



### 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€**
- Brioche frite de curry et d'agneau, sauce au yaourt avec des cristallines de pommes de terre **8.00€**

### 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€**
- 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 **12.80€**
- 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 Ninoyaki et glace triple vanilla **6.00€**
- Textures de chocolat avec du café, du réglisse et du caramel au beurre **6.80€**
- Gâteau au fromage de style Ten's **6.00€**
- Pain perdu brioché à la vanille et crème glacée double crème **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**



### TEN'S DÉGUSTATION MENU

Huître a 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'aioli 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 moussese mayonnaise marinade

Tataki de veau de Gallice 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

Supplément: sélection de fromages 8.00€


**54.00€/PERSON**  
10% TVA INCLUDE

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

Les menus sont servis aux tables completes

## CAVES/CAVAS/SPARKLING WINES

		
<b>Eudald Reserva Brut Nature · Bio</b>	4,5	22
Xarel·lo, Macabeu i Parellada - Penedès		
<b>Eudald Brut Rosat · Bio</b>		22
Pinot Noir - Penedès		
<b>Armlar Reserva Brut Nature · Bio</b>		25
Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada - Penedès		
<b>Rabellat i Vidal Brut Nature</b>		26
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo - Penedès		
<b>Rabellat i Vidal Brut Rosat</b>		28
Trepat i Garnatxa · Penedès		
<b>Rabellat i Vidal Gran Reserva Brut Nature</b>		32
Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo - Penedès		
<b>Maria Rigol Ordi Reserva Brut Nature</b>		28
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		
<b>Maria Rigol Ordi Reserva Rosat Brut Nature</b>		30
Pinot Noir · Penedès		
<b>Maria Rigol Ordi Mi l'enni Reserva Brut Nature</b>		32
Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay - Penedès		
<b>Mestres Coquet Brut Nature</b>		27
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		
<b>Mestres Reserva Royal Rosé</b>		30
Trepat, Monastrell i Pinot Noir · Penedès		
<b>Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature</b>		32
Xarel·lo, Macabeu i Parellada · Penedès		

## CHAMPAGNE

	
<b>Bollinger Special Cuvee</b>	70
Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Menier	

## ROSAT/ROSADO/ROSE

		
<b>Trenca Closques</b>		24
Sirà - Montsant		
<b>14 Hores</b>	4,5	22
Trepat - Conca de Barbera		
<b>Heus Rosat</b>		24
Garnatxa Negra, Samsó, Merlot i Manastrell · Empordà		

## BLANCS /BLANCOS/WHITE

		
<b>Cimbrón</b>	4,5	24
Verdejo · Rueda		
<b>Cora · Bio</b>		22
Muscat i Xarel·lo · Penedès		
<b>Care</b>	4,5	24
Chardonnay · Cariñena		
<b>Gran Clot dels Olms</b>		25
Xarel·lo - Penedès		
<b>La Marimorena</b>		23
Albariño · Rias Baixas		
<b>Eresma</b>		28
Verdejo-Rueda		
<b>Lxv · Bio</b>		25
Xarel·lo Vermell · Penedès		
<b>Vora la Mar · Eco</b>		22
Pansa Blanca · Alella		
<b>Finca Fontanals</b>		24
Garnatxa Blanca i Macabeu · Montsant		
<b>Coll de la Sitja</b>		23
Macabeu · Penedès		
<b>Damiana Blanc</b>		23
Xarel·lo i Chardonnay · Penedès		
<b>Marcelino Nat</b>	4,8	25
Xarel·lo · Penedès		
<b>Bermejo Seco · Eco</b>		29
Malvasia Volcanica · Lanzarote		
<b>Gran Clot del Oms</b>		25
Chardonnay · Penedès		
<b>Les Brugueres Blanc</b>		31
Garnatxa Blanca · Priorat		
<b>Quinta de Couselo</b>		27
Albariño, Loureiro i Caiño Blanco - Rias Baixas		
<b>Lo Noi del Sac</b>		24
Merlot - Montsant		
<b>Pells · Nat</b>		35
Macabeu · Penedès		
<b>Taleia · Nat</b>		36
Sauvignon Blanc i Semillon · Costers del Segre		
<b>Molta Honra Blanc · Bio</b>		40
Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc · Costers del Segre		

## NEGRES/TINTOS/RED

<b>Eudama</b> Tempranillo · Ribera del Duero	  <b>4.5 24</b>	<b>GaintuS Radical</b> Sumoll · Penedès	  <b>27</b>
<b>Cara Nord</b> Garnatxa, Syrah i Monastrel · Conca Barbera	<b>22</b>	<b>Figuro 12</b> Tinta fina – Ribera del Duero	<b>28</b>
<b>Blau</b> Garnatxa, Carinyena i Syrah · Montsant	<b>4.8 24</b>	<b>Pardas Negre</b> Cab. Franc, Cab.. Suavignon i Sumoll · Penedès	<b>29</b>
<b>Exibis · Bio</b> Cabernet Sauvignon i Sumoll · Pla de Bages	<b>23</b>	<b>Finca Fontanal</b> Garnatxa, Syrah, Merlot i Cab. Sauvignon · Montsant	<b>33</b>
<b>Llebrec · Eco</b> Ull de Llebre - Penedès	<b>27</b>	<b>Acusp</b> Pinot Noir · Costers del Segre	<b>40</b>
<b>LLavors Negre</b> Cabernet Sauvignon i Samsó Empordà	<b>24</b>	<b>Luis Alegre Finca la Reñana</b> Tempranillo, Graciano i Mazuelo · Rioja	<b>38</b>
<b>Gran Clot dels Oms</b> Merlot · Penedès	<b>25</b>	<b>Martinet Bru</b> Garnatxa i Syrah-Priorat	<b>40</b>
<b>Luis Alegre Crianza</b> Tempranillo, Garnatxa i Graciano · Rioja	<b>4,8 25</b>	<b>PSI</b> Tinta Fina · Ribera del Duero	<b>50</b>
<b>Bruixola</b> Garnatxa Negre, Sansó i Syrah · Priorat	<b>27</b>		
<b>L´Equilibrista</b> Garnatxa, Syrah i Samsó · Catalunya	<b>26</b>	<b>DOLÇ/DULCE/SWEET</b>	
<b>Piedra Crianza</b> Tinta de Toro i Garnatxa · Toro	<b>26</b>	<b>Essència de Gerisena</b> Moscatell d`Alexandria – Empordà	<b>4,5</b>