

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 **7.40€**

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€**

Miesmuschel-Curry **7.50€**

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 **12.20€**

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€**

Weißer Schokolade mit Kokosnuss, Joghurt, Keks und Zitrusfrüchten **6.80€**

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 geschmorte 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 te der Sai son verarbe ten, kön nen die Menüs var i er en.