

### ОТДЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ-ТАПАС

- Тост с кантабрийским анчоусом, помидором и кремом из черного чеснока **3.90€**
- Оливки с начинкой из анчоусов и понзу с гризини из косточек анчоусов **4.80€**
- Такос со стейком тартар, мороженым из горчицы и маринованными овощами **6.20€**
- Яйцо, приготовленное при низкой температуре, с муссом из пармезана и хлебными крошками **7.60€**
- Якисоба с королевскими креветками, Тайский суп и острой говядиной **8.60€**
- Бриошь жаренная с карри и бараниной, соус из йогурта с хрустящим прозрачным картофелем и домашним кетчупом **7.40€**

### ЧТОБЫ РАЗДЕЛИТЬ С ДРУЗЬЯМИ

- Лучший хамон из мяса чистопородных иберийских свиной желудевого откорма **16.20€**
- Пирог из фольгеролеса, поджаренный с помидорами и оливковым маслом **3.20€**
- Страчателла с вялеными помидорами и итальянским хлебом с базиликом и черными оливками **9.50€**
- Карри с мидиями свежего улова **7.50€**
- Картофель по-испански со вспененным чесночным соусом алиоли и острой овощной поджаркой **5.80€**
- Кальмаров по-андалусски с соусом али-оли из цитронеллы **8.10€**
- Поджарка из катрана с пенным пряным майонезом **10.90€**
- Рис с куриными крылышками, неострым голубым сыром и орехами **11.80€**
- Рис с запеченным угрем по-японски и соусом алиоли с цитрусовыми **12.20€**
- Татаки из галисийской говядины, маринованной в мисо, саке и запеченные баклажаны с карамелизованным сгущенным молоком **11.50€**
- Шпажка из свинины иберико на гриле и фокачча с зеленью **14.00€**

### СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ ПОШТУЧНО

- 1 Устрицы свежие **3.90€**
- Устрицы с соком из щавеля, сельдерея, лайма и Маринованного огурца **4.40€**
- Устрицы с соусом понцу и бергамотом **4.60€**
- Устрицы с кровавой мариной **5.00€**
- Устрицы со сливочным маслом с планктоном, водорослями, зеленым яблоком и водкой **5.60€**

### ДЕСЕРТЫ

- Ниниояки с кремом из мороженого и тройной ванилью **6.00€**
- Текстуры из шоколада с кофе, лакрицей и сливочной помадкой **6.80€**
- Классический сырный торт горячего приготовления **6.00€**
- Гренки из бриоши с ванилью и мороженым "двойные сливки" **6.80€**
- Begonia's Pink panther **6.70€**
- Белый шоколад с кокосом, йогуртом, печеньем и цитрусовыми **6.80€**

### ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ TEN'S

- Свежая устрица на выбор  
или  
Тост с кантабрийским анчоусом, помидором и кремом из черного чеснока
- Севиче из устриц и луло
- Сальморехо в крошках нитро с лесными ягодами в маринаде, копченая сардина и оливковое масло с базиликом
- Тако - стейк со снежками из вяленого фуа-гра
- Чипсы картофельные "спираль" с пенкой из алиоли, Перцы из Падрона и острой пережаркой
- Яйцо, приготовленное при низкой температуре, с муссом из пармезана и хлебными крошками
- Запеченные морские гребешки, соус из кальмаров, икра пинагора и жареная темпура
- Поджарка из катрана с пенным пряным майонезом
- Татаки из галисийской говядины, маринованной в мисо, саке и запеченные баклажаны с карамелизованным сгущенным молоком
- Begonias Pink Panther  
Текстуры из шоколада с кофе, лакрицей и сливочной помадкой  
Petit Four
- 54.00€/ на человека**  
**Дополнительно по желанию: ассорти сыров 8.00€**

### Меню на один стол

- Меню тапас предназначено для клиентов, которые желают попробовать несколько различных блюд.
- Наш шеф-повар рекомендует выбрать этот вариант, чтобы как можно лучше оценить все самые яркие, необычные и разнообразные вкусы ресторана Ten's.
- Ваш официант с удовольствием поменяет состав меню в случае аллергии или непереносимости каких-либо ингредиентов.

\*10% НДС включен

\*Меню может изменяться в зависимости от свежих продуктов на рынке