



TAPAS INDIVIDUELLES

- Anchois cantabrique « 00 » avec tapenade provençale et pain brossé **4.50€**
- Toast d'anchois, beurre fumé et zeste d'agrumes **4.80€**
- Huître au naturelle **4.20€**
- Huître au Bloody Mary **5.10€**
- Taco - Steak tartare avec pickles et crème glacé moutarde **7.20€**
- Œuf à basse température avec mousse au fromage et à la cecina, croûte de parmesan et miettes de pain **9.20€**
- Hot-dog d'Anguille avec une mayonnaise Unagi tare, du ketchup kimchee et une salade d'oignons aux feuilles fraîches **10.80€**
- Brioche frite de bacon à la sauce yakiniku maison, mayonnaise coréenne **8.80€**
- Fish & chips en brioche, avec salade à l'américaine et yaourt fumé **9.50€**

ASSIETTES DE TAPAS À PARTAGER

- Jambon ibérique de bellota **17.00€**
- Pain grillé de coca à la tomate et à l'huile d'olive **4.10€**
- Spirale de Chips de pommes de terre avec une mousse d'« all i oli », poivrons padrón et sauce épicée **6.20€**
- Tomate farcie à la stracciatella fumée, aux olives noires et aux herbes méditerranéennes accompagnée de pain focaccia **13.20€**
- Salade russe à la ventrèche de thon et salade libanaise à la mexicaine **12.20€**
- Patatas bravas avec aioli mousseux et sauce épicée **8.00€**
- Calmars andalouse à la citronnelle aioli **9.20€**
- Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade **12.00€**
- Riz crémeux aux joues de raie et champignons de saison **16.00€**
- Riz sec au capricho ibérique, crevettes et aioli **16.50€**
- Ailes marinées et frites au curry Pani puri, sofrito épicé et mousse de marinade **12.50€**
- Brochette ibérique grillée et focaccia aux fines herbes **16.00€**

DESSERT

- Crème Ninyoyaki et glace triple vanilla **7.80€**
- Textures de chocolat **7.00€**
- Gâteau au fromage de style Ten's **8.00€**
- Le gâteau aux carottes de Jordi **8.00€**
- Pain perdu brioché à la vanille et crème glacée double crème **7.50€**
- Begonia's Pink panther **7.20€**

Ten's

TAPAS RESTAURANT

10'S TAPAS

Spirale de Chips de pommes de terre avec poivrons padrón et sauce épicée

Salade russe à la ventrèche de thon et salade libanaise à la mexicaine

Taco – Steak tartare avec une neige de foie gras séché et glace à la pomme et à la moutarde

Ceviche de poisson du marché et glace aux herbes

Roussette frite et aioli de sa propre marinade

Œuf à basse température avec mousse de parmesan, cecina et miettes de pain

Hot-dog à l'anguille avec mayonnaise Unagi tare, ketchup kimchee et salade d'oignons aux feuilles fraîches

Crevettes côtières à l'ail avec des nouilles au chardon et jus de fideua

Ailes marinées et frites au curry Pani puri, sauce épicée et mousse de marinade

Begonia's Pink Panther

Textures de chocolat

65.00€/PERSON

Supplément: sélection de fromages 8.00€/PERSON

10% TVA INCLUSE

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.

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

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 Sitjja 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 €
Quanta 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 €
Llebrec · 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 €		