

SUGERENCIAS

DAILY SPECIAL

Ostra Natural o Rocoto
Natural Oyster or Rocoto Pepper

Tabla de Quesos
Cheese Platter

Jamón Ibérico de Bellota
Iberian Acorn-Fed Ham

Cecina De Wagyu
Wagyu Beef Cecina

CAVIAR

Oscietra 50 gr

Oscietra 100 gr

Beluga 50 gr

Beluga 100 gr

PARA COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de Espinacas
Spinach Croquettes

Croquetas Tigre o de Faisán
Mussel or Pheasant Croquettes

Verduras de Temporada
Seasonal Vegetables

Alcachofas Salteadas con Espinacas
Sautéed Artichokes with Spinach

Crema de marisco con cigala
Seafood cream with crayfish

Arroz con Pato Salvaje
Wild Rice with Duck

Zamburiñas Ten
Scallops

Rollitos de Pato
Duck Spring Rolls

Langostinos Coco y Curry
Coconut and Curry Prawns

Risotto de Sémola con Trufa
Black Truffled Semolina Risotto

Pulpo de "Pedreiro" Asado
Pedreiro Roasted Octopus

Colmenillas a la crema de Foie
Morels with Foie

NUESTROS FRÍOS COLD DISHES

Ensalada de Naranja, Aguacate y Piñones
Orange, Avocado and Pine Nuts Salad

Ensalada de Tomate
con Bonito y Cebolla Roja
Tomato with Bonito and Red Onion Salad

Ensalada de Cabra con Tomate Confitado
Goat's Cheese Salad with Confit Tomato

Ensalada de espárragos al pesto
Asparagus salad with pesto

Ensalada Ten con Ten
Ten con Ten Salad

Anchoas con Tomates Secos y Aguacate
Anchovies with Dried
Tomatoes and Avocado

Tartar de Salmón con Caviar
Salmon Tartar with Caviar

Tartar de atún con emulsión
de aceitunas verdes y cebollitas
Tuna tartar with green olives
and onion emulsion

Ceviche Calderón
Ceviche Calderón

Salpicón de Bogavante
Lobster salpicón

Carpaccio de Wagyu con Parmesano
Wagyu Carpaccio with Parmesan

PASTAS PASTA

Lasaña de Alcachofas

Artichoke Lasagne

Linguini al Tartufado

Linguini with Tartuffe

Canelón de Faisán

Pheasant Cannelloni

Penne a la trufa negra

Penne with Truffle

Pasta Negra con Marisco

Black Pasta with Seafood

Parpadelle con Oricios

Parpadelle with Sea Urchin

GUISOS STEWES

Calamar en su Tinta y Arroz Basmati

Squid in its Ink and Basmati Rice

Verdinas con Codorniz

Verdines with Quail

Caldereta de Pescado

Fish Stew

Marmitako de Atún

Tuna Marmitako (Basque Stew)

DEL MAR FROM THE SEA

Chipirón al wok

Wok-cooked squid

Corvina con Langostinos en Salsa Verde

Croaker with Prawns and Green Sauce

Pixín Ten con Ten

Monkfish Ten con Ten

Tataki de Atún

Tuna Tataki

Merluza con Berberecho y Centolla

Hake with Cockles and Crab

Lubina a la bilbaína

Sea bass bilbaína style

Bacalao Negro Asado con Manzana

Roasted Black Cod with Apple

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Hamburguesa de Rabo de Toro

Oxtail Burger

Picantón Tika

Chicken Tika

Escalopines de Solomillo al Parmesano

Sirloin Escalopes with Parmesan

Steak Tartar

Steak Tartar

Punta de Solomillo al jugo

Sirloin in Perigo Sauce

Picaña Braseada con Yuca y Plátano Frito

Grilled Picaña with Cassava
and Fried Plantain

Solomillo con Trufa

Beef Tenderloin with Black Truffle

Cochinillo Confitado

Suckling Pig

Lomo de Wagyu

Loin Wagyu

Chuletón Rack (2pax)

Rack Ribeye (2 people)

Se realiza la congelación previa del pescado destinado a consumo crudo o semicrudo, conforme al Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis. La información relativa a alérgenos está a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador: 4 €.

Fish intended for raw or semi-raw consumption is pre-frozen in accordance with Real Decreto 1420/2006 of December 1, on the prevention of Anisakis parasitosis. Allergen information is available to the consumer as established in Regulation (EU) 1169/2011. Prices include 10% VAT. Appetizer and bread from our bakery: €4..