



## TAPAS SINGOLE

- Pane tostato con acciughe del Mar Cantabrico, pomodoro e crema d'aglio nero **3.90€**
- Olive Gordal ripiene di alici e ponzu con grissini dispinaci e alici **4.80€**
- Taco - Tartare di carne con gelato di mostarda e sottaceti **6.20€**
- Uovo a bassa temperatura con spuma di parmiggiano e molliche di pane **7.60€**
- Yakisoba di gamberoni, zuppa Thai e vitello piccante **8.60€**
- Brioche frita con curry e agnello, salsa yogurt, patate cristallo e **8.00€**

## RAZIONI DA CONDIVIDERE

- Prosciutto iberico puro bellota **16.20€**
- Focaccia di Folgueroles tostata con pomodoro e olio di oliva **3.20€**
- Stracciatella con pomodori appassiti e pane italiano con basilico e olive nere **9.50€**
- Patatas bravas con schiumosa salsa d'aglio e soffritto piccante **5.80€**
- Calamari all'andalusa con salsa d'aglio e citronella **8.10€**
- Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione **10.90€**
- Riso con alette di pollo, formaggio blu dolce e noci **11.80€**
- Riso con anguilla arrosto alla giapponese con salsa aioli agrumata **12.80€**
- Tataki di vitello gallego marinato con Miso, sake e melanzana arrostita con "dulce de leche" **11.50€**
- Spiedo di "lagrima iberica" alla griglia con focaccia alle erbe **14.00€**

## SELEZIONE DI OSTRICHE AL PEZZO

- Ostrica al naturale **3.90€**
- Ostrica con succo di acetosa, sedano, lime e cetriolo sottaceto **4.40€**
- Ostrica con Ponzu e bergamotto **4.60€**
- Ostra con Bloody Mary **5.00€**
- Ostrica con burro di plancton, alghe candelabro, melaverde e vodka **5.60€**

## 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€**
- Torrija brioche alla vaniglia con gelato alla doppia panna **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**



## MENÙ DEGUSTAZIONE TEN'S

Ostrica a scelta dalla nostra selezione

Tosta de anchoa del Cantábrico "00" tomate y crema de ajo negro

Ceviche di ostriche e lulo

Migas di salmorejo nitro con frutti rossi sottaceto, sardinaa ffumicata e olio di basilico

Taco - Steak tartar con fiocchi di foie-gras stagionato

Spirali di patate chips con spuma di alioli, peperoni di Padrón e soffritto piccante

Uovo a bassa temperatura con spuma di parmigiano emolliche di pane

Capasanta arrostita, salsa di calamaro, uova di lompo etempura frita

Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione

Tataki di vitello gallego marinato con Miso, sake e melanzana arrostita con "dulce de leche"

Begonia's Pink Panther

Consistenze di cioccolato con caffè, liquirizia e toffee

Petit Four

**54.00€/ persona**

**Opzione supplemento di selezione formaggio 8.00€**

### **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



## 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>