

OBE RESTAURANT

---

# NOCHE VIEJA 2018

## — NEW YEAR'S EVE 2018 —

### MENÚ

BIENVENIDA- BENVENUTO -WELCOMING

**PROSECCO DOC EXTRA DRY "FEUDI DI COLLALTO"**

---

**GAMBITAS ROJAS DE PALAMÓS CON POLENTA BIANCOPERLA Y ACEITE VIRGEN EXTRA**

GAMBERETTI ROSSI DI PALAMÓS CON POLENTA BIANCOPERLA ED OLIO EXTRA VERGINE  
RED SHRIMPS FROM PALAMOÓS WITH POLENTA BIANCOPERLA AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

---

**BURRATINA PUGLIESE CON ANCHOAS DEL CANTABRICO, PISTACHOS Y COMPOTA DE TOMATES**

BURRATINA PUGLIESE CON ACCIUGA DEL CANTABRICO, PISTACCHI E CONFETTURA DI POMODORI  
BURRATINA FROM PUGLIA WITH CANTABRIC ANCHOVIES, PISTACHIOS AND TOMATOES COMPOTE

---

**PAELLA ALGHERESE DE FREGULA MAR Y MONTAÑA CON AZAFRAN Y BOTTARGA**

PAELLA ALGHERESE DI FREGOLA MARE E MONTI CON ZAFFERANO E BOTTARGA  
PAELLA MIXTA FROM ALGHERO WITH FREGULA SAFFRON AND BOTTARGA

---

**COCHINILLO IBERICO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE NARANJA Y MIRTO**

MAIALINO DA LATTE IBERICO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA ALL'ARANCIA E MIRTO  
IBERIC SUCKLING PIG COOKED AT SLOW TEMPERATURE WITH ORANGE SAUCE AND MYRTLE

---

**NUESTRA VERSIÓN DE LA SELVA NEGRA**

LA NOSTRA VERSIONE DELLA FORESTA NERA  
OUR VERSION OF THE BLACK FOREST GATEAU

---

**70 €** IVA INCLUIDO - VAT INCLUSIVE

MARIDAJE DE VINOS 15€

WINE ACCOMPANIMENT 15€

RESERVAS 932682365