

LES TAPES INDIVIDUALS

- Torrada d'anxova del Cantàbric, tomàquet i crema d'all negre **3.90€**
- Olives gordal farcides d'anxova i ponzu 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, sopa Thai i vedella picant **8.60€**
- Brioix fregit de curri i xai, salsa de iogurt amb patates vidre **8.00€**

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 passificats i pans italians amb alfàbrega i olives negres **9.50€**
- 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 allioli de cítrics **12.80€**
- Tataki de vedella gallega marinada en miso, sake i albergínia rostida amb dolç de llet **11.50€**
- Pinxo de llàgrima ibèrica a la graella amb focaccia de fines herbes **14.00€**

SELECCIÓ D'OSTRES A PECES

- Ostra al natural **3.90€**
- Ostra amb líquat d'agrelles, api, llima i cogombre encortit **4.40€**
- Ostra amb ponzu i bergamota **4.60€**
- Ostra amb Bloody Mary **5€**
- Ostra 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€**
- pastís de formatge estil Ten's **6.00€**
- Torrija de pa brioix a la vainilla amb gelat de doble nata **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**



MENU DEGUSTACIÓ TEN'S

Ostra a escollir de la nostre selecció

o

Torrada d'anxova del Cantàbric, tomàquet i
crema d'all negre

Ceviche d'ostres i lulo

"Migas de salmorejo" nitro amb fruits del bosc encortits, sardina fumada i oli d'alfàbrega

Taco - Steak tàrtar amb neu de foie gras curat

Chips en espiral de patata amb allioli espumós, pebrots del Padró
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 dolç de llet

Begonia's Pink Panther

Texturas de chocolate amb café, regalèssia i toffe
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.

Jordi Cruz i el seu equip us desitja una gradable vetllada

***10% IVA Inclòs**

*** Els menús poden patir modificacions ja que treballem amb productes de temporada**



CAVES/CAVAS/SPARKLING WINES

		
Eudald Reserva Brut Nature · Bio	4,5	22
Xarel·lo, Macabeu i Parellada - Penedès		
Eudald Brut Rosat · Bio		22
Pinot Noir - Penedès		
Armlar Reserva Brut Nature · Bio		25
Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada - Penedès		
Rabellat i Vidal Brut Nature		26
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo - Penedès		
Rabellat i Vidal Brut Rosat		28
Trepat i Garnatxa · Penedès		
Rabellat i Vidal Gran Reserva Brut Nature		32
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo - Penedès		
Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature		28
Xarel·lo, Macabeu i Parallada · Penedès		
Maria Rigol Ordi Reserva Rosat Brut Nature		30
Pinot Noir · Penedès		
Maria Rigol Ordi Mi l'enni Reserva Brut Nature		32
Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay - Penedès		
Mestres Coquet Brut Nature		27
Xarel·lo, Macabeu i Parallada · Penedès		
Mestres Reserva Royal Rosé		30
Trepat, Monastrell i Pinot Noir · Penedès		
Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature		32
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		

CHAMPAGNE

	
Bollinger Special Cuvee	70
Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Menier	

ROSAT/ROSADO/ROSE

		
Trenca Closques		24
Sirà - Montsant		
14 Hores	4,5	22
Trepat - Conca de Barbera		
Heus Rosat		24
Garnatxa Negra, Samsó, Merlot i Manastrel · Empordà		

BLANCS /BLANCOS/WHITE

		
Cimbrón	4,5	24
Verdejo · Rueda		
Cora · Bio		22
Muscat i Xarel·lo · Penedès		
Care	4,5	24
Chardonnay · Cariñena		
Gran Clot dels Olms		25
Xarel·lo - Penedès		
La Marimorena		23
Albariño · Rias Baixas		
Eresma		28
Verdejo-Rueda		
Lxv · Bio		25
Xarel·lo Vermell · Penedès		
Vora la Mar · Eco		22
Pansa Blanca · Alella		
Finca Fontanals		24
Garnatxa Blanca i Macabeu · Montsant		
Coll de la Sitja		23
Macabeu · Penedès		
Damiana Blanc		23
Xarel·lo i Chardonnay · Penedès		
Marcelino Nat	4,8	25
Xarel·lo · Penedès		
Bermejo Seco · Eco		29
Malvasia Volcanica · Lanzarote		
Gran Clot del Oms		25
Chardonnay · Penedès		
Les Brugueres Blanc		31
Garnatxa Blanca · Priorat		
Quinta de Couselo		27
Albariño, Loureiro i Caiño Blanco - Rias Baixas		
Lo Noi del Sac		24
Merlot - Montsant		
Pells · Nat		35
Macabeu · Penedès		
Taleia · Nat		36
Sauvignon Blanc i Semillon · Costers del Segre		
Molta Honra Blanc · Bio		40
Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc · Costers del Segre		

NEGRES/TINTOS/RED

Eudama Tempranillo · Ribera del Duero	  4.5 24	GaintuS Radical Sumoll · Penedès	  27
Cara Nord Garnatxa, Syrah i Monastrel · Conca Barbera	22	Figuro 12 Tinta fina – Ribera del Duero	28
Blau Garnatxa, Carinyena i Syrah · Montsant	4.8 24	Pardas Negre Cab. Franc, Cab.. Suavignon i Sumoll · Penedès	29
Exibis · Bio Cabernet Sauvignon i Sumoll · Pla de Bages	23	Finca Fontanal Garnatxa, Syrah, Merlot i Cab. Sauvignon · Montsant	33
Llebrec · Eco Ull de Llebre - Penedès	27	Acusp Pinot Noir · Costers del Segre	40
LLavors Negre Cabernet Sauvignon i Samsó Empordà	24	Luis Alegre Finca la Reñana Tempranillo, Graciano i Mazuelo · Rioja	38
Gran Clot dels Oms Merlot · Penedès	25	Martinet Bru Garnatxa i Syrah-Priorat	40
Luis Alegre Crianza Tempranillo, Garnatxa i Graciano · Rioja	4.8 25	PSI Tinta Fina · Ribera del Duero	50
Bruixola Garnatxa Negre, Sansó i Syrah · Priorat	27		
L´Equilibrista Garnatxa, Syrah i Samsó · Catalunya	26	DOLÇ/DULCE/SWEET	
Piedra Crianza Tinta de Toro i Garnatxa · Toro	26	Essència de Gerisena Moscatell d`Alexandria – Empordà	4,5