

EINZELNE TAPAS

- Toast mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Tomate und schwarze Knoblauchcreme **3.90€**
Gordal-Oliven gefüllt mit Anchovis und Ponzu mit Grisini aus Sardellengräten **4.80€**
Taco - Tatar-Steak mit Senf-Eis und eingelegtem Gemüse **6.20€**
Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Parmesan-Schaum und Brotkrümeln **7.60€**
Yakisoba mit Riesengarnelen, Thai-Suppe und pikantem Rindfleisch **8.60€**
Frittiertes Brioche mit Curry und Lamm, Joghurtsauce mit Kristallkartoffelchips und hausgemachtem Ketchup **8.00€**

GERICHTE ZUM MITEINANDER TEILEN

- Spanischer Iberico-Bellota-Schinken von reinrassigen Tieren **16.20€**
Geröstetes Fladenbrot aus Folgueroles mit Tomate und Olivenöl **3.20€**
Stracciatella mit eingetrockneten Tomaten und italienisches Brot mit Basilikum und schwarzen Oliven **9.50€**
Patatas bravas (spanische Röstkartoffeln) mit Aliolischaum und pikanter Tomatensoße **5.80€**
Tintenfisch andalusische Art mit Zitronengras-Aioli **8.10€**
Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise **10.90€**
Reis mit Hähnchenflügeln, mildem Blauschimmelkäse und Walnüssen **11.80€**
Reis mit gebratenem Aal nach japanischer Art mit Zitrus-Aioli **12.80€**
Tataki vom galizischen Rind mariniert in Miso, Sake und geschmorte aubergine mit Milchkonfitüre **11.50€**
Gegrilltes Rippenfleisch vom iberischen Schwein mit Gewürzkräuter-Focaccia **14.00€**

AUSTER-ANGEBOT (STÜCKWEISE)

- Auster im eigenen Saft **3.90€**
Auster mit Sud aus Sauerampfer, Sellerie, Limette und eingelegter **4.40€**
Auster mit Ponzu und Bergamotte **4.60€**
Auster mit Bloody Mary **5.00€**
Auster mit Plankton-Butter, Ramallo-Alge, grünem Apfel und Wodka **5.60€**

DESSERT

- Creme-Ninyoyaki mit Triple-Vanilleeis **6.00€**
Schokoladentexturen mit Kaffee, Lakritze und Toffee **6.80€**
Klassischer Käsekuchen aus dem Ofen **6.00€**
Armer Ritter mit Vanille und Doppel-Sahneis **6.80€**
Begonia's Pink panther **6.70€**

TEN'S DEGUSTATIONSMENÜ

Auster nach Wahl aus unserem Angebot oder

Toast mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Tomate und schwarze Knoblauchcreme

Ceviche mit Austern und Lulo

Nitro-Salmorejo-Brösel mit eingelegten roten Früchten, geräucherter Sardine und Basilikumöl

Taco - Steak-Tartar mit gepökeltem Foie-Gras-Schnee Spiralförmiger

Kartoffelchip mit Aioli-Schaum, Kleine grüne Paprikaschoten „Pimientos de L. Padrón“ und scharfer Soße

Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Parmesan-Schaum und Brotkrümeln Gebratene Jakobsmuschel,

Tintenfischsoße, Seehasenrogen und frittierte Tempura

Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise

Tataki vom galizischen Rind mariniert in Miso, Sake und geschmorter Aubergine mit Milchkonfitüre

Begonias Pink Panther

Schokoladentexturen mit Kaffee, Lakritze und Toffee

Petit Four

54.00€/PERSON

Käseauswahl als optionale Beilage 8.00€

Menü für die gesamte Tischgesellschaft

Das Tapas-Menü bietet unseren Gästen die Möglichkeit, verschiedene unserer Kreationen in der richtigen Menge zu kosten.



Unser Chefkoch empfiehlt Ihnen diese Option, um ein besonders umfassendes und abwechslungsreiches kulinarisches Erlebnis im Ten's zu genießen.

Für Gäste mit Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten passt unser Restaurantpersonal das Menü gerne jederzeit entsprechend an.

*10% MWST. INBEGRIFFEN

*Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, können die Menüs variieren.


CAVES/CAVAS/SPARKLING WINES

		
Eudald Reserva Brut Nature · Bio	4,5	22
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		
Eudald Brut Rosat · Bio		22
Pinot Noir · Penedès		
Armlar Reserva Brut Nature · Bio		25
Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada · Penedès		
Rabellat i Vidal Brut Nature		26
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo · Penedès		
Rabellat i Vidal Brut Rosat		28
Trepat i Garnatxa · Penedès		
Rabellat i Vidal Gran Reserva Brut Nature		32
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo · Penedès		
Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature		28
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		
Maria Rigol Ordi Reserva Rosat Brut Nature		30
Pinot Noir · Penedès		
Maria Rigol Ordi Mi l'enni Reserva Brut Nature		32
Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay · Penedès		
Mestres Coquet Brut Nature		27
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		
Mestres Reserva Royal Rosé		30
Trepat, Monastrell i Pinot Noir · Penedès		
Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature		32
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		

CHAMPAGNE

	
Bollinger Special Cuvee	70
Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Menier	

ROSAT/ROSADO/ROSE

		
Trenca Closques		24
Sirà - Montsant		
14 Hores	4,5	22
Trepat - Conca de Barbera		
Heus Rosat		24
Garnatxa Negra, Samsó, Merlot i Manastrell · Empordà		

BLANCS /BLANCOS/WHITE

		
Cimbrón	4,5	24
Verdejo · Rueda		
Cora · Bio		22
Muscat i Xarel·lo · Penedès		
Care	4,5	24
Chardonnay · Cariñena		
Gran Clot dels Olms		25
Xarel·lo · Penedès		
La Marimorena		23
Albariño · Rias Baixas		
Eresma		28
Verdejo-Rueda		
Lxv · Bio		25
Xarel·lo Vermell · Penedès		
Vora la Mar · Eco		22
Pansa Blanca · Alella		
Finca Fontanals		24
Garnatxa Blanca i Macabeu · Montsant		
Coll de la Sitja		23
Macabeu · Penedès		
Damiana Blanc		23
Xarel·lo i Chardonnay · Penedès		
Marcelino Nat	4,8	25
Xarel·lo · Penedès		
Bermejo Seco · Eco		29
Malvasia Volcanica · Lanzarote		
Gran Clot del Oms		25
Chardonnay · Penedès		
Les Brugueres Blanc		31
Garnatxa Blanca · Priorat		
Quinta de Couselo		27
Albariño, Loureiro i Caiño Blanco - Rias Baixas		
Lo Noi del Sac		24
Merlot - Montsant		
Pells · Nat		35
Macabeu · Penedès		
Taleia · Nat		36
Sauvignon Blanc i Semillon · Costers del Segre		
Molta Honra Blanc · Bio		40
Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc · Costers del Segre		

NEGRES/TINTOS/RED

Eudama Tempranillo · Ribera del Duero	  4.5 24	GaintuS Radical Sumoll · Penedès	  27
Cara Nord Garnatxa, Syrah i Monastrel · Conca Barbera	22	Figuro 12 Tinta fina – Ribera del Duero	28
Blau Garnatxa, Carinyena i Syrah · Montsant	4.8 24	Pardas Negre Cab. Franc, Cab.. Suavignon i Sumoll · Penedès	29
Exibis · Bio Cabernet Sauvignon i Sumoll · Pla de Bages	23	Finca Fontanal Garnatxa, Syrah, Merlot i Cab. Sauvignon · Montsant	33
Llebrec · Eco Ull de Llebre - Penedès	27	Acusp Pinot Noir · Costers del Segre	40
LLavors Negre Cabernet Sauvignon i Samsó Empordà	24	Luis Alegre Finca la Reñana Tempranillo, Graciano i Mazuelo · Rioja	38
Gran Clot dels Oms Merlot · Penedès	25	Martinet Bru Garnatxa i Syrah-Priorat	40
Luis Alegre Crianza Tempranillo, Garnatxa i Graciano · Rioja	4.8 25	PSI Tinta Fina · Ribera del Duero	50
Bruixola Garnatxa Negre, Sansó i Syrah · Priorat	27		
L´Equilibrista Garnatxa, Syrah i Samsó · Catalunya	26	DOLÇ/DULCE/SWEET	
Piedra Crianza Tinta de Toro i Garnatxa · Toro	26	Essència de Gerisena Moscatell d`Alexandria – Empordà	4,5