



EINZELNE TAPAS

Sardellen "00" aus dem Kantabrischen Meer mit provenzalischer Olivenpaste und Brotkrusten 4.8€

Auster 4.9€

Auster mit Bloody Mary 5.9€

Austern mit Gazpachuelo aus Frühlingszwiebeln, grünem Thai-Öl und Mango 5.9€

Taco - Tatar-Steak mit Senf-Eis und eingelegtem Gemüse 7.8€

Schwarzer Taco mit Tatar vom iberischen Schwein, knusprig gebratene Kapern und piparras 7.5€

Bei Niedrigtemperatur gegartes Ei mit Käseschaum, Parmesanrinde, Iberico-Schinken und gerösteten
Brotkrumen 9.5€

Fish & Chips im Brioche-Brötchen, amerikanischer Salat und geräucherter Joghurt 9.8€

Gebratene Speck-Brioche mit hausgemachter Yakiniku-Sauce und koreanischer Mayonnaise 8.8€

Taco mit Riesengarnelen und Tintenfisch-Sofrito, Guacamole und Saft der Garnelenköpfe 12.8€

GERICHTE ZUM MITEINANDER TEILEN

Spanischer Iberico-Bellota-Schinken von reinrassigen Tieren 16.8€

Coca de pan tostada con tomate y aceite de oliva 4.1€

Spiralförmiger Kartoffelchip mit cremigem Aioli, spanischem Padrón-Paprika und würzigem "Sofrito" 6.8€

Getrocknete Tomate gefüllt mit geräucherter Stracciatella, schwarzen Oliven und mediterranen
Kräutern, Focaccia-Brot 14.5€

Tiradito aus gebeizter Seebrasse nach japanischer Art, Gazpachuelo, Trauben, Kumquat und Algen 19.9€

Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch und libanesischem Salat nach mexikanischer Art 13.5€

Patatas bravas (spanische Röstkartoffeln) mit Aliolischaum und pikanter Tomatensoße 9.3€

Tintenfisch andalusische Art mit Zitronengras-Aioli 14.5€

Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise 12.5€

Geräucherter Reis mit Iberico Rippchen und Garnelen 16.5€

Orzo-Nudeln als Fideuà mit Mamas Fleischbällchen 15.5€

Cremiger Meer- und Bergreis mit Fisch oder Meeresfrüchten des Tages 16.5€

DESSERT

Crema-Ninyoyaki mit Triple-Vanilleeis 7.8€

Schokoladentexturen 7.5€

Tklassischer Käsekuchen aus dem Ofen 7.8€

Noahs Lieblingsdessert: Tres leches mit gesalzenem Erdnuss-Eis 8.0€

Kokos-Milchreis mit Rum-Ananas und Zitrus-Joghurt-Eis 7.8€

Käseauswahl 9,0€

Eisauswahl (2 Kugeln) 6,9€



10'S TAPAS MENU 70€

Spiralförmiger Kartoffelchip mit cremigem Aioli, spanischem Padrón-Paprika und würzigem "Sofrito" (Teilen)

Tiradito aus gebeizter Seebrasse nach japanischer Art, Gazpachuelo, Trauben, Kumquat und Algen

Schwarzer Taco mit Tatar vom iberischen Schwein, knusprig gebratene Kapern und piparras

Bei Niedrigtemperatur gegartes Ei mit Käseschaum, Parmesanrinde, Iberico-Schinken und gerösteten Brotkrumen

Fish & Chips im Brioche-Brötchen, amerikanischer Salat und geräucherter Joghurt(wählen)*

Gebratene Speck-Brioche mit hausgemachter Yakiniku-Sauce und koreanischer Mayonnaise (wählen)*

Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise(Teilen)

Taco mit Riesengarnelen und Tintenfisch-Sofrito, Guacamole und Saft der Garnelenköpfe

Orzo-Nudeln als Fideuà mit Mamas Fleischbällchen (Teilen)

Schokoladentexturen

Kokos-Milchreis mit Rum-Ananas und Zitrus-Joghurt-Eis

Käseauswahl 9,0€ (optional)

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 zuzugenießen.

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

*10% MWST. INBEGRIFFEN

*Da wir ausschließlich frische Produkte te der Sai son verarbeiten, können die Menüs var i ier en.

CERVESA/CERVEZA/BEER

Caña Magna 3.25 €
 Copa Magna 4.00€
 Caña selecta San Miguel 3.40 €
 Copa Selecta San Miguel 4.20 €
 Caña clara Ridler 3.00€
 Copa clara Ridler 4.10€
 San Miguel 0.0 3.80 €
 Magna botella 4.00€
 Alhambra Reserva 6.00 €
 Alhambra Roja 6.60 €

CAVES/CAVAS/SPARKLING WINES

Eudald Reserva Brut Nature · Bio 4.80 € 26.00 €
 Xarel.lo, Macabeu i Parellada - Penedès

Eudald Brut Rosat · Bio 27.00 €
 Pinot Noir - Penedès

Armilar Reserva Brut Nature · Bio 29.00 €
 Chardonay, Macabeu, Xarel.lo i Parellada - Penedès

Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature 29.00 €
 Xarel.lo, Macabeu i Parallada · Penedès

Maria Rigol Ordi Reserva 31.00 €
 Rosat Brut Nature - Pinot Noir · Penedès

Maria Rigol Ordi Mi·lenni Reserva 40.00 €
 Brut Nature, Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonay
 Penedès

Mestres Coquet Brut Nature 41.00 €
 Xarel·lo, Macabeu i Parallada · Penedès

Mestres Rosado 42.00 €
 Trepat, Monastrell i Pinot Noir · Penedès

Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 46.00 €
 Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvee 98.00 €
 Chardonay, Pinot Noir i Pinot Menie

BLANCS /BLANCOS/WHITE

Loess 4.80 € - 26.00 €
 Verdejo · Rueda

Barbutin 5.00 € - 28.00 €
 Albariño · Rias Baixas

Clot dels Oms 4.80 - € 24.00 €
 Chardonay · Penedès

Eresma 24.00 €
 Verdejo-Rueda

Lxv · Bio 23.00 €
 Xarel·lo Vermell · Penedès

Vora la Mar · Eco 25.00 €
 Pansa Blanca · Alella

Vola Vola 5.10 € 28.00 €
 Garnatxa Blanca, Malvasía Sitges

Coll de la Sitja 27.00 €
 Macabeu · Penedès

Gran Clot dels Oms 28.00 €
 Chardonay · Penedès

Cervoles color blanc 27.00 €
 Macabeu, Chardonay, Albariño,
 Costers Segre

Finca Viñoa 30.00 €
 Treixadura, Ribeiro

Les Brugueres Blanc 43.00 €
 Garnatxa Blanca · Priorat

Quinta de Couselo 31.00 €
 Albariño, Loureiro, i Caiña Blanco
 Rias Baixas

Lo noi del sac 28.00 €
 Merlot, Montsant

Ciclic · Bio 30.00 €
 Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc
 Costers del Segre

Bergonyo i Dural-Airada 32.00 €
 Xarel.lo · Penedes

NEGRES/TINTOS/RED

Eudama 4.80 € 27.00 €
Tempranillo · Ribera del Duero

Cara Nord 27.00 €
Garnatxa, Syrah i Monastrel · ConcaBarbera

Clos del Gos 5.00 € 25.00 €
Garnatxa, Samsói Syrah · Montsant

Exibis · Bio 28.00 €
Cabernet Sauvignon i Sumoll · Pla de Bages

Llebrec · Negre 27.00 €
Ull de Llebre - Penedès

Gran Clot dels Oms 27.00 €
Merlot · Penedès

Muriel 5.00 € 26.00€
Tempranillo, Crianza · Rioja

Bruixola 32.00 €
Garnatxa Negre, Sansó i Syrah · Priorat

L'Equilibrista 32.00 €
Garnatxa, Syrah i Samsó · Catalunya

Figuero 12 36.00 €
Tinta fina – Ribera del Duero

Pardas Negre 32.00 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Sumoll · Penedès

Terral 35.00 €
Cabernet Franc, Syrah, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Martinet Bru 47.00 €
Garnatxa i Syrah · Priorat

Figuero Viñas Viejas 65.00 €
Tinta Fina · RiberaDel Duero

PSI 75.00 €
Tinta Fina · Ribera del Duero

Acusp 52.00 €
Pinot Noir · Costers del Segre

Muga Crianza 46.00 €
Tepranillo, Garnacha, Mazuelo,
Graciano, Rioja

ROSAT/ROSADO/ROSE

Heus Rosat 4,80€ - 20.00 €
Garnatxa Negre, Samsó, Merlot i
Manastrel · Empordà

Trenca Closques 27.00 €
Sirà · Montsant