

EINZELNE TAPAS

- Sardellen "00" aus dem Kantabrischen Meer mit provenzalischer Olivenpaste und Brotkrusten **3.90€**
- Gordal-Oliven gefüllt mit Anchovis und Ponzu mit Grisini aus Sardellengräten **4.80€**
- Natürliche Auster **3.90€**
- Auster mit Bloody Mary **5.00€**
- Taco - Tatar-Steak mit Senf-Eis und eingelegtem Gemüse **7.20€**
- Bei Niedertemperatur gegartes Hühnerei mit Käseschaum, Parmesankruste, Brotkrümeln und Trüffel **8.60€**
- Aal-Hotdog mit Unagi-Tare-Mayonnaise, Kimchee-Ketchup und Zwiebelsalat mit frischen Blättern **10.00€**
- Gebratene Speck-Brioche mit hausgemachter Yakiniku-Sauce und koreanischer Mayonnaise **8.50€**
- Frische Knoblauch-Garnele mit Distel-Nudeln und „Fideua“-Sud **12.00€**

GERICHTE ZUM MITEINANDER TEILEN

- Spanischer Iberico-Bellota-Schinken von reinrassigen Tieren **17.00€**
- Gerösteter spanischer Brotkuchen mit Tomate und Olivenöl **3.60€**
- Spiralförmiger Kartoffelchip mit cremigem Aioli, spanischem Padrón-Paprika und würzigem „Sofrito“ **6.00€**
- Halbgeröstete Tomate gefüllt mit Stracciatella, schwarzen Oliven und mediterranen Kräutern mit Focaccia-Brot **12.00€**
- Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch und libanesischem Salat nach mexikanischer Art **12.00€**
- Patatas bravas (spanische Röstkartoffeln) mit Aliolischaum und pikanter Tomatensoße **7.50€**
- Tintenfisch andalusische Art mit Zitronengras-Aioli **8.50€**
- Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise **12.00€**
- Reis mit Hähnchenflügeln, Comté-Käse und Walnüssen **12.00€**
- Reis mit gebratenem Aal nach japanischer Art mit Zitrus-Aioli **14.80€**
- Marinierte und gebratene Hähnchenflügel mit Pani-Puri-Curry, würzigem „Sofrito“ und schaumiger Marinade **12.80€**
- Gegrilltes Rippenfleisch vom iberischen Schwein mit Gewürzkräuter-Focaccia **15.00€**

DESSERT

- Creme-Ninyoyaki mit Triple-Vanilleeis **6.00€**
- Schokoladentexturen mit Kaffee, Lakritze und Toffee **6.80€**
- Klassischer Käsekuchen aus dem Ofen **6.00€**
- Jordis Karottenkuchen **6.50€**
- Armer Ritter mit Vanille und Doppel-Sahneeis **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**

10'S TAPAS

Spiralförmiger Kartoffelchip mit cremigem Aioli, spanischem Padrón-Paprika und würzigem „Sofrito“

Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch und libanesischem Salat nach mexikanischer Art

Taco – Steak Tartar mit gepökelten Gänseleberflocken und Apfel-Senf-Eis

Zucchini-Ceviche mit frischem Marktfisch

Große Klassiker zum Teilen:

Ten's Kartoffelecken, frittierte Tintenfischringe mit Zitronengras, frittierter Fisch in Marinade

Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Parmesan-Schaum und Brotkrümeln

Aal-Hotdog mit Unagi-Tare-Mayonnaise, Kimchee-Ketchup und Zwiebelsalat mit frischen Blättern

Frische Knoblauch-Garnele mit Distel-Nudeln und „Fideua“-Sud

Marinierte und gebratene Hähnchenflügel mit Pani-Puri-Curry, würzigem „Sofrito“ und schaumiger Marinade

Begonias Pink Panther

Schokoladentexturen mit Kaffee, Lakritze und Toffee

65.00€/PERSON

Käseauswahl als optionale Beilage 8.00€/PERSON

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 zuzugenießen.

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.

CERVESA/CERVEZA/BEER

Caña Magna	2.80 €
Copa Magna	3.70 €
Caña selecta San Miguel	3.00 €
Copa Selecta San Miguel	4.90 €
Caña clara Ridler	2.40 €
Copa clara Ridler	3.80 €
San Miguel 0.0	3.50 €
Magna botella	3.70 €
Alhambra Reserva	5.00 €
Alhambra Roja	6.00 €



CAVES/CAVAS/SPARKLING WINES

		
Eudald Reserva Brut Nature · Bio Xarel.lo, Macabeu i Parellada - Penedès	4.50 €	24.00 €
Eudald Brut Rosat · Bio Pinot Noir - Penedès		25.00 €
Armilar Reserva Brut Nature · Bio Chardonay, Macabeu, Xarel.lo i Parellada - Penedès		26.00 €
Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature Xarel.lo, Macabeu i Parallada · Penedès		28.00 €
Maria Rigol Ordi Reserva Rosat Brut Nature Pinot Noir · Penedès		30.00 €
Maria Rigol Ordi Mi lenni Reserva Brut Nature Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonay - Penedès		38.00 €
Mestres Coquet Brut Nature Xarel.lo, Macabeu i Parallada · Penedès		39.00 €
Mestres Reserva Royal Rosé Trepat, Monastrell i Pinot Noir · Penedès		40.00 €
Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature Xarel.lo, Macabeu i Parellada · Penedès		44.00 €

CHAMPAGNE

	
Bollinger Special Cuvee Chardonay, Pinot Noir i Pinot Menier	96.00 €





ROSAT/ROSADO/ROSE

		
Heus Rosat Garnatxa Negra, Samsó, Merlot i Manastrel · Empordà		19.00 €
14 Hores Trepat - Conca de Barbera	4.50 €	21.50 €
Trenca Closques Sirà - Montsant		25.50 €

BLANCS /BLANCOS/WHITE

		
Loess Verdejo · Rueda	4.50 €	24.00 €
Cora · Bio Muscat i Xarel.lo · Penedès		22.00 €
Clot dels Oms Chardonay · Penedès	4.50 €	22.00 €
Creciente Albariño · Rias Baixas	4.80 €	22.00 €
Eresma Verdejo-Rueda		23.00 €
Lxv · Bio Xarel.lo Vermell · Penedès		22.00 €
Vora la Mar · Eco Pansa Blanca · Alella		24.00 €
Vola Vola Garnatxa Blanca, Malvasía Sitges	4.80 €	26.00 €
Coll de la Sitja Macabeu · Penedès		25.00 €
Gran Clot dels Oms Chardonay · Penedès		26.00 €
Cerveles color blanc Macabeu, Chardonay, Albariño · Costers Segre		26.00 €
Marcelino Nat Xarel.lo- Penedes		25.00 €
Finca Viñoa Treixadura, Ribeiro		29.00 €
Les Brugueres Blanc Garnatxa Blanca · Priorat		40.00 €
Quinta de Couselo Albariño, loureiro, i Caiña Blanco- rias baixas		30.00 €
Lo noi del sac Merlot - Montsant		27.00 €
Ciclic · Bio Garnatxa Blanca i Suavignon Blanc · Costers del Segre		27.00 €
Bergonyo i Dural-Airada Xarel.lo · Penedes		34.00 €
Halleluya (VINO KOSHER) Macabeu · Penedes		44.00 €

NEGRES/TINTOS/RED

Eudama Tempranillo · Ribera del Duero	 4.50 €  25.00 €	Gaintus Radical 100% Sumoll · Penedès	 28.00 € 
Cara Nord Garnatxa, Syrah i Monastrel · Conca Barbera	26.00 €	Pardas Negre Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Sumoll · Penedès	30.00 €
Clos del Gos Garnatxa, Samsó i Syrah · Montsant	4.80 € 24.00 €	Terral Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	33.00 €
Exibis · Bio Cabernet Sauvignon i Sumoll · Pla de Bages	26.00 €	Acusp Pinot Noir · Costers del Segre	50.00 €
Llebre · Negre Ull de Llebre - Penedès	25.00 €	Luis Alegre Finca la Reñana Tempranillo, Graciano i Mazuelo · Rioja	38.00 €
Llavors Negre Cabernet Sauvignon i Samsó · Empordà	25.00 €	Muga Crianza Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano · Rioja	44.00 €
Gran Clot dels Oms Merlot · Penedès	25.00 €	Martinet Bru Garnatxa i Syrah · Priorat	45.00 €
Ontañon Crianza Tempranillo, Garnatxa · Rioja	4.80 € 26.00 €	Figuero Viñas Viejas Tinta Fina · Ribera Del Duero	60.00 €
Bruixola Garnatxa Negre, Sansó i Syrah · Priorat	30.00 €	PSI Tinta Fina · Ribera del Duero	70.00 €
L'Equilibrista Garnatxa, Syrah i Samsó · Catalunya	30.00 €		
Figuero 12 Tinta fina – Ribera del Duero	34.00 €		