



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 **8.00€**

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€**
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 **12.80€**
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

- Ninioiaky de crema con helado de triple vainilla **6.00€**
Texturas de chocolate con café, regaliz y tofe **6.80€**
tarta de queso estilo Ten's **6.00€**
Torrija brioche a la vainilla con helado de doble nata **6.80€**
Begonia's Pink panther **6.70€**



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 ali oli 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


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 Parellada · 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 Parellada · 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 Manastrell · 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