

TAPAS SINGOLE

- Pane tostato con acciughe del Mar Cantabrico, pomodoro e crema d'aglio nero **3.90€**
 Taco - Tartare di carne con gelato di mostarda e sottaceti **6.20€**
 Tartare di Tonno Bluefin con caviale e crème fraîche **12.40€**
 Brioches fritte e affumicate di costoletta iberica con patate deluxe e ketchup fatto in casa **7.40€**
 Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di carbonara **7.60€**
 Yakisoba di gamberoni, zuppa Thai e vitello piccante **8.60€**
 Capasanta arrostita, salsa di calamaro, uova di lompo e tempura frita **7.40€**
 Crocchette caserecce di jamón e funghi di stagione **2.20€/pezzo**
 Gamberone con pomodorini ciliegini semiseccchi, gelato al romesco e texture di escalivada **9.40€**

RAZIONI DA CONDIVIDERE

- Prosciutto iberico puro bellota **16.20€**
 Focaccia di Folgueroles tostata con pomodoro e olio di oliva **3.20€**
 Burrata con sapori di Italia **8.90€**
 Spirali di patate chips con spuma di alioli, peperoni di Padrón e soffritto piccante **6.80€**
 Patatas bravas con schiumosa salsa d'aglio e soffritto piccante **5.80€**
 Calamari all'andalusa con salsa d'aglio e citronella **8.10€**
 Polpo cotto, peperoncino pimentón de la vera, patata con olio di oliva d'arbequina e fumo di faggio **12.90€**
 Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione **10.90€**
 Riso all'astice e foie gras con germogli di mare **15.90€**
 Alette di pollo Yakiniku con gamberi e insalata di cetrioli e carote **12.20€**
 Steak Tartare a punta di coltello leggermente affumicato con fiocchi di foie-gras al sale, gelato di mostarda e mela verde **15.90€**
 Lacrima e coda iberica alla brace con purea di ceci alla vaniglia **15.20€**
 Baccalà "exqueixat", pomodoro concassè condito, consistenze di romesco e chips di patate **10.40€**
 Cecina di León - 80 g **10€**

SELEZIONE DI OSTRICHE AL PEZZO

- Ostrica al naturale **3.90€**
 Ostrica con succo di acetosa, sedano, lime e cetriolo sottaceto **4.40€**
 Ostrica con Ponzu e bergamotto **4.60€**
 Ostra con Bloody Mary **5€**
 Ostrica con burro di plancton, alghe candelabro, mela verde e vodka **5.60€**
 Ostrica tiepida con burro Cafe de Paris **4.90€**
 Ostrica tiepida con suquet di ricci, pomodori confit e salse "Picada" **5.80€**
 Ostrica tiepida con carpaccio e succo di piccione e trombette dei morti **6€**

MENÙ DEGUSTAZIONE TEN'S

- Ostrica a scelta dalla nostra selezione o pane tostato con acciughe "0"
 Baccalà "exqueixat", pomodoro concassè condito, consistenze di romesco e chips di patate
 Taco-steak con gelato alla mostarda e sottaceti
 Spirali di patate chips con spuma di alioli, peperoni di Padrón e soffritto piccante
 Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di carbonara
 Capasanta arrostita, salsa di calamaro, uova di lompo e tempura frita
 Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione
 Tatakis di vitello gallego marinato con Miso, sake e melanzana arrostita con "dulce de leche"

Nitro cocktail
 Begonia's Pink Panther
 Petit Four

48€/ persona

Opzione abbinamento vino 19€/ persona
Opzione supplemento di selezione formaggio 8€

MENÙ DEGUSTAZIONE TOP TEN'S

- Ostrica a scelta dalla nostra selezione o pane tostato con acciughe "0"
 Baccalà "exqueixat", pomodoro concassè condito, consistenze di romesco e chips di patate
 Taco-steak con gelato alla mostarda e sottaceti
 Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di carbonara
 Capasanta arrostita, salsa di calamaro, uova di lompo e tempura frita
 Chorizo di "Pulpo a Feira"
 Frittura di palombo con spumosa maionese di decorazione
 Ombrina selvaggia alla piastra, purea di cavolo navone e pastinaca, crudité di fagiolini perona e croccante di cavolo riccio
 A mo' di zuppa di cipolle
 Tatakis di vitello gallego marinato con Miso, sake e melanzana arrostita con "dulce de leche"

Nitro cocktail
 Begonia's Pink Panther
 Caffè all'italiana
 Petit Four

62€/ persona

Opzione abbinamento vino 28€/ persona
Opzione supplemento di selezione formaggio 8€

Il menù di tapas è ideato per permettere ai nostri clienti di degustare varie elaborazioni nella giusta quantità.
 Il nostro chef consiglia la scelta di tale menù per gustare un'esperienza Ten's più saporita, completa e divertente.
 Il personale di sala sarà felice di modificare il menù in presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

*Menù per tavolo completo
 *10% IVA compresa

* I menu possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione