

LES TAPES INDIVIDUALS

- Torrada d'anxova del Cantàbric, tomàquet i crema d'all negre **3.90€**
- Olives gordal farcides d'anxova i pans amb grissini d'espines d'anxova **4.80€**
- Taco-steak amb gelat de mostassa i encortits **6.20€**
- Ou a baixa temperatura amb escuma de parmesà i molles de pa **7.60€**
- Yakisoba amb llagostins, coco i vedella picant **8.60€**
- Brioix fregit de curri i xai, salsa de iogurt amb patates vidre i quètxup casolà **7.40€**

LES RACIONS PER A COMPARTIR

- Pernil ibèric pur de gla **16.20€**
- Coca de Folgueroles torrada amb tomaquet i oli d'oliva **3.20€**
- Stracciatella amb tomàquets pansificats i pans italians d'alfàbrega i olives negres **9.50€**
- Curri de musclos de roca **7.50€**
- Patates braves amb allioli espumós i sofregit picant. **5.80€**
- Calamars a l'andalusa amb allioli de citronella. **8.10€**
- Fregit de caçó amb maionesa escumosa d'adob **10.90€**
- Arròs d'aletes de pollastre, formatge suau blau i nous **11.80€**
- Arròs d'anguila rostida a l'estil japonès amb all i oli de cítrics **12.20€**
- Tataki de vedella gallega marinada en miso, sake i albergínia rostida amb almívar de llet **11.50€**
- Pinxo de llàgrima ibèrica a la graella amb focaccia de fines herbes **14.00€**

SELECCIÓ D'OSTRES A PECES

- Ostre al natural **3.90€**
- Ostre amb líquat d'agrelles, api, llima i cogombre encortit **4.40€**
- Ostre amb ponzu i bergamota **4.60€**
- Ostra amb Bloody Mary **5€**
- Ostre amb mantega plàncton, Ramallo, poma verda i vodka **5.60€**

POSTRES

- Ninyoyaki de crema amb gelat de triple vainilla **6.00€**
- Textures de xocolata amb cafè, regalèssia i toffee **6.80€**
- El pastís clàssic de formatge al forn **6.00€**
- Torrija de pa brioix a la vainilla amb gelat de doble nata **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**
- Xocolata blanca amb coco, iogurt, galetes i cítrics **6.80€**

MENU DEGUSTACIÓ TEN'S

- Ostres a escollir de la nostre selecció
- o
- Torrada d'anxova del Cantàbric, tomàquet i crema d'all negre
- Ceviche d'ostres i lulo
- Taco - Steak tàrtar amb neu de foie gras curat
- Chips en espiral de patata amb allioli, pebrots del Padró espumós i sofregit picant
- Ou a baixa temperatura amb escuma de parmesà i molles de pa
- Vieira rostida, salsa de calamar, ous de lumpus i tempura fregida
- Fregit de caçó amb maionesa escumosa d'adob
- Tataki de vedella gallega marinada en miso, sake i albergínia rostida amb almívar de llet
- Begonia's Pink Panther
- Textures de chocolate con café, regaliz y tofe
- Petit Four
- 54.00€ persona**
- Opció suplement formatges 8.00€ per persona**

Menú per taulas completes

- El menú de tapes està pensat perquè els nostres clients puguin gaudir varies degustacions a la justa mida.
- El nostre xef li recomanà escollir aquesta opció per gaudir d'una experiència Ten's més saborosa, completa i divertida.
- El personal de sala estarà encantat de modificar el seu menú davant d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

* 10% IVA Inclòs
* Els menús poden patir modificacions, ja que treballem amb productes de temporada