

## TAPAS INDIVIDUALES

Tosta de anchoa del Cantábrico "00" tomate y crema de ajo negro **3.90€**

Aceitunas gordal rellenas de anchoa y ponzu con grisini de espinas de anchoa **4.80€**

Taco-Steak tartar con helado de mostaza y encurtidos **6.20€**  
Huevo a baja temperatura con espuma de parmesano y migas de pan **7.60€**

Yakisoba de langostinos, sopa Thai y ternera picante **8.60€**  
Brioche Frito de curry y cordero, salsa de yogurt con patates cristal y ketchup casero **7.40€**

## LAS RACIONES PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota **16.20€**

Coca de Folgueroles tostada con tomate y aceite de oliva **3.20€**  
Stracciatella con tomates pasificados, y panes de Italia con albahaca y aceitunas negras **9.50€**

Curry de Mejillones de roca **7.50€**

Patatas bravas con alioli espumoso y sofrito picante **5.80€**

Calamares a la andaluza con alioli de citronela **8.10€**

Fritura de cazón con mayonesa espumosa en adobo **10.90€**

Arroz de Alitas de pollo, queso azul suave y nueces **11.80€**  
Arroz de anguila asada a la japonesa con alioli de cítricos **12.20€**

Tataki de ternera Gallega marinada en miso, sake y berenjena asada con dulce de leche **11.50€**

Pincho de Lagrima ibérica a la parrilla con focaccia de finas hierbas **14.00€**

## SELECCIÓN DE OSTRAS A PIEZA

Ostra al natural **3.90€**

Ostra con licuado de acederas, apio, lima y pepino encurtido **4.40€**

Ostra con Ponzu y bergamota **4.60€**

Ostra con Bloody Mary **5.00€**

Ostra con mantequilla planctón, ramallo, manzana verde y vodka **5.60€**

## POSTRES

Ninioiak de crema con helado de triple vainilla **6.00€**

Texturas de chocolate con café, regaliz y tofe **6.80€**

La tarta clásica de queso al horno **6.00€**

Torrija brioche a la vainilla con helado de doble nata **6.80€**  
Begonia's Pink panther **6.70€**

Chocolate blanco con coco, yogur, galletas y cítricos **6.80€**

## MENÚ DEGUSTACIÓN TEN'S

Ostra a elegir de nuestra selección

o

Tosta de anchoa del Cantábrico "00" tomate, crema de ajo negro

Ceviche de ostras y lulo

Migas de salmorejo nitro con frutas rojas encurtidas, sardina ahumada y aceite de albahaca

Taco – Steak tartar con nieve de foie gras curado

Chip de espiral de patata con alioli espumoso, pimientos del padrón y sofrito picante

Huevo a baja temperatura con espuma de parmesano y migas de pan

Vieira asada, salsa de calamar, huevas de lumpo y tempura frita

Fritura de cazón con mayonesa espumosa en adobo

Tataki de ternera gallega marinada en miso, sake y berenjena asada con dulce de leche

Begonia's Pink panther

Texturas de chocolate con café, regaliz y tofe  
Petit Four

**54.00€/PERSONA**

**Opción suplemento selección de quesos 8.00€**

## Los Menús se sirven a mesa completa

El menú de tapas está pensado para que nuestros clientes puedan degustar varias elaboraciones en su justa medida.

Nuestro chef le recomienda elegir esta opción para disfrutar de una experiencia Ten's más sabrosa y divertida.

El personal de sala, estará encantado de modificar su menú ante posibles alergias o intolerancias alimentarias.

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable velada.

\*10% IVA Incluido

\* Los menús pueden sufrir modificaciones ya que trabajamos con productos de temporada