

LES TAPES INDIVIDUALS

- Torrada d'anxova del Cantàbric, tomàquet i crema d'all negre **3.90€**
 Taco-steak amb gelat de mostassa i encurtits **6.20€**
 Tàrtar de Tonyina amb Caviar amb blinis i crème fraîche **12.40€**
 Brioix fregit i fumat de costella ibèrica amb patates "Deluxe"
 i Ketchup casolà **7.40€**
 Ou a baixa temperatura amb escuma de carbonara **7.60€**
 Yakisoba amb llagostins, Sopa "Thai" i vedella picant **8.60€**
 Vieira rostida, salsa de calamar, ous de lumpus i tempura fregida **7.40€**
 Croquetes casolanes de pernil i bolets de temporada **2,20€ / Unitat**
 Gambota amb tomàquets cherries semisecs, gelat de romesco i
 escalivada texturitzada **9.40€**

LES RACIONS PER A COMPARTIR

- Pernil ibèric pur de gla **16.20€**
 Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet i oli d'oliva **3.20€**
 Burrata fumada amb sabors d'Itàlia **8.90€**
 Xips en espiral de patata amb alloli espumós, pebrots del
 padró i sofregit picant **6.80€**
 Patates braves amb alloli espumós i sofregit picant. **5.80€**
 Calamars a l'andalusa amb alloli de citronel·la. **8.10€**
 Pop cuït amb pebre vermell de la Vera, patates a l'oli
 d'arbecuina i fum de faig **12.90€**
 Fregit de caçó amb maionesa escumosa en adob **10.90€**
 Arròs de llamàntol i foie gras amb brots marins **15.90€**
 Aletes de pollastre Yakiniku amb llagostins, amanida
 de cogombre i pastanaga **12.20€**
 Steak-tartar a ganivet lleugerament fumat amb neu de foie gras a la sal,
 gelat de mostassa i poma verda **15.90€**
 Llàgrima i cua ibèrica a la brasa amb puré de cigrons a la vainilla **15.20€**
 Bacallà esqueixat, tomàquet concassé amanit, textures de
 romesco i xips de patata **10.40€**
 Cecina de León - 80gr **10€**

SELECCIÓ D'OSTRES A PECES

- Ostra al natural **3.90€**
 Ostra amb líquat d'agrelles, api, llima i
 cogombre encurtit **4.40€**
 Ostra amb ponzu i bergamota **4.60€**
 Ostra amb Bloody Mary **5€**
 Ostra amb mantega plàncton, Ramallo,
 poma verda i vodka **5.60€**
 Ostra tèbia amb mantega Cafè de Paris **4.90€**
 Ostra tèbia amb suquet de garota,
 tomàquets confitats i picada **5.80€**
 Ostra tèbia amb carpaccio i suc de colomí amb
 trompetes de la mort **6€**

MENU DEGUSTACIÓ TEN'S

- Ostres a escollir de la nostra selecció o torrada d'anxoves "00"
 Bacallà esqueixat, tomàquet concassé amanit, textures de
 romesco i xips de patata
 Taco-steak amb gelat de mostassa i encurtits
 Xips en espiral de patata amb alloli, pebrots del Padró
 espumós i sofregit picant
 Ou a baixa temperatura amb escuma de carbonara
 Vieira rostida, salsa de calamar, ous de lumpus i tempura fregida
 Fregit de caçó amb maionesa escumosa en adob
 Tataki de vedella gallega marinat en Miso, sake i albergínia
 rostida amb dolç de llet

Nitro còctel
 Begonia's Pink Panther
 Petit Four

48€/persona
Opció pack begudes 19€/persona
Opció suplement selecció de formatges 8€/persona

MENU DEGUSTACIÓ TOP TEN'S

- Ostres a escollir de la nostra selecció o torrada d'anxoves "00"
 Bacallà esqueixat, tomàquet concassé amanit, textures de
 romesco i xips de patata
 Taco-steak amb gelat de mostassa i encurtits
 Ou a baixa temperatura amb escuma de carbonara
 Vieira rostida, salsa de calamar, ous de lumpus i tempura fregida
 Xoriço de "Pop a Feira"
 Fregit de caçó amb maionesa escumosa en adob
 Corbina salvatge a la planxa, puré de nap i xirivia, cruditè de
 mongeta perona i cruixent de col Kale
 "Sopa de ceba"
 Tataki de vedella gallega marinat en Miso, sake i albergínia
 rostida amb dolç de llet

Nitro còctel
 Begonia's Pink Panther
 Cafè a La Italiana
 Petit Four

62€/persona
Opció Pack begudes 28 €/persona
Opció suplement selecció de formatges 8€/persona

Menú per taules completes

El menú de tapes està pensat perquè els nostres clients puguin gaudir vàries
 degustacions en la seva justa mida. El nostre xef li recomana escollir aquesta opció per
 gaudir d'una experiència Ten's més saborosa, completa i divertida.

El personal de sala estarà encantat de modificar el seu menú davant d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

*10% IVA Inclòs

* Els menús poden patir modificacions, ja que treballem amb productes de temporada