

TAPAS INDIVIDUELLES

- Cantabrique anchois toast, eau de tomate et la crème d'ail noir **3.90€**
 Taco - Steak tartare avec pickles et crème glacé moutarde **6.20€**
 Tartare de Thon rouge Bluefin au Caviar Beluga et crème fraîche **12.40€**
 Pain brioché frit et ibérique côtes fumé avec Patates "Deluxe" et Ketchup **7.40€**
 Oeuf basse température, mousse à la carbonora **7.60€**
 Yakisoba crevette, soupe Thai et boeuf épicé **8.60€**
 Coquille rôtie, sauce au calamar, oeufs de lump et tempura frit **7.40€**
 Croquettes artisanales au jambon et aux champignons de saison **2.20€ l'unité**
 Carabinero aux tomates cerises semi-séchées, glace au romesco et texture d'escalivada **9.40€**

ASSIETTES DE TAPAS À PARTAGER

- Jambon ibérique de bellota **16.20€**
 Folgueroles Coca grillé à la tomate et de l'huile d'olive **3.20€**
 Burrata 100% Buffalo avec Saveurs d'Italie **8.90€**
 Chips de pomme de terre en spirale accompagnée d'une mousse d'aïoli et d'une sauce piquante **6.80€**
 Patatas bravas avec aïoli mousseux et sauce épicée **5.80€**
 Calmars andalouse à la citronnelle aïoli **8.10€**
 Poulpe cuit avec du paprika, pomme de terre à l'huile de Arbequina et fumée du hêtre **12.90€**
 Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade **10.90€**
 Riz au homard et foie gras avec des flambées de mer **15.90€**
 Yakiniku ailes de poulet aux crevettes et salade de concombre et carotte **12.20€**
 Steak tartar au couteau légèrement fumé avec une neige de foie-gras au sel, glace à la moutarde et à la pomme verte **15.90€**
 Lágrima ibérique et queue grillée avec du hoummos à la vanille **15.20€**
 Morue à la catalane, concassée de tomate asaisonnée, textures de romesco et chips de pomme de terre **10.40€**
 Viande de grison de León - 80 gr **10€**

SÉLECTION D'HUÎTRES À L'UNITÉ

- Huître frais **3.90€**
 Huître avec oseille, céleri, citron vert et concombre mariné **4.40€**
 Huître avec Ponzu et bergamote **4.60€**
 Huître avec Bloody Mary **5€**
 Huître au beurre plancton, Ramallo, pomme verte et de la vodka **5.60€**
 Huître tiède et son beurre café de Paris **4.90€**
 Huître chaude avec "suquet" d'oursin, tomates confites **5.80€**
 Huître chaude avec le jus du pigeon aux trompettes de la mort **6.00€**
 Huître à la glace d'asperge blanche et de plancton **8.90€**

TEN'S DÉGUSTATION MENU

- Huître à choisir parmi notre sélection ou toast d'anchois "00"
 Morue à la catalane, concassée de tomate asaisonnée, textures de romesco et chips de pomme de terre
 Taco - Steak tartare avec pickles et crème glacée moutarde
 Chips de pomme de terre en spirale accompagnée d'une mousse d'aïoli et d'une sauce piquante
 Oeuf basse température, mousse à la carbonora
 Coquille rôtie, sauce au calamar, oeufs de lump et tempura frit
 Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade
 Tataki de veau de Gallice mariné au Miso, sake et aubergine rôtie à la confiture de lait

Nitro coctel

Begonia's Pink Panther

Petit Four

48€/PERSON

Appariement du vin 19€ /person
Supplément: sélection de fromages 8€

LARGE TEN'S DEGUSTATION MENU

- Huître à choisir parmi notre sélection ou toast d'anchois "00"
 Morue à la catalane, concassée de tomate asaisonnée, textures de romesco et chips de pomme de terre
 Taco - Steak tartare avec pickles et crème glacée moutarde
 Oeuf basse température, mousse à la carbonora
 Coquille rôtie, sauce au calamar, oeufs de lump et tempura frit
 Chorizo de Poulpe "a Feira"
 Cazon frit avec mousseuse mayonnaise marinade
 Bar sauvage grillé, purée de navet et de panais, crudité d'haricots plats et croquant de chou kale
 En égard à une soupe à l'oignon
 Tataki de veau de Gallice mariné au Miso, sake et aubergine rôtie à la confiture de lait

Nitro coctel

Begonia's Pink Panther

Le café italien

Petit Four

62€/PERSON

Appariement du vin 24€ /person
Supplément: sélection de fromages 8€

Les menus sont servis aux tables complètes

Le menu tapas est conçu de telle sorte que nos clients peuvent profiter de diverses élaborations en perspective. Notre chef recommande de choisir cette option pour profiter de plus savoureux, l'expérience complète et amusante. Le personnel de la salle se fera plaisir de modifier leur menu pour les allergies alimentaires possibles ou des intolérances.

*10% TVA INCLUSE
 *Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais