

# Ten's

TAPAS RESTAURANT

## 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 di  
spinaci e alici **4.80€**

Taco - Tartare di carne con gelato di mostarda e sottaceti **6.20€**

Uovo a bassa temperatura con spuma di parmigiano  
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 ketchup della casa **7.40€**

## 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€**

Cozze di scoglio al curry **7.50€**

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  
alioli agrumata **12.20€**

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, mela  
verde 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€**

Cioccolato bianco con cocco, yogurt, biscotti e agrumi **6.80€**

# 10's

TAPAS RESTAURANT

## MENÙ DEGUSTAZIONE TEN'S

Ostrica a scelta dalla nostra selezione

o

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, sardina  
affumicata 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 e  
molliche di pane

Capasanta arrostita, salsa di calamaro, uova di lompo e  
tempura 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