

TAPAS SINGOLE

Acciuga del Cantabrico "00" con patè di olive provenzali e bruschetta di pane **3.90€**

Olive Gordal ripiene di alici e ponzu con grissini di spinaci e alici **4.80€**

Ostrica al naturale **3.90€**

Ostrica con Bloody Mary **5.00€**

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

Uovo di gallinella a bassa temperatura con mousse di formaggio, buccia di parmigiano, molliche di pane e tartufo **8.60€**

Hot dog di anguilla con maionese di Unagi Tare, ketchup kimchee e insalata di cipolle con foglie fresche **10.00€**

Brioche fritta con pancetta e salsa yakiniku fatta in casa e maionese coreana **8.50€**

Gambero di mare all'aglio con fideos di cardo e sughetto di fideuà **12.00€**

RAZIONI DA CONDIVIDERE

Prosciutto iberico puro bellota **17.00€**

Coca di pane tostato con pomodoro e olio di oliva **3.60€**

Chip spirale di patata con salsa "all i oli" spumosa, peperoncini del Padrón e soffritto piccante **6.00€**

Pomodoro semi-arrostito ripieno di stracciatella, olive nere ed erbe mediterranee e focaccia **12.00€**

Insalata russa con ventresca di tonno e insalata libanese alla messicana **12.00€**

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

Calamari all'andalusa con salsa d'aglio e citronella **8.50€**

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

Riso con alette di pollo, formaggio Comté e noci **12.00€**

Riso con anguilla arrosto alla giapponese con salsa alioli agrumata **14.80€**

Alette marinate e fritte con Pani puri al curry, soffritto piccante e marinatura spumosa **12.80€**

Spiedo di "lagrima iberica" alla griglia con focaccia alle erbe **15.00€**

DOLCI

Ningyoyaki alla crema con gelato alle tre vaniglie **6.00€**

Consistenze di cioccolato con caffè, liquirizia e toffee **6.80€**

Classica torta al formaggio al forno **6.00€**

La torta di carote di Jordi **6.50€**

Torrija brioche alla vaniglia con gelato alla doppia panna **6.80€**

Begonia's Pink panther **6.70€**

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 di zucca con pesce fresco

Servizio di grandi classici da dividere:

Patatas Bravas del Ten's, calamari alla romana con citronella, frittura di pesce marinato

Uovo a bassa temperatura con spuma di parmigiano e molliche di pane

Hot dog di anguilla con maionese di Unagi Tare, ketchup kimchee e insalata di cipolle con foglie fresche

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 con caffè, liquirizia e toffee

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 €
Armilar 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 Trepat, 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		19.00 €
14 Hores Trepat - Conca de Barbera	4.50 €	21.50 €
Trenca Closques Sirà - Montsant		25.50 €

BLANCS /BLANCOS/WHITE

		
Loess Verdejo · Rueda	4.50 €	24.00 €
Cora · Bio Muscat i Xarel.lo · Penedès		22.00 €
Clot dels Oms Chardonnay · Penedès	4.50 €	22.00 €
Creciente Albariño · Rias Baixas	4.80 €	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 Viñoa Treixadura, Ribeiro		29.00 €
Les Brugueres Blanc Garnatxa Blanca · Priorat		40.00 €
Quinta 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 €

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 €
Llebre · Negre Ull de Llebre - Penedès	25.00 €	Luis Alegre Finca la Reñana Tempranillo, Graciano i Mazuelo · 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 €
Ontañon Crianza Tempranillo, Garnatxa · Rioja	4.80 € 26.00 €	Figuero 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 €		
Figuero 12 Tinta fina – Ribera del Duero	34.00 €		