

TaSta'mm

BURGER ♡ GIN

TASTA'mm

BURGER & GIN

¡Bienvenid@ a Tasta'mm!

En marzo de 2014 vimos nacer la **historia de amor** entre Burger&Gin. La idea nació gracias a Vilchef, un cocinero que a pesar de su juventud reunió a su equipo creativo y juntos diseñaron un espacio gastronómico pensado para personas como tú, que se miman y a quienes les gusta disfrutar del sabor en un ambiente amigable y relajado.

Estás en un restaurante en el que una de sus principales propuestas es maridar hamburguesas gourmet con gintonics. Sí, has leído bien. Una tendencia que vimos en Estados Unidos y que quisimos trasladarla a Gavà.

Si todavía no has probado a hacer esta mezcla, te animamos a hacerlo y vivir así una auténtica experiencia Tasta'mm.

En marzo de 2020 el mundo se paralizó, y nosotros como todos los restaurantes del país tuvimos que bajar la persiana. Pero lejos de quedarnos de brazos cruzados decidimos reinventarnos para seguir adelante.

En pocos meses **TASTAMMATHOME** ya era una realidad. Una página web donde poder realizar tus pedidos online y poder disfrutar de nuestras hamburguesas gourmet sin salir de casa. Una web, por cierto, que sigue funcionando hoy en día. Y es que este es un servicio que llegó para quedarse.

Cuando por fin pudimos volver a vernos las caras lo hicimos con más novedades todavía... nos volvimos **LOCOS POR DARTE LA BRASA** y estrenamos una extensa carta dedicada exclusivamente a ellas, a las carnes a la brasa.

A continuación te dejamos nuestra **NUEVA y extensa carta** dónde podrás elegir si comerte un buen trozo de carne o maridar una de nuestras hamburguesas.

¡Elijas lo que elijas, disfruta, relájate y siéntete como en casa!



Trabajamos a fuego lento.
Todo fresco y al momento.
No tengas prisa.



Revisa los
ingredientes



GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACIS



HUEVOS
OUS



PESCADO
PEIX



CACAHUETES
CACAUETS



SOJA



LÁCTEOS
LÀCTIS



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS



APIO
API



MOSTAZA
MOSTASSA



SÉSAMO
SÉSAM



SULFITOS
SULFITS



ALTRAMUZ
TRAMÚS



MOLUSCOS
MOL·LUSCOS

PARA PICAR



Croqueta de la casa

3,50€/u

Sabores según temporada. Pregunta por los alérgenos.
Sabors segons temporada. Pregunta pels alèrgens.

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).

Red Cheese



2,00€/u

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

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



Party chicken



13,00€

Alitas cocinadas a baja temperatura con su salsa ranchera artesanal y mayonesa de cítricos. 8 a 10 unidades.

Aletes cuinades a baixa temperatura amb salsa ranxera casolana i maionesa de cítrics. 8 a 10 unitats.



Nuevo Méjico



14,00€

Totopos de maíz crujientes, queso cheedar y emmental fundidos, pulled pork cocinado más de 6 horas, crema agria y pico de gallo. Guacamole opcional +2,00€.

Totopos de blat de moro cruixents, formatge cheedar i emmental fosos, pulled pork cuinat més de 6 hores, crema agra i pico de gallo. Guacamole opcional +2,00€



Patatas con pulled



16,00€

Patatas caseras con pulled pork, salsa ranchera y kétchup coreano.

Patates casolanes amb pulled pork, salsa ranxera i quètxup coreà.



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.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS
Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.

FOREST

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

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



15,00€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€

Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ G-Vine, uva y lima dulce.



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 +8€ Bulldog, pomelo, kumquat.



TODAS NUESTRAS BURGERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA

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 +8€ London nº3, cardamomo, manzana verde.



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€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€
Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ Hendricks, canela en rama y aroma de manzana verde



TODAS NUESTRAS BURGERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA

CLASSIC

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

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



13,00€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€

Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ Martin Miller's, lima dulce y enebro.



MEXICANA

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

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



13,00€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€

Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ Tanqueray Ten, pimienta de Jamaica, twist de limón.



TODAS NUESTRAS BURGUERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA

SPICY MOMENTS

Pan brioix de mantequilla, ternera 100%, lechuga, tomate, cebolla caramelizada + quesos picantes.

Pa brioix de mantega, vedella 100%, enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada + formatges picants.

 Aroma picante  Picante intenso  Bola de Drac



13,00€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€

Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ Tanqueray Rangpur, rodaja de lima, twist de limón, menta.



VEGETARIANA

Pan brioix de mantequilla, hamburguesa de verduras rebozada en quinoa, mezclum, tomates, corazones de alcachofa envueltos en pasta kataifi, queso fundido, salsa curry-mango.

Pa brioix de mantega, hamburguesa de verdures arrebossada amb quinoa, mesclum, tomàquet, cors de carxofa embolicats en pasta kataifi, formatge fos, salsa curri-mango.



13,50€

MARIDA'MM +8€ Mombasa fresca, frutos del bosque.



TODAS NUESTRAS BURGUERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA

SERRANA

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

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



13,00€

MARIDA'MM +8€ Citadelle, anís estrellado, twist de limón.



BLACK ANGUS

Pan brioix 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 brioix 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.



16,00€

MARIDA'MM +8€ Brockman's, frutos del bosque, pimienta rosa.



TODAS NUESTRAS BURGUERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA

MADURA

Pan briox, cebolla pochada en la propia grasa del beicon, burger 180gr de vaca, queso monte rey jack, reducció 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, sofregit de ceba 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.



17,50€

MARIDA'MM +8€ Formentera, lichi, hibiscus y pimienta jamaicana.



ALUCINE

Pan briox de mantequilla, berenjena braseada, contra muslo de pollo crujiente, mahonesa de pesto rojo y chiles, palomitas de caramelo.

Pa briox de mantega, albergínia brasejada, contra cuixa de pollastre cruixent, maionesa de pesto vermell i xiles, crispetes de caramel.



16,00€

Hamburguesa de chuletón de vaca de 180 gr +2€

Hamburguesa de mitjana de vaca de 180 gr +2€

MARIDA'MM +8€ Botanical's, escarchado de especias cajún y canela en rama ahumada.



TODAS NUESTRAS BURGUERS SE PUEDEN ADAPTAR EN VERSIÓN SIN GLUTEN A EXCEPCIÓN DE LA MADURA



KIDS

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN PATATAS FRITAS I POSTRE (BOLA DE HELADO, FRUTA O YOGURT).

TOTS ELS PLATS INCLOUEN PATATES FREGIDES I POSTRE (BOLA DE GELAT, FRUITA O IOGURT).



Bob Esponja  

12,00€

Tortilla francesa de dos huevos camperos.

Truita a la francesa de dos ous de granja.



Maya   

12,00€

4 fingers de pollo rebozado en pan crujiente.

4 fingers de pollastre arrobssat en 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.



SI PADECES UNA INTOLERANCIA O ALERGIA AL GLUTEN INFÓRMANOS
Y TE ADAPTAMOS TODOS LOS PLATOS QUE CONTENGAN ESTE LOGO.



POSTRES

Tarta de queso casera



8,00€

También conocida como cheesecake.

També coneguda com cheesecake.

Coulant de chocolate



8,00€

Corazón líquido e intenso. Preparación al momento, 12 min. de espera. Helado opcional +2,00€

Cor líquid i intens. Preparació al moment, 12 min. d'espera. Gelat opcional +2,00€

Yogur griego



6,00€

Con bola de helado a escoger chocolate o fresón.

Amb bola de gelat a escollir entre xocolata o maduixot.

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 (2u.)



7,00€

Masa a base de harina de trigo relleno de nutella con helado de nata. Tequeño extra 2,00€ unidad.

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 galeta Oreo.

Delicia de la abuela

Consulta precio



BEBIDAS

Agua 500ml 2,70€

Trinaranjus 2,80€

Lipton Tea 3,00€

Aquarade 3,00€

Kas Naranja 2,80€

Kas Limón 2,80€

Pepsi 2,80€

Pepsi 0 2,80€

Sprite 2,70€

**Agua
carbonatada 2,90€**

Tónica Shweppes 2,50€

Tinto de verano 2,60€

Red Bull 3,50€

ZUMOS

Piña 2,20€

Naranja 2,50€

Naranja Natural 4,00€

Melocotón 2,50€

CERVEZAS

Caña 1,90€

Copa 2,50€

Jarra 1/2l 4,20€

Voll Damm 3,00€

Cerveza 0,0 3,00€

**Cerveza 0,0
tostada 3,00€**

1906 3,30€

Export 3,20€

Alhambra 3,40€

Sin gluten 3,40€

Sin gluten 0,0 3,50€

Clara Copa 2,50€

Clara Jarra 1/2l 4,20€

Radler 2,90€

Clara 0,0 3,10€

Sangría de vino 19,90€

Sangría de cava 22,00€



TaSta'mm

BURGER ♡ GIN