

# 10's

TAPAS RESTAURANT

## EINZELNE TAPAS

- Sardellen "00" aus dem Kantabrischen Meer mit provenzalischer Olivenpaste und Brotkrusten **4.50€**  
Getoastetes Brot mit Sardellen, geräucherter Butter und Zitruschalen **4.80€**  
Auster **4.20€**  
Auster mit Bloody Mary **5.10€**  
Taco - Tatar-Steak mit Senf-Eis und eingelegtem Gemüse **7.20€**  
Bei Niedrigtemperatur sanft gegartes Ei, Dörrfleisch-Käse-Schaum, Parmesankrusten, geröstete Brotkrumen **9.20€**  
Gebratene Speck-Brioche mit hausgemachter Yakiniku-Sauce und koreanischer Mayonnaise **8.80€**  
Fish & Chips im Brioche-Brötchen, amerikanischer Salat und geräucherter Joghurt **9.50€**

## GERICHTE ZUM MITEINANDER TEILEN

- Spanischer Iberico-Bellota-Schinken von reinrassigen Tieren **17.00€**  
Gerösteter spanischer Brotkuchen mit Tomate und Olivenöl **4.10€**  
Spiralförmiger Kartoffelchip mit cremigem Aioli, spanischem Padrón-Paprika und würzigem „Sofrito“ **6.20€**  
Tomate gefüllt mit geräucherter Stracciatella, schwarzen Oliven und mediterranen Kräutern, Focaccia-Brot **13.20€**  
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch und libanesischem Salat nach mexikanischer Art **12.20€**  
Patatas bravas (spanische Röstkartoffeln) mit Aliolischaum und pikanter Tomatensoße **8.00€**  
Tintenfisch andalusische Art mit Zitronengras-Aioli **9.20€**  
Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise **12.00€**  
Cremiger Reis mit Rochenbäckchen und Pilzen der Saison **16.00€**  
Würziger Reis mit iberischem Schinken, kleinen Garnelen und Aioli **16.50€**  
Reis mit gebratenem Aal nach japanischer Art mit Zitrus-Aioli **15.00€**  
Marinierte und gebratene Hähnchenflügel mit Pani-Puri-Curry, würzigem „Sofrito“ und schaumiger Marinade **12.50€**  
Gegrilltes Rippenfleisch vom iberischen Schwein mit Gewürzkräuter-Focaccia **16.00€**

## DESSERT

- Creme-Ninyoyaki mit Triple-Vanilleeis **7.80€**  
Schokoladentexturen **7.00€**  
Klassischer Käsekuchen aus dem Ofen **8.00€**  
Jordis Karottenkuchen **8.00€**  
Armer Ritter mit Vanille und Doppel-Sahneeis **7.50€**  
Begonia's Pink panther **7.20€**

# 10's

TAPAS RESTAURANT

## 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

Ceviche aus frischem Fisch vom Markt und Kräutereis

Frittierter Hundshai und Aioli aus seiner Marinade

Bei Niedrigtemperatur sanft gegartes Ei, Parmesanschaum, Dörrfleisch und geröstete Brotkrumen

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

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

**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 te der Sai son verarbeiten, 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

<b>Eudald Reserva Brut Nature · Bio</b> Xarel·lo, Macabeu i Parellada - Penedès	  <b>4.50 € 24.00 €</b>
<b>Eudald Brut Rosat · Bio</b> Pinot Noir - Penedès	<b>25.00 €</b>
<b>Armlar Reserva Brut Nature · Bio</b> Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada - Penedès	<b>26.00 €</b>
<b>Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeu i Parallada · Penedès	<b>28.00 €</b>
<b>Maria Rigol Ordi Reserva Rosat Brut Nature</b> Pinot Noir · Penedès	<b>30.00 €</b>
<b>Maria Rigol Ordi Mi·lenni Reserva Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay - Penedès	<b>38.00 €</b>
<b>Mestres Coquet Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeu i Parallada · Penedès	<b>39.00 €</b>
<b>Mestres Reserva Royal Rosé</b> Trepal, Monastrell i Pinot Noir · Penedès	<b>40.00 €</b>
<b>Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès	<b>44.00 €</b>

## CHAMPAGNE

<b>Bollinger Special Cuvee</b> Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Menier	 <b>96.00 €</b>
---	---


## ROSAT/ROSADO/ROSE

<b>Heus Rosat</b> Garnatxa Negra, Samsó, Merlot i Manastrel · Empordà	  <b>4,50€ 19.00 €</b>
<b>Trenca Closques</b> Sirà · Montsant	<b>25.50 €</b>

## BLANCS /BLANCOS/WHITE

<b>Loess</b> Verdejo · Rueda	 <b>4.50 €</b>  <b>24.00 €</b>
<b>Barbutin</b> Albariño · Rias Baixas	<b>4.80 € 26.00 €</b>
<b>Clot dels Oms</b> Chardonnay · Penedès	<b>4.50 € 22.00 €</b>
<b>Eresma</b> Verdejo-Rueda	<b>23.00 €</b>
<b>Lxv · Bio</b> Xarel·lo Vermell · Penedès	<b>22.00 €</b>
<b>Vora la Mar · Eco</b> Pansa Blanca · Alella	<b>24.00 €</b>
<b>Vola Vola</b> Garnatxa Blanca, Malvasía Sitges	<b>4.80 € 26.00 €</b>
<b>Coll de la Sitja</b> Macabeu · Penedès	<b>25.00 €</b>
<b>Gran Clot dels Oms</b> Chardonnay · Penedès	<b>26.00 €</b>
<b>Cerveles color blanc</b> Macabeu, Chardonnay, Albariño · Costers Segre	<b>26.00 €</b>
<b>Marcelino Nat</b> Xarel·lo - Penedes	<b>25.00 €</b>
<b>Finca Viñoa</b> Treixadura, Ribeiro	<b>29.00 €</b>
<b>Les Brugueres Blanc</b> Garnatxa Blanca · Priorat	<b>40.00 €</b>
<b>Quanta de Couselo</b> Albariño, loureiro, i Caiña Blanco- rias baixas	<b>30.00 €</b>
<b>Lo noi del sac</b> Merlot - Montsant	<b>27.00 €</b>
<b>Ciclic · Bio</b> Garnatxa Blanca i Suavignon Blanc · Costers del Segre	<b>27.00 €</b>
<b>Bergonyo i Dural-Airada</b> Xarel·lo · Penedes	<b>34.00 €</b>
<b>Halleluya (VINO KOSHER)</b> Macabeu · Penedes	<b>44.00 €</b>
<b>Pazo de Monterrey</b> Godello – D.O Monterrey	<b>28,00 €</b>

## **NEGRES/TINTOS/RED**

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