

TAPAS SINGOLE

Acciuga del Cantabrico "00" con patè di olive provenzali e bruschetta di pane **4.50€**

Crostino di Acciuga, Burro affumicato e scorza di agrumi **4.80€**

Ostrica al naturale **4.20€**

Ostrica con Bloody Mary **5.10€**

Taco - Tartare di carne con gelato di mostarda e sottaceti **7.20€**

Uovo a bassa temperatura con spuma di formaggio e cecina, insaccato di carne affumicata, crosta di parmigiano, mollica di pane **9.20€**

Brioche frita con pancetta e salsa yakiniku fatta in casa e maionese coreana **8.80€**

Fish & chips in una Brioche, con insalata americana e yogurt affumicato **9.50€**

RAZIONI DA CONDIVIDERE

Prosciutto iberico puro bellota **17.00€**

Coca di pane tostato con pomodoro e olio di oliva **4.10€**

Chip spirale di patata con salsa "all i oli" spumosa, peperoncini del Padrón e soffritto piccante **6.20€**

Pomodoro ripieno di stracciatella affumicata, olive nere ed erbe mediterranee e pan focaccia **13.20€**

Insalata russa con ventresca di tonno e insalata libanese alla messicana **12.20€**

Patatas bravas con schiumosa salsa d'aglio e soffritto piccante **7.50€**

Calamari all'andalusa con salsa d'aglio e citronella **9.20€**

Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione **12.00€**

Riso Cremoso con guancia di Razza e funghi di stagione **16.00€**

Riso asciutto di Capricho ibérico, gamberi e aioli **16.50€**

Riso con anguilla arrosto alla giapponese con salsa alioli agrumata **15.00€**

Alette marinate e fritte con Pani puri al curry, soffritto piccante e marinatura spumosa **12.50€**

Spiedo di "lagrima iberica" alla griglia con focaccia alle erbe **16.00€**

DOLCI

Ningyoyaki alla crema con gelato alle tre vaniglie **7.80€**

Consistenze di cioccolato **7.00€**

Classica torta al formaggio al forno **8.00€**

La torta di carote di Jordi **8.00€**

Torrija brioche alla vaniglia con gelato alla doppia panna **7.50€**

Begonia's Pink panther **7.20€**

10'S TAPAS

Chip spirale di patata con salsa "all i oli" spumosa, peperoncini del Padrón e soffritto piccante

Insalata russa con ventresca di tonno e insalata libanese alla messicana

Taco – Steak tartar con fiocchi di foie gras stagionato e gelato di mela e mostarda

Ceviche con pesce fresco e gelato di erbe

Fritto di Canesca e aioli della sua marinatura

Uovo a bassa temperatura con spuma di formaggio e cecina, insaccato di carne affumicata, mollica di pane

Fish & chips in una Brioche, con insalata americana e yogurt affumicato

Gambero di mare all'aglio con fideos di cardo e sughetto di fideuà

Alette marinate e fritte con Pani puri al curry, soffritto picante e marinatura spumosa

Begonia´s Pink Panther

Consistenze di cioccolato

65.00€/ persona

Opzione supplemento di selezione formaggio 8.00€/persona

Menù per tavolo completo

Il menù di tapas è ideato per permettere ai nostri clienti di degustare varie elaborazioni nella giusta quantità.

Il nostro chef consiglia la scelta di tale menù per gustare un'esperienza Ten's più saporita, completa e divertente.

Il personale di sala sarà felice di modificare il menù in presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

*10% IVA compresa

* I menu possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione

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 Viña Treixadura, Ribeiro	29.00 €
Les Brugueres Blanc Garnatxa Blanca · Priorat	40.00 €
Quinta de Couelo 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 €		