

EINZELNE TAPAS

- Toast mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Tomate und schwarze Knoblauchcreme **3.90€**
 Taco - Tatar-Steak mit Senf-Eis und eingelegtem Gemüse **6.20€**
 Tartar vom Blauflossenthunfisch mit Kaviar und crème fraîche **12.40€**
 Brioche, frittiert und geräuchert mit iberischem Rippchen, mit Deluxe-kartoffeln und hausgemachter Ketchup **7.40€**
 Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Carbonara-Schaum **7.60€**
 Yakisoba mit Riesengarnelen, Thai-Suppe und pikantem Rindfleisch **8.60€**
 Gebratene Jakobsmuschel, Tintenfischsoße, Seehasenrogen und frittierte Tempura **7.40€**
 Hausgemachte Krokette mit Schinken und Pilzen der Saison **2.20 €/Stück**
 Rote Riesengarnele mit halbtrockenen Cherrytomaten, Romesco-Eis und texturierter Escalivada **9.40€**

GERICHTE ZUM MITEINANDER TEILEN

- Spanischer Iberico-Bellota-Schinken von reinrassigen Tieren **16.20€**
 Geröstetes Fladenbrot aus Folgueroles mit Tomate und Olivenöl **3.20€**
 Burrata geräucherten mit Aromen aus Italien **8.90€**
 Spiralförmiger Kartoffelchip mit Aioli-Schaum, Kleine grüne Paprikaschoten „Pimientos del Padrón“ und scharfer Soße **6.80€**
 Patatas bravas (spanische Röstkartoffeln) mit Aliolischaum und pikanter Tomatensoße **5.80€**
 Tintenfisch andalusische Art mit Zitronengras-Aioli **8.10€**
 Gekochter Tintenfisch, Pimenton de la vera (geräucheter paprika), Kartoffeln mit Arbequina-Öl und **12.90€**
 Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise **10.90€**
 Reis mit Hummer und Foie gras mit Meeres-Sprossen **15.90€**
 Hähnchenflügel Yakiniku mit Garnelen und frischer, salat aus Gurken und Karotten **12.20€**
 Steak-Tartar, leicht geräuchert, mit gesalzenem Foie-Gras-Schnee, Eis aus Senf und grünem Apfel **15.90€**
 Gegrilltes Rippenstück und Schwanz vom iberischen Schwein, mit Kichererbsenpüree mit Vanille **15.20€**
 Kabeljau nach katalanischer Art, angemachtes Tomaten-Concassée, Romesco-Texturen und Kartoffelchips **10.40€**
 Dörrfleisch aus León - 80 g **10€**

AUSTER-ANGEBOT (STÜCKWEISE)

- Auster im eigenen Saft **3.90€**
 Auster mit Sud aus Sauerampfer, Sellerie, Limette und eingelegter Auster mit Ponzu und Bergamotte **4.60€**
 Auster mit Bloody Mary **5€**
 Auster mit Plankton-Butter, Ramallo-Alge, grünem Apfel und Wodka **5.60€**
 Lauwarme Auster mit Café-de-Paris-Butter **4.90€**
 Lauwarme Auster mit Seeigel-Suquet, kandierten Tomaten und zarten Mandeln **5.80€**
 Lauwarme Auster mit Fleisch und Sud vom Täubchen und Trompetenpfefflingen **6€**

TEN'S DEGUSTATIONSMENÜ

- Auster nach Wahl aus unserem Angebot oder Sardellen-Toast
 Kabeljau nach katalanischer Art, angemachtes Tomaten-Concassée, Romesco-Texturen und Kartoffelchips
 Taco-Steak mit Senf-Eis und Eingelegtem
 Spiralförmiger Kartoffelchip mit Aioli-Schaum, Kleine grüne Paprikaschoten „Pimientos del Padrón“ und scharfer Soße
 Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Carbonara-Schaum
 Gebratene Jakobsmuschel, Tintenfischsoße, Seehasenrogen und frittierte Tempura
 Hundshai-Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise
 Tataki von galizischem Rindfleisch mariniert in Miso, Sake und gebratene Aubergine mit Milchkonfitüre

Nitro coctel
 Begonias Pink Panther
 Petit Four

48€/PERSON

Optional: Passender Wein 19 €/Person
Käseauswahl als optionale Beilage 8€

TOP TEN'S DEGUSTATIONSMENÜ

- Auster nach Wahl aus unserem Angebot oder Sardellen-Toast
 Kabeljau nach katalanischer Art, angemachtes Tomaten-Concassée, Romesco-Texturen und Kartoffelchips
 Taco-Steak mit Senf-Eis und Eingelegtem
 Bei Niedertemperatur gegartes Ei mit Carbonara-Schaum
 Gebratene Jakobsmuschel, Tintenfischsoße, Seehasenrogen und frittierte Tempura
 Chorizo aus Krake nach galizischer Art („Pulpo a Feira“)
 Pfanne mit schaumiger Würzmayonnaise
 Wilder Seebarsch vom Grill, Rüben- und Pastinakenpüree, Perona-Bohnen-Crudité und knuspriger Grünkohl
 Gericht in Anlehnung an eine Zwiebelsuppe
 Tataki von galizischem Rindfleisch mariniert in Miso, Sake und gebratene Aubergine mit Milchkonfitüre

Nitro coctel
 Begonias Pink Panther
 Kaffee auf italienische Art
 Petit Four

62€/PERSONA

Optional: Passender Wein 28 €/Person
Käseauswahl als optionale Beilage 8€

Das Tapas-Menü bietet unseren Gästen die Möglichkeit, verschiedene unserer Kreationen in der richtigen Menge zu kosten.

Unser Chefkoch empfiehlt Ihnen diese Option, um ein besonders umfassendes und abwechslungsreiches kulinarisches Erlebnis im Ten's zu genießen. Für Gäste mit Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten passt unser Restaurantpersonal das Menü gerne jederzeit entsprechend an.

10% MWST. INBEGRIFFEN

Menü für die gesamte Tischgesellschaft

*Da wir ausschließlich frische Produkte der Saison verarbeiten, können die Menüs variieren.