

单人份精致小吃

烤堪加布里海鳀鱼、西红柿、黑大蒜酱 3.9欧元

墨西哥卷和鞑靼牛肉配芥末冰淇淋和酱菜 6.2欧元

蓝鳍金枪鱼鞑靼和白鲸牌鱼子酱與新鮮的奶油 12.4欧元

炸面包配熏伊比利亚排骨和至尊土豆 7.4欧元

温泉蛋配培根奶油沫 7.6欧元

日式虾仁椰子香辣牛肉炒面 8.6欧元

烤扇贝，鱿鱼酱，圆鳍鱼卵和天妇罗 7.4欧元

自制火腿当季蘑菇炸丸子 2.2欧元/个

地中海红虾配半干圣女果，罗梅斯科酱冰淇淋和脆烤蔬菜 9.4欧元

多人份美味菜肴

伊比利亚全橡果火腿 16.2 欧元

福尔格罗莱斯薄饼配西红柿和橄榄油 3.2 欧元

意式风味100%水牛奶马苏里拉奶酪混合奶油酱 8.9欧元

螺旋薯片配泡沫大蒜酱和番茄辣酱,小青椒 6.8 欧元

辣味炸土豆配大蒜酱伴炸辣味 5.8欧元

安达卢西亚鱿鱼配香茅大蒜蛋黄酱 8.1欧元

山毛榉木熏煮章鱼、红椒、土豆块撒橄榄油 12.9 欧元

蛋黄酱风味炸翅鲨肉 10.9欧元

龙虾海鲜饭、鹅肝酱配海菜 15.9欧元

日式烧鸡翅配明虾黄瓜和胡蘿蔔 12.2欧元

手工刀切微熏鞑靼牛肉配盐渍鹅肝酱，芥末冰淇淋和青苹果 15.9欧元

伊比利亚猪梅花肉及猪尾配香草鹰嘴豆泥 15.2欧元

手撕鳕鱼，熬煮番茄酱，罗梅斯科酱脆片和薯片 10.4欧元

莱昂腌肉 80g 10欧元

可选牡蛎风味（单只价）

天然原味牡蛎 3.9欧元

牡蛎配酸模奶昔、欧芹、青柠与腌黄瓜 4.4欧元

牡蛎配日式柑橘酢与佛手柑 4.6欧元

牡蛎血腥玛莉 5欧元

牡蛎配浮游生物黄油、凤尾菜、青苹果与伏特加 5.6欧元

温热牡蛎配巴黎黄油酱 4.9欧元

常温牡蛎配加泰罗尼亚式炖海胆、烤西红柿与嫩杏仁 5.8欧元

常温牡蛎配牛肉，鸽肉汤汁烩喇叭菌 6欧元

TEN' S赏味菜单

牡蛎（上述风味供选）或鳀鱼配面包片

手撕鳕鱼，熬煮番茄酱，罗梅斯科酱脆片和薯片

墨西哥牛肉卷配芥末冰淇淋与腌菜

螺旋薯片配泡沫大蒜酱和番茄辣酱,小青椒

温泉蛋配培根奶油沫

烤扇贝，鱿鱼酱，圆鳍鱼卵和天妇罗

蛋黄酱风味炸翅鲨肉

半烤微熏加利西亚牛肉味增汤，清酒和甜牛奶酱烤茄

烟雾鸡尾酒

贝宫雅的粉红豹

小蛋糕

以下菜单只限全套供应. 48欧元 - 可选配酒 19欧元/位 - 精选奶酪（补充选项）8欧元

赏味菜单

牡蛎（上述风味供选）或鳀鱼配面包片

手撕鳕鱼，熬煮番茄酱，罗梅斯科酱脆片和薯片

墨西哥牛肉卷配芥末冰淇淋与腌菜

温泉蛋配培根奶油沫

烤扇贝，鱿鱼酱，圆鳍鱼卵和天妇罗

红椒加利西亚章鱼香肠

蛋黄酱风味炸翅鲨肉

铁板野生石首鱼，白萝卜泥，扁豆拼盘，脆羽衣甘蓝

洋葱汤

铁板野生石首鱼，白萝卜泥，扁豆拼盘，脆羽衣甘蓝

烟雾鸡尾酒

贝宫雅的粉红豹

意式咖啡

小蛋糕

以下菜单只限全套供应 62欧元/位 - 可选配酒 28欧元/位 - 精选奶酪(补充选项)8欧元

为了让我们的顾客能够恰到好处地品尝不同风味的精美菜肴，我们特别推出了小吃菜单。我们的大厨建议您选择菜单上的小吃，来体验Ten' s无比可口且品类齐全的美食。大厅员工将根据顾客可能存在的过敏与食物不耐受情况来对菜单进行适度调整。

* 含10%增值税

* 由于本餐厅使用时鲜食材，菜单中的菜色种类可能时有变动