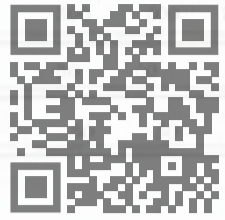


OBE RESTAURANT

ENOGASTRONOMIA ITALIANA



COCINA TRADICIONAL ITALIANA REVISITADA Y UNA GRAN SELECCIÓN DE VINOS
ITALIAN TRADICIONAL CUISINE REVISITED AND LARGE SELECTION OF WINES

LA CHARCUTERIA

THE CHARCUTERY

TABLA MIXTA ITALIANA / 18,5.
de embutidos y quesos italianos
con tomates secos, alcachofas y pepinillos
ITALIAN ANTIPASTO PLATTER
cold cuts and cheese selection
with dry tomatoes, artichokes and pickles

TABLA DE QUESOS ITALIANOS / 12'5.
con compotas de frutas y verduras
ITALIAN CHEESE SELECTION
with fruit and vegetable compote

ANTIPASTI

STARTERS

FRITURA DE CALAMARES / 13'5.
con alioli al perfume de lima
FRIED SQUID RINGS
with lime and garlic scented mayonnaise

CARPACCIO DE TERNERA / 13'5.
con rucula, tomate seco, Parmigiano
BEEF CARPACCIO
with rocket salad, dry tomatoes, Parmigiano

BURRATINA PUGLIESE / 12.
con caponata de berenjenas
BURRATINA FROM PUGLIA
with roasted eggplants

TARTAR DE TERNERA / 13'5.
al cuchillo con queso de cabra
y espinacas frescas
STEAK TARTAR
with goat cheese and fresh spinach

BERENJENAS A LA PARMESANA / 10'5.
PARMESAN STYLE EGGPLANTS

CARPACCIO DE SALMON / 14'5.
pescado fresco marinado en casa
con queso de remolacha y naranja
SALMON CARPACCIO
fresh and marinated in the house
with beetroot cheese and orange

ENSALADA DE PULPO Y PATATAS ALIÑADAS / 13'5.
con cebolla, tomate confitado
y brote de berros
OCTOPUS & POTATOES SALAD
with onion, confit tomatoes
and vegetable shoots

NUESTRAS PASTAS CASERAS

OUR HOME-MADE PASTAS

LASAGNA VEGETAL / 12.
con radicchio rojo, boletus y scamorza ahumada
VEGETABLE LASAGNA
with red chicory, porcini and smoked cheese

RECUERDOS DE UNA CARBONARA / 16.
spaghettoni con crema de queso pecorino,
guanciale y huevo a baja temperatura
REMEMBERING A CARBONARA
spaghettoni with pecorino cheese cream
cheek bacon and slow cooked egg

TAGLIATELLE CON RAGOUT DE CONEJO / 16.
de pasta fresca con verduritas y aceitunas negras
TAGLIATELLE WITH RABBIT RAGOUT
fresh pasta with vegetable and black olives

RAVIOLI DE REMOLACHA / 16.
con semillas de amapola y mantequilla a la salvia
BETROOT RAVIOLI
with puppy seeds and sage butter

LINGUINE "ALLO SCOGLIO" / 18.
con marisco fresco
LINGUINE "SCOGLIO"
with fresh seafood

EL RISOTTO / 18.
con tartar de gambas, calabacines y menta
RISOTTO
with shrimps tartar, courgettes and minth

CARNES Y PESCADOS

MEAT & FISH

CHULETA A LA MILANESA / 24.
de ternera blanca, con patatas salteadas,
rucula y tomates cherry
BEEF MILANESE CUTLET
with sautéed potatoes, cherry tomatoes
and rocket salad

LA TAGLIATA 350GR. / 24.
entrecôte de ternera fileteado
con rucula, tomates confit y Parmigiano
BEEF TAGLIATA
sliced beef entrecôte
with rocket salad, confit tomatoes and Parmigiano

COSTILLAR DE CORDERO / 24.
en costra de pistachos
con puré de patatas y verduritas crujientes
RACK OF LAMB
pistachio crusted
with potatoes puré and crunchy vegetables

MILHOJAS DE DORADA / 22.
con verduras de temporada,
crema de hinojo y frutos secos
SEA BREAM FILLETS
layered with seasonal vegetables,
fennel cream and dry fruits

LA HUERTA DE OBE

OBE'S GARDEN

ENSALADA DE TEMPORADA / 11'5.
con peras, taleggio, aguacate y nueces
con vinagreta de mostaza y miel
SEASON SALAD
with pears, taleggio, avocado and walnuts
with honey and mustard dressing

ENSALADA CAPRESE / 12.
con mozzarella de bufala
tomate montera y anchoas
CAPRESE SALAD
with buffalo mozzarella
fresh tomatoes and anchovies

ENSALADA CESAR / 12'5.
con mezclum de temporada, pollo,
picatostes y virutas de Parmigiano
CAESAR SALAD
with season salad, chicken
croutons and Parmigiano

DULCES CASEROS

SWEETS

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 70% / 7.
con helado artesanal de vainilla
CUSTARD TART OF BLACK CHOCOLATE 70%
with vanilla ice-cream

DECONSTRUCCIÓN DE UN STRÜDEL / 7.
de manzanas con pasas, piñones
crema chantilly y helado de vainilla
DECONSTRUCTED APPLE STRUDEL
with dry grapes, pine nuts
chantilly cream and vanilla ice-cream

CANNOLI SICILIANOS / 7.
de queso ricotta con virutas
de chocolate pistachos y salsa de naranja
SICILIAN CANNOLI
with fresh ricotta cheese, chocolate
flakes, pistachios and orange sauce

SEMIFREDDO DE TURRÓN / 7.
con anacardos y tierra de chocolate
ALMOND NOUGAT SEMIFREDDO
with cashew and chocolate crumble

TIRAMISÚ EN TEXTURAS / 7.
un clasico mas refrescante
TIRAMISÚ TEXTURES
a classic more refreshing

EL PAN - BREAD / 3'5.

Precios con IVA incluido. 10% suplemento terraza. Cumplimos con la normativa de alergenicos, consultenos si necesita mas informacion.
All prices are VAT included. 10% surcharge terrace. We're in compliance with the allergen regulations, check us if you need more information.