

TAPAS INDIVIDUALES

- Tosta de anchoa del Cantábrico "00" tomate y crema de ajo negro **3.90€**
 Taco - *Steak tartar* con helado de mostaza y encurtidos **6.20€**
Tartar de Atún Bluefin con caviar acompañado con blinis y crème fraîche **12.40€**
 Brioches frito y ahumado de costilla ibérica con patatas "Deluxe" y Ketchup casero **7.40€**
 Huevo a baja temperatura con espuma de carbonara **7.60€**
 Yakisoba de langostinos, sopa Thai y ternera picante **8.60€**
 Vieira asada, salsa de calamar, huevas de lumpo y tempura frita **7.40€**
 Croquetas caseras de jamón y setas de temporada **2.20€/Unidad**
 Carabinero con tomates cherry semisecos, helado de romesco y escalivada texturizada **9.40€**

LAS RACIONES PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de bellota **16.20€**
 Coca de Folgueroles tostada con tomate y aceite de oliva **3.20€**
 Burrata ahumada con sabores de Italia **8.90€**
 Chip de espiral de patata con alioli espumoso, pimientos del padrón y sofrito picante **6.80€**
 Patatas bravas con alioli espumoso y sofrito picante **5.80€**
 Calamares a la andaluza con alioli de citronela **8.10€**
 Pulpo cocido con pimentón de la Vera, patata con aceite de arbequina y humo de haya **12.90€**
 Fritura de cazón con mayonesa espumosa en adobo **10.90€**
 Arroz de bogavante y foie gras con brotes marinos **15.90€**
 Alitas de pollo Yakiniku con langostinos, ensalada de pepino y zanahorias **12.20€**
 Steak-tartar a cuchillo ligeramente ahumado con nieve de foie-gras a la sal, helado de mostaza y manzana verde **15.90€**
 Lágrima y rabo ibérico a la brasa con puré de garbanzos a la vainilla **15.20€**
 Bacalao esqueixat, tomate concase aliñado, textures de romesco y chips de patata **10.40€**
 Cecina de León - 80gr - **10€**

SELECCIÓN DE OSTRAS A PIEZAS

- Ostra al natural **3.90€**
 Ostra con licuado de acederas, apio, lima y pepino encurtido **4.40€**
 Ostra con Ponzu y bergamota **4.60€**
 Ostra con Bloody Mary **5€**
 Ostra con mantequilla planctón, ramallo, manzana verde y vodka **5.60€**
 Ostra tibia con mantequilla Café de París **4.90€**
 Ostra tibia con "suquet" de erizos, tomates confitados y picada **5.80€**
 Ostra tibia con carpaccio y jugo de pichón con trompetas de la muerte **6€**

MENU DEGUSTACION TEN'S

- Ostra a elegir de nuestra selección o Tosta de anchoa "00"
 Bacalao esqueixat, tomate concase aliñado, textures de romesco y chips de patata
 Taco-steak con helado de mostaza y encurtidos
 Chip de espiral de patata con alioli espumoso, pimientos del padrón y sofrito picante
 Huevo a baja temperatura con espuma de carbonara
 Vieira asada, salsa de calamar, huevas de lumpo y tempura frita
 Fritura de Cazón con mayonesa espumosa en adobo
 Tataki de ternera gallega marinada en Miso, sake y berenjena asada con dulce de leche

Nitro coctel
 Begonias Pink Panther
 Petit Four

48€/PERSONA

Pack de bebidas 19€/persona
Opción suplemento selección de quesos 8€

MENU DEGUSTACION TOP TEN'S

- Ostra a elegir de nuestra selección o Tosta de anchoa "00"
 Bacalao esqueixat, tomate concase aliñado, textures de romesco y chips de patata
 Taco-steak con helado de mostaza y encurtidos
 Huevo a baja temperatura con espuma de carbonara
 Vieira asada, salsa de calamar, huevas de lumpo y tempura frita
 Chorizo de "Pulpo a Feira"
 Fritura de Cazón con mayonesa espumosa en adobo
 Corvina salvaje a la plancha, puré de nabo y chirivía, crudité de judía perona y crujiente de col Kale
 Haciendo referencia a una sopa de cebolla
 Tataki de ternera gallega marinada en Miso, sake y berenjena asada con dulce de leche

Nitro coctel
 Begonias Pink Panther
 Café a la italiana
 Petit Four

62€/PERSONA

Pack de bebidas 28€/ persona
Opción suplemento selección de quesos 8€

Los Menús se sirven a mesa completa

El menú de tapas está pensado para que nuestros clientes puedan degustar varias elaboraciones en su justa medida. Nuestro chef le recomienda elegir esta opción para disfrutar de una experiencia Ten's más sabrosa y divertida.

El personal de sala, estará encantado de modificar su menú ante posibles alergias o intolerancias alimentarias

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable velada

***10% IVA Incluido**

*** Los menús pueden sufrir modificaciones ya que trabajamos con productos de temporada**