

### TAPAS INDIVIDUELLES

- Cantabrique anchois toast, eau de tomate et la crème d'ail noir **3.90€**  
 Olives Gordal aux anchois et Ponzu avec du gressin d'épines d'anchois **4.80€**  
 Taco - Steak tartare avec pickles et crème glacé moutarde **6.20€**  
 Oeuf parfait basse température avec une mousse au parmesan et des miettes de pain **7.60€**  
 Yakisoba crevette, soupe Thai et boeuf épicé **8.60€**  
 Brioches frites de curry et d'agneau, sauce au yaourt avec des cristallines de pommes de terre et ketchup maison **7.40€**

### ASSIETTES DE TAPAS À PARTAGER

- Jambon ibérique de bellota **16.20€**  
 Folgueroles coca grillé à la tomate et de l'huile d'olive **3.20€**  
 Stracciatella de tomates pasifiées et pains italiens au basilic et aux olives noires **9.50€**  
 Curry de Moules de roche **7.50€**  
 Patatas bravas avec aioli mousseux et sauce épicée **5.80€**  
 Calmars andalouse à la citronnelle aioli **8.10€**  
 Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade **10.90€**  
 Riz d'ailes de poulet, doux fromage bleu et noix **11.80€**  
 Riz d'anguilles grillées à la japonaise et sauce aioli de citriques **12.20€**  
 Tataki de boeuf de galice mariné au Miso, sake et aubergine grillée à la confiture de lait **11.50€**  
 Brochette ibérique grillée et focaccia aux fines herbes **14.00€**

### SÉLECTION D'HUÎTRES À L'UNITÉ

- Huître frais **3.90€**  
 Huître avec oseille, céleri, citron vert et concombre mariné **4.40€**  
 Huître avec Ponzu et bergamote **4.60€**  
 Huître avec Bloody Mary **5€**  
 Huître au beurre plancton, Ramallo, pomme verte et de la vodka **5.60€**

### DESSERT

- Crème Ninyoyaki et glace triple vanilla **6.00€**  
 Textures de chocolat avec du café, du réglisse et du caramel au beurre **6.80€**  
 Le classique gâteau au fromage au four **6.00€**  
 Pain perdu brioché à la vanille et crème glacée double crème **6.80€**  
 Begonia's Pink panther **6.70€**  
 Chocolat blanc avec du coco, du yaourt, des biscuits et des citriques **6.80€**

### TEN'S DÉGUSTATION MENU

- Huître à choisir parmi notre sélection  
 ou  
 Cantabrique anchois toast, eau de tomate et la crème d'ail noir  
 Ceviche d'huîtres et lulo  
 Miettes de salmorejo nitro et fruits rouges marinés, sardine marinée et huile de basilic  
 Taco - steak tartare avec une neige de fois gras  
 Chips de pomme de terre en spirale accompagnée d'une mousse d'ail et d'une sauce piquante  
 Oeuf parfait basse température avec une mousse au parmesan et des miettes de pain  
 Coquille rôtie, sauce au calamar, oeufs de lump et tempura frit  
 Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade  
 Tataki de veau de Galice mariné au Miso, sake et aubergine rôtie à la confiture de lait  
 Begonia's Pink Panther  
 Textures de chocolat avec du café, du réglisse et du caramel au beurre  
 Petit Four

**54.00€/PERSON**

**Supplément: sélection de fromages 8.00€**

**Les menus sont servis aux tables complètes**

Le menu tapas est conçu de telle sorte que nos clients peuvent profiter de diverses élaborations en perspective.

Notre chef recommande de choisir cette option pour profiter de plus savoureux, l'expérience complète et amusante.

Le personnel de la salle se fera plaisir de modifier leur menu pour les allergies alimentaires possibles ou des intolérances.

**\*10% TVA INCLUSE**

**\*Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais**