

VINOS



TAPAS

OBE RESTAURANT

- COCINA MEDITERRÁNEA -

- PARA PICAR / STARTERS -

13,00h a 23,00h

- TAPAS -

ACEITUNAS DE LA CASA <i>Olives of the house</i>	2,50€
PATATAS CHIPS <i>Chips potatoes</i>	2,50€
PAN DE COCA CON TOMATE <i>Coca bread with tomatoes</i>	3,50€
BOQUERONES EN VINAGRE <i>Marinated anchovies</i>	6,50€
PATATAS BRAVAS <i>Spicy Potatoes with garlic mayonnaise</i>	5,50€
CROQUETAS (4 unidad) <i>Croquettes (4 units)</i>	5,50€
PLATO DE JAMÓN IBERICO <i>Iberic ham</i>	13,50€
MEJILLONES AL VAPOR <i>Sautéed mussels</i>	7,50€
CALAMARES A LA ANDALUZA <i>Fried squid rings</i>	8,50€
GAMBAS SALTEADAS AL BRANDY <i>Prawns sautéed in brandy</i>	10,50€

- "ANTIPASTI" -

CARPACCIO DE TERNERA CON RUCULA, TOMATE SECCO Y PARMESANO <i>Beef carpaccio with rocket salad, dry tomatoes and Parmesan cheese</i>	11,50€
BURRATINA CON CAPONATA DE BERENJENAS <i>Burrata with roasted eggplant</i>	8,50€
SALMON Y PEZ ESPADA MARINADOS A LOS CITRICOS CON SEMILLAS DE HINOJO <i>Marinated Salmon & Sword-fish with citrus and fennel seeds</i>	11,50€
BERENJENAS A LA PARMESANA <i>Parmesan style eggplants</i>	8,50€
TARTAR DE BUEY CON CHIPS DE VERDURAS <i>Steak tartar with vegetable chips</i>	10,50€
TARTA RUSTICA DE BACALAO Y PATATAS <i>Cod-fish and potatoes rustic pie</i>	6,50€
ENSALADA DE PULPO Y PATATAS CON SALSAS VERDES <i>Octopus and potatoes salad with green sauce</i>	10,50€

- TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS - Great plate of Italian cold cuts

14,50€

SPECK DELL'ALTO ADIGE, CAPOCOLLO O COPPA
MORTADELLA BOLOGNA, SOPRESSA VICENTINA

- SURTIDOS DE QUESOS ITALIANOS - Italian cheese selection

8,50€

TALEGGIO, GORGONZOLA,
PARMIGGIANO, PECORINO CON ROMERO

- PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES -

13,00h a 16,00h - 20,00h a 23,00h

- PASTA & RISOTTI -

Pide nuestra pasta sin gluten / Ask for our gluten-free pasta

LASAGNA CON RAGÚ DE CORDERO, ESPARRAGOS VERDES Y QUESO PECORINO ROMANO <i>Lasagna with lamb ragú, green asparagus and "Pecorino" cheese</i>	10,50€
PACCHERI CON SALSAS DE TOMATE FRESCO BERENJENAS Y RICOTTA DE BUFALA <i>Paccheri with fresh tomatoes sauce, eggplant and buffalo Ricotta cheese</i>	12,50€
SPAGHETTI "CACIO E PEPE" CON CREMA DE PUERROS Y PIEL DE LIMÓN <i>Spaghetti with "Pecorino" cheese, cream of leek and lemon skin</i>	12,50€
RAVIOLI DE PATATAS RELLENOS DE QUESO "PUZZONE" DI MOENA CON HOJAS DE SPECK CRUJIENTE <i>Potatoes ravioli filled with cheese with crusty speck leaves</i>	13,50€
PAPPARDELLE CASEROS CON RAGOUT DE PATO Y BOLETUS <i>Home made pappardelle with duck ragout and Porcini mushrooms</i>	13,50€
RAVIOLI DE REMOLACHA A LA SALVIA CON SEMILLAS DE AMAPOLA <i>Beetroot ravioli with sage and poppy seeds</i>	12,50€
LINGUINE "ALLO SCOGLIO" (con marisco fresco) <i>Linguine with fresh Seafood</i>	14,50€
RISOTTO CON ESPARRAGOS BLANCOS, GAMBAS Y REDUCCIÓN DE PIMIENTO ROJO <i>White asparagus and prawns risotto with red peppers reduction</i>	13,50€

SOPA DEL DIA <i>Soup of the day</i>	6,50€
--	-------

- CARNES / MEAT -

"TAGLIATA" 350gr. CON RÚCULA, TOMATITOS Y PARMESANO (ENTRECOT) <i>Beef "tagliata" with rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan</i>	22,50€
COSTILLAR DE CORDERO GRATINADO A LAS HIERBAS <i>Saddle of lamb gratin with herbs</i>	19,50€
BROCHETA MIXTA DE CARNE OBE (con ternera, pollo, butifarra, frankfurt) <i>Mixed meat skewer with beef, chicken, wurstel</i>	17,50€
CODILLO DE CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON COMPOTA DE MANZANAS <i>Pork shank cooked at slow temperature with apple compote</i>	18,50€

TODOS LOS PLATOS DE CARNE SE SIRVEN CON GUARNICIÓN
DE PATATAS Y VERDURAS CRUJIENTES AL ACEITE DE OLIVA
All meat dishes are served with a side of potatoes and crunchy vegetables

- PESCADOS / FISH -

FILETE DE DORADA CON VERDURAS SALTEADAS Y CREMA DE HINOJO <i>Bream fillet with sautéed vegetables and fennel cream</i>	17,50€
FILETE DE LUBINA SALVAJE EN SUQUET CON ALMEJAS Y ESPINACAS SALTEADAS <i>Wild sea-bass fillet with clams and sautéed spinach</i>	19,50€

- TODO LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. -
- ALL PRICES ARE V.A.T. INCLUDED -

- ENSALADAS / SALADS -

13,00h a 23,00h

ENSALADA CAPRESE CON TOMATE FRESCO MOZZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA <i>Caprese salad with fresh tomatoes buffalo mozzarella & basil</i>	8,50€
ENSALADA CON PERAS, QUESO TALEGGIO Y AGUAGATE <i>Salad with pears, Taleggio cheese and avocado</i>	9,50€
ENSALADA CÉSAR (Mezclum, pollo, salsa Cesar, Parmesano, picatostes) <i>Cesar salad (Salad mesclun, chicken, Cesar sauce, Parmesan, croutons)</i>	10,50€
ENSALADA CON QUESO RICOTTA DE BUFALA TOMATE CONFITADO Y ACEITUNAS TAGGIASCAS <i>Salad with fresh buffalo ricotta cheese, confit tomatoes and olives Taggiasche</i>	8,50€

- PARA LOS NIÑOS / SMALL GUESTS -

PASTA CON SALSAS DE TOMATE o BOLOÑESA <i>Pasta with tomato or meat sauce</i>	6,50€
ESCALOPA DE TERNERA REBOZADA CON PATATAS FRITAS <i>Breaded beef steak with potatoes</i>	12,00€

- POSTRES / DESSERTS -

13,00h a 23,00h

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 70% CON HELADO ARTESANAL DE VAINILLA <i>Custard tart of black chocolate 70% with vanilla ice-cream</i>	6,50€
"SGROPPINO" DE LIMON Y MENTA Cocktail de sorbete de limon con vodka, prosecco y menta <i>Drink made with lemon sorbet, vodka, prosecco and mint</i>	5,50€
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSAS DE FRUTOS DEL BOSQUE <i>White chocolate mousse with red-fruits sauce</i>	6,00€
CANNOLI DE QUESO RICOTTA Y SALSAS DE NARANJA <i>Cannoli with fresh Ricotta cheese and orange sauce</i>	6,00€
TIRAMISÚ CASERO <i>Home-made tiramisú</i>	5,50€
HELADO ARTESANAL DE VAINILLA CON SALSAS DE FRUTOS DEL BOSQUE CALIENTE o SALSAS DE CHOCOLATE CALIENTE <i>Vanilla ice-cream with hot red-fruits sauce or hot chocolate sauce</i>	5,50€

- MENÚ DEL DIA / DAILY MENÚ -

PRIMERO / SEGUNDO / POSTRE / PAN / BEBIDA
First course / second course / desert / bread / drink

12,90 €

MARTES-VIERNES / Tuesday-Friday 13,00h - 16,00h