Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

TEN CON TEN

MENÚ ESPECIAL

Crema de nécora

Ensalada de quisquilla de Motril, higos, stracciatella y vinagreta cítrica

Risotto de sémola con trufa blanca de Alba

Merluza negra en salsa de ají amarillo y judías salteadas

Lomo bajo de Wagyu con salsa ponzu y bimis

Postre

Peras al PX, crema de mascarpone y crujiente de nuez

Bodega

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Abel Mendoza Viura 2025, D.O.Ca. Rioja

Tinto: Numanthia 2020, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

Velvet crab cream

Motril shrimp salad, figs, stracciatella and citrus vinaigrette

Semolina risotto with Alba white truffle

Black hake in yellow chilli sauce with sautéed green beans

Wagyu sirloin with ponzu sauce and bimisi

Dessert

Pears with PX, mascarpone cream and walnut crisp

Wine Selection

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Abel Mendoza Viura 2025, D.O.Ca. Rioja

Red: Numanthia 2020, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

590€

TEN CON TEN

MENÚ PREMIUM

Ostra Especial Nº2

Crema de nécora

Ensalada de quisquilla de Motril, higos, stracciatella y vinagreta cítrica

Risotto de sémola con trufa blanca de Alba

Angulas a la bilbaína

Merluza negra en salsa de ají amarillo y judías salteadas

Lomo bajo de Wagyu con salsa ponzu y bimis

Postre

Peras al PX, crema de mascarpone y crujiente de nuez

Bodega

Espumoso: Champagne Dom Pérignon 2017

Blanco: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, Sudáfrica

Tinto: Termanthia 2018, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

Special Oyster No. 2

Velvet crab cream

Motril shrimp salad, figs, stracciatella and citrus vinaigrette

Semolina risotto with Alba white truffle

Bilbao-style baby eels

Black hake in yellow chilli sauce with sautéed green beans

Wagyu sirloin with ponzu sauce and bimis

Dessert

Pears with PX, mascarpone cream and walnut crisp

Wine Selection

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2017

White: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, South Africa

Red: Termanthia 2018, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

890€

TEN CON TEN

MENÚ VEGETARIANO

Cóctel de Bienvenida

Crema especiada de calabaza, zanahoria y leche de coco

Ensalada de palmito con pesto, tomate cherry

Ceviche de maíz baby, zanahoria roja, berenjena y cebollita francesa

Chaufa de quinoa con verduras de temporada

Postre

Peras al PX, crema de mascarpone y crujiente de nuez

Bodega

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Abel Mendoza Viura 2025, D.O.Ca. Rioja

Tinto: Numanthia 2020, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

VEGETARIAN MENU

Welcome cocktail

Spiced pumpkin and carrot cream with coconut milk

Heart of palm salad with pesto and cherry tomato

Baby corn ceviche, red carrot, aubergine and pearl onion

Quinoa chaufa with seasonal vegetables

Dessert

Pears with PX, mascarpone cream and walnut crisp

Wine Selection

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Abel Mendoza Viura 2025, D.O.Ca. Rioja

Red: Numanthia 2020, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

590€

TEN CON TEN

MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón

Merluza en salsa verde

Cachopo de ternera
con pisto o patatas fritas

Postre

Tronco navideño de chocolate

CHILDREN'S MENU

Ham croquettes

Hake in green sauce

Veal cachopo
with ratatouille or French fries

Dessert

Chocolate Yule log

150€

TEN CON TEN

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva.
A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



TEN CONTEN

Reservas:

670 712 656 | restaurantetenconten.com