



TAPAS INDIVIDUALES

- Anchoa del Cantábrico "00" con olivada provenzal y pan de pincel **4.50€**
- Tosta de Anchoa, Mantequilla ahumada y piel de cítricos **4.80€**
- Ostra al natural **4.20€**
- Ostra con Bloody Mary **5.10€**
- Taco-Steak tartar con helado de mostaza y encurtidos **7.20€**
- Huevo baja temperatura con espuma de queso y cecina, cortezas de parmesano, migas de pan **9.20€**
- Brioche Frito de panceta con salsa yakiniku casera, mahonesa coreana **8.80€**
- Fish & chips en un Brioche, con ensalada americana y yogur ahumado **9.50€**

LAS RACIONES PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de bellota **17.00€**
- Coca de pan tostada con tomate y aceite de oliva **4.10€**
- Chip espiral de patata con "all i oli" espumoso, pimientos de padrón y sofrito picante **6.20€**
- Tomate relleno de stracciatella ahumada, aceitunas negras y hierbas mediterráneas y pan de focaccia **13.20€**
- Ensaladilla rusa con ventresca de atún y ensalada libanesa a la mexicana **12.20€**
- Patatas bravas con alioli espumoso y sofrito picante **8.00€**
- Calamares a la andaluza con alioli de citronela **9.20€**
- Fritura de cazón con mayonesa espumosa en adobo **12.00€**
- Arroz Meloso de carrillera de Raya y setas de temporada **16.00€**
- Arroz seco de Capricho ibérico, gambita y alioli **16.50€**
- Alitas adobadas y fritas con Pani puri de curry, sofrito picante y adobo espumoso **12.50€**
- Pincho de Lagrima ibérica a la parrilla con focaccia de finas hierbas **16.00€**

POSTRES

- Ninioiaky de crema con helado de triple vainilla **7.80€**
- Texturas de chocolate **7.00€**
- Tarta de queso estilo Ten's **8.00€**
- La tarta de zanahorias de Jordi **8.00€**
- Torrija brioche a la vainilla con helado de doble nata **7.50€**
- Begonia's Pink panther **7.20€**



10'S TAPAS

Chip de espiral de patata con pimientos del padrón y sofrito picante
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y ensalada libanesa a la mexicana
Taco – Steak tartar con nieve de foie gras curado y helado de manzana y mostaza
Ceviche con pescado de lonja y helado de hierbas
Fritura de Cazón y alioli de su propio adobo
Huevo a baja temperatura con espuma de parmesano, cecina y migas de pan
Fish & chips en un Brioche, con ensalada americana y yogur ahumado
Gamba de costa al ajillo con fideos de cardo y jugo de fideuá
Alitas adobadas y fritas con Pani puri de curry, sofrito picante y adobo espumoso

Begonia's Pink Panther

Texturas de chocolate

65.00€/PERSONA

Opción suplemento selección de quesos 8.00€/PERSONA

El Menú se sirve 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

* El menú puede sufrir modificaciones ya que trabajamos con productos de temporada


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

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

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvee Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Menier	 96.00 €
---	---


ROSAT/ROSADO/ROSE

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

BLANCS /BLANCOS/WHITE

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

NEGRES/TINTOS/RED

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