pollastre. (Opció sense gluten de pernil).



Ratatouille 12,00

3 fingers de queso havarti rebozados en panko crujiente.
3 fingers de formatge havarti arrebossats en panko cruixent.



*Todos los platos incluyen patatas fritas.
Postre: bola de helado, fruta o yogurt.*

ALERGENOS



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS





Postres:

☒ **Tarta de queso casera 8,00**

También conocida como cheesecake.
També coneguda com cheesecake.



☒ **Coulant de chocolate 9,00**

Corazón líquido e intenso. Preparación al momento, 15 min. de espera. *Helado opcional +2,00.*
Cor líquid i intens. Preparació al moment, 15 min. d'espera. Gelat opcional +2,00.



Brownie 7,00

Bizcocho de chocolate caliente con nueces y bola de vainilla.

Pa de pesic de xocolata calenta amb nous i bola de vainilla.



Tequeños de Nutella 7,00

Masa a base de harina de trigo relleno de nutella con helado de nata. (2 unidades) Tequeño extra +2,00.

Massa a base de farina de blat farcit de nutella amb gelat de nata. Tequeño extra +2,00 unitat.



Oreo Party 7,00

Tarta de chocolate blanco con base de oreo.

Pastís de xocolata blanca amb base de oreo.



La lotus 8,00

Tarta cremosa con base de galleta y crema de lotus.

Tarta cremosa amb base de galeta i crema de lotus.



El pecado 9,00

Chucho de crema a la brasa con helado de chocolate crumbel.

Xuxo de crema a la brasa amb gelat de xocolata crumble.



Delicia de la abuela (precio a consultar)

Consultar por los alergenosen.

Consultar pels al·lèrgens.

Pregunta por nuestras opciones sin gluten.