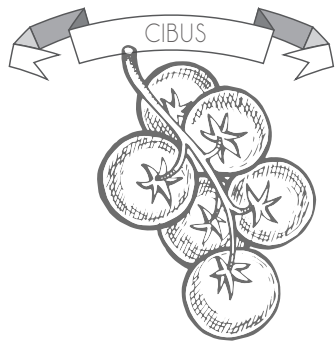


VINOS

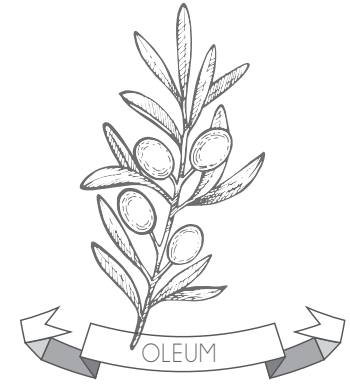


TAPAS



OBE RESTAURANT

- COCINA MEDITERRÁNEA -



- TAPAS / ANTIPASTI / STARTERS -

ACEITUNAS DE LA CASA <i>Olives of the house</i>	3,50€
PAN DE COCA CON TOMATE <i>Coca bread with tomatoes</i>	3,50€
BOQUERONES EN VINAGRE <i>Marinated anchovies</i>	10,50€
PATATAS BRAVAS <i>Spicy Potatoes with garlic mayonnaise</i>	6,50€
CROQUETAS DE JAMON O BOLETUS (4 unidad) <i>Croquettes with ham or Porcini mushrooms(4 units)</i>	6,50€
PLATO DE JAMÓN IBERICO <i>Iberic ham</i>	15,50€
MEJILLONES SALTEADOS AL VINO BLANCO Y PIMIENTA NEGRA <i>Sautéed mussels with white wine and pepper</i>	11,50€
Frituras de Calamares <i>Fried squid rings</i>	13,50€
CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO RUCULA Y TOMATE SECO <i>Beef carpaccio with Parmesan cheese, rocket salad and dry tomatoes</i>	13,50€
BURRATINA CON CAPONATA DE BERENJENAS <i>Burrata with roasted eggplant</i>	12,50€
CARPACCIO DE SALMON MARINADO, ENSALADITA DE HINOJOS NARANJAS Y NUECES <i>Marinated Salmon carpaccio with fennel, oranges and walnuts salad</i>	14,50€
BERENJENAS A LA PARMESANA <i>Parmesan style eggplants</i>	9,50€
TARTAR DE TERNERA CON CHIPS DE VERDURAS <i>Steak tartar with vegetable chips</i>	13,50€
ENSALADA DE PULPO Y PATATAS CON SALSA VERDE <i>Octopus and potatoes salad whit green sauce</i>	14,50€

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

16,00€

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

- SURTIDOS DE QUESOS ITALIANOS - Italian cheese selection

9,50€

TALEGGIO, GORGONZOLA,
PARMIGGIANO, PECORINO CON ROMERO

- PASTA E 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 SALSA DE TOMATE FRESCO BERENJENAS Y RICOTTA SALADA <i>Paccheri with fresh tomatoes sauce, eggplant and Ricotta cheese</i>	12,50€
CANDELE "CACIO E PEPE" CON CREMA DE PUERROS Y PIEL DE LIMÓN. <i>Candele with "Pecorino" cheese, cream of leek and lemon skin</i>	13,50€
TORTELLONI DE PATATAS RELLENOS DE QUESO "PUZZONE di MOENA" CON HOJAS DE SPECK CRUJIENTE <i>Potatoes tortelloni filled with cheese with crusty speck leaves</i>	14,50€
PAPPARDELLE CASEROS CON RAGOUT DE PATO Y BOLETUS <i>Home made pappardelle with duck ragout and Porcini mushrooms</i>	14,50€
RAVIOLI DE REMOLACHA A LA SALVIA CON SEMILLAS DE AMAPOLA <i>Beetroot ravioli with sage and poppy seeds</i>	13,50€
LINGUINE "ALLO SCOGLIO" CON MARISCO FRESCO <i>Linguine with fresh Seafood</i>	16,50€
RISOTTO DE CALABAZA CON SETAS FRESCAS DE TEMPORADA Y SALSA DE GORGONZOLA <i>Pumpkin risotto with fresh wild mushrooms and "Gorgonzola" cream</i>	14,50€

SOPA DEL DIA Preguntar precio/Ask for price
Soup of the day

- CARNES / MEAT -

"TAGLIATA" 350gr. CON RÚCULA, TOMATITOS CONFITADOS, VIRUTAS DE PARMESANO Y PATATAS AL HORNO (ENTRECOT) <i>Beef "tagliata" with rocket salad, confit cherry tomatoes and Parmesan</i>	23,50€
COSTILLAR DE CORDERO GRATINADO A LAS HIERBAS CON PURÉ DE PATATAS Y VERDURAS <i>Rack of lamb gratin with herbs with potatoes puré and vegetables</i>	22,50€
BROCHETA MIXTA DE CARNE CON PATATAS AL HORNO Y VERDURAS (con solomillo de ternera, pollo, butifarra, frankfurt) <i>Mixed meat skewer with backed potatoes and vegetables (with beef tenderloin, chicken, sausage, wurstel)</i>	18,50€
CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON COMPOTA DE MANZANAS, PURÉ DE PATATAS Y VERDURAS <i>Pork shank with apple compote, potatoes puré and vegetables</i>	18,50€

- PESCADOS / FISH -

MILHOJAS DE DORADA CON VERDURAS SALTEADAS Y CREMA DE HINOJO <i>Bream fillet with sauteed vegetables and fennel cream</i>	19,50€
PATA DE PULPO A LA PLANCHA CON PURÉ DE GARBANZOS, BERROS Y TOMATITOS CONFITADO <i>Grilled octopus tentacle with chickpeas puré, watercress and confit cherry tomatoes</i>	21,50€
FILETE DE LUBINA SALVAJE EN SUQUET CON ALMEJAS Y ESPINACAS SALTEADAS <i>Wild sea-bass fillet with clams and sauteed spinach</i>	21,50€

- ENSALADAS / SALADS -

ENSALADA CAPRESE CON TOMATE FRESCO MOZZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA <i>Caprese salad with fresh tomatoes bufalo mozzarella & basil</i>	9,50€
ENSALADA CON PERAS, QUESO TALEGGIO Y AGUAGATE <i>Salad with pears, Talegio cheese and avocado</i>	10,50€
ENSALADA CÉSAR (Mezclun, pollo, salsa Cesar, Parmesano, picatostes) <i>Cesar salad (Salad mesclun, chicken, Cesar sauce, Parmesan, croutons)</i>	12,50€
ENSALADA CON QUESO RICOTTA FRESCO TOMATE CONFITADO Y ACEITUNAS NEGRAS <i>Salad with fresh ricotta cheese, confit cherry tomatoes and black olives</i>	9,50€

- PARA LOS NIÑOS / SMALL GUESTS -

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

- POSTRES / DESSERTS-

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 70% CON HELADO ARTESANAL DE VAINILLA <i>Custard tart of black chocolate 70% with vanilla ice-cream</i>	6,50€
STRÜDEL DE MANZANAS DE CUCHARA CON PIÑONES CARAMELIZADOS, PASAS, HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY <i>Spoon apple strudel, with caramelized pine nuts, raisins, vanilla ice-cream and crème Cantilly</i>	6,50€
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE <i>White chocolate mousse with red-fruits sauce</i>	6,00€
CANNOLI DE QUESO RICOTTA Y SALSA 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 SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE CALIENTE o SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE <i>Vanilla ice-cream with hot red-fruits sauce or hot chocolate sauce</i>	6,50€

- TODO LOS PRECIOS INCLUYEN IVA -
All prices are V.A.T. included

- LA TERRAZA TENDRÁ UN SUPLEMENTO DEL 10% -

- SURCHARGE TERRACE 10% -

- BEBIDAS / DRINKS -

- AGUAS / WATER -

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,50 L	2,50€
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,75 L	3,50€

- CAFÉ / COFFEE -

CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ CORTADO, TÉ, INFUSIONES	1,80€
CAFÉ CON LECHE, CAPPUCINO, CARAJILLO	2,50€
CAFÉ IRLANDES (IRISH-COFFEE)	7,50€

- REFRESCOS / SOFT DRINKS -

COCA-COLA, FANTA, SPRITE, NESTEA, TONICA, BITTER KAS, ZUMOS DE FRUTAS GRANINI	2,50€
ZUMO NATURAL DE NARANJA Fresh orange juice	3,50€

- CERVEZAS / BEERS -

CAÑAS / DRAFT	
PILSNER URQUEL 0,2 l, 0,3 l, 0,5 l	3,00€ / 4,00€ / 6,00€
MEDIANA / BOTTLES	
MORITZ 0,33 l	3,00€
MORITZ EPIDOR / MORITZ 0,0 (SIN ALCOHOL) 0,33 l	3,50€
PERONI NASTRO AZZURRO 0,33 l	4,00€
PERONI GRAN RESERVA 0,33 l	4,50€
FRANZISKANER WEISSBIER (TRIGO) 0,5 l	5,50€

- VERMUTERIA Y SPRITZ -

VERMUT DE LA CASA	3,50€
SPRITZ APEROL, SPRITZ CAMPARI, MARTINI	4,00€
SANGRIA	4,50€
AMERICANO, NEGRONI	7,50€
VINOS DE OPORTO	5,00€ / 9,00€

- LICORES -

LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, AQUA DI CEDRO, AQUAVITE NARDINI, RICARD, BAILEYS,	4,00€
AMARI Montenegro, Averna, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jagermeister, Amaretto di Saronno	4,00€
DESTILADOS DE FRUTA CAPOVILLA Pera, Manzana, Uva Moscato, Frambuesa, Alaricoque	9,00€
GRAPPAS MONOVARIETALES o de FRUTAS Y HIERBAS	4,00€
GRAPPAS DE BARRICA	7,00€
WHISKIES Johnny Walker, Johnny Walker Black, Johnny Walker Double Black, Johnny Walker Black Green, Johnny Walker Platinum, Johnny Walker Gold, Johnny Walker Blue, Ballantines, J&B, Macallan Amber, Glenmorangie, Four Roses, Maker's Mark, Jack Daniel's, Jim Beam, Jameson, Bushmill Single Malt, Bushmills Black Bush, Teeling Revival 13 años, Teeling Revival 15 años	4,00€ / 22,00€
GINEBRAS Gordon's, Larios, Beefeater, Bombay, Bulldog, Bombay Sapphire, Tanqueray, Mombasa, Seagram's, Hendrick's	4,00€ / 12,00€
RONES Bacardi, Bacardi 8, Bacardi Reserva, Havana 3, Havana Añejo Especial, Havana 5 Pampero, Pampero Añejo Especial, Pampero Aniversario Pujol, Brugal, Brugal 1888, Diplomático, Barceló Imperial Matusalem 15 años, Zacapa 23 años, Santa Teresa 1796	4,00€ / 12,00€
VODKA Moskovskaya, Stolichnaya, Smirnoff, Absolut, Belvedere, Graygoose	4,00€ / 9,00€
BRANDY, COGNAC, TEQUILA Soberano, Torres 10 años, Hennessy, Rémy Martin, Jose Cuervo Especial	4,00€ / 7,00€

- COCKTAILS -

MOJITO, CAIPIRINHA, CAIPIROSKA	8,00€
--------------------------------	-------

- VINOS / WINES -

ESPUMOSOS / SPARKLING

PROSECCO DOC X DRY 0,75 "Feudi di Collalto" (Glera) Veneto	4,00€ / 19,00€
TRENTO DOC "Antares" 0,75 "Cantina Toblino" (Chardonnay) Trentino	29,00€
FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE 0,75 "Ca del Bosco" (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) Lombardia	59,00€
FRANCIACORTA BRUTO 0,75 "Enrico Gatti" (Chardonnay) Lombardia	39,00€
FRANCIACORTA BRUT ROSE 0,75 "Monte Rossa" (Chardonnay, Pinot Nero) Lombardia	49,00€
FRANCIACORTA SATEN 0,75 "Enrico Gatti" (Chardonnay) Lombardia	43,00€
CHAMPAGNE 0,75 "Bollinger" (Chardonnay, Pinot Noir, Munier) Francia	73,00€

VINOS BLANCOS/WHITE WINES

GEWUERTZTRAMINER 0,75 "Andrian" Alto Adige	4,90€ / 26,00€
ANDRIUS 0,75 "Andrian" (Sauvignon Blanc) Alto Adige	39,00€
FINADO 0,75 "Andrian" (Pinot Bianco) Alto Adige	23,00€
MULLER THURGAU 0,75 "Novacella" Alto Adige	24,00€
MOSCATO GIALLO BIO 0,75 "Manincor" Alto Adige	27,00€
SOPHIE Bio 0,75 "Manincor" (Chardonnay) Alto Adige	38,00€
MANNA 0,75 "Franz Haas" Alto Adige (Riesling, Gewuertztaminer, Chardonnay, Sauvignon)	42,00€
CHARDONNAY 0,75 "Le Monde" Friuli	3,90€ / 18,00€
SAUVIGNON 0,75 "Le Monde" Friuli	3,90€ / 18,00€
PINOT BIANCO 0,75 "Le Monde" Veneto	18,00€
PINOT GRIGIO 0,75 "Gradiscutta" Friuli	23,00€
CHARDONNAY 0,75 "Gradiscutta" Friuli	23,00€
RIBOLLA GIALLA 0,75 "Gradiscutta" Friuli	24,00€
SAUVIGNON 0,75 "Villa Russiz" Friuli	32,00€
PINOT GRIGIO 0,75 "Tacoli Asquini" Friuli	3,50€ / 13,00€
BIANCO DELLE VENEZIE 0,75 "Terre di Rai" (Chardonnay) Veneto	3,00€ / 12,00€
SOAVE CLASSICO 0,75 "Coffele" Veneto	18,00€
TREBBIANO D'ABRUZZO 0,75 "Feudo Antico" Abruzzo	17,00€
TULLUM Bio 0,75 "Feudo Antico" (Pecorino Dop) Abruzzo	25,00€
DESERTO 0,75 "Az Soc" (Verdicchio di Jesi Igt) Marche	25,00€
CUTIZZI 0,75 "Feudi San Gregorio" (Greco di tufo Docg) Campania	25,00€
PIETRACALDA 0,75 "Feudi S. Gregorio" (Fiano di Avellino Docg) Campania	25,00€
GIUNCO 0,75 "Cantina Mesa" (Vermentino di Sardegna) Sardegna	21,00€
OPALE 0,75 "Cantina Mesa" (Vermentino di Sardegna) Sardegna	28,00€
LUPARA 0,75 "Modica" (Insolia di Sicilia) Sicilia	3,90€ / 18,00€
TIRSAT 0,75 "Curra di Mare" (Viognier, Chardonnay) Sicilia	27,00€

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

LAGREIN ROSÉ 0,75 "Andrian" Alto Adige	4,30€ / 22,00€
SCHIAVA V.D. DOLOMITI 0,75 "Toblino" Trentino	3,50€ / 16,00€
ROSA DEI MASI IGT 0,75 "Masi" (Refosco) Veneto	22,00€

VINOS TINTOS / RED WINES

PINOT NERO 0,75 "Cantina Toblino" Trentino	3,90€ / 18,00€
LAGREIN DUNKEL 0,75 "Cantina Toblino" Trentino	3,80€ / 17,00€
SUDT LAGREIN 0,75 "Abb. di Novacella" Alto Adige	27,00€
SUDT PINOT NERO 0,75 "Abb. di Novacella" Alto Adige	29,00€
PINOT NERO BIO "Mason" 0,75 "Manincor" Alto Adige	49,00€
PINOT NERO 0,75 "Franz Haas" Alto Adige	44,00€
MERLOT 0,75 "Gradiscutta" Friuli	24,00€
CABERNET FRANC 0,75 "Le Monde" Friuli	3,90€ / 18,00€
CABERNET SAUVIGNON 0,75 "Villa Russiz" Friuli	32,00€
MERLOT 0,75 "Tacoli Asquini" Friuli	3,50€ / 13,00€
SCHIOPPETTINO "Selezione" 0,75 "Antico Broilo" Friuli	28,00€
REFOSCO DAL P.ROSSO 0,75 "Antico Broilo" Friuli	28,00€
BARBERA TREVIGNE 0,75 "D.Clerico" (Barbera d'Alba) Piemonte	36,00€
NEBBIOLO PERBACCO 0,75 "Vietti" Piemonte (Nebbiolo) Piemonte	27,00€
BAROLO DOCG CASTIGLIONE 0,75 "Vietti" (Nebbiolo) Piemonte	69,00€
BARBARESCO DOCG BASARIN 0,75 "Negro" (Nebbiolo) Piemonte	43,00€
ROSSO DELLE VENEZIE 0,75 "Terre di Rai" (Cabernet Sauvignon) Veneto	3,00€ / 12,00€
BONACOSTA VALPOLICELLA 0,75 "Masi" (Corvina, Rondinella, Molinara) Veneto	21,00€
CAMPOFORIN VALPOLICELLA 0,75 "Masi" (Corvina, Rondinella, Molinara) Valpolicella, Veneto	28,00€
AMARONE COSTASERA 0,75 "Masi" (Corvina, Rondinella, Molinara) Veneto	54,00€
VALPOLICELLA SUP. PROFASIO 0,75 "Massimago" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet) Veneto	31,00€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 0,75 "Massimago" (Corvina, Corvinone, Rondinella) Veneto	69,00€
MORELLINO DI SCANSANO 0,75 "Le Pupille" (Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera) Toscana	20,00€
MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 0,75 "Le Pupille" (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) Toscana	31,00€
CHIANTI CLASSICO GINEPRONE 0,75 "Ci D'Orcia" (Sangiovese) Toscana	3,80€ / 17,00€
ROSSO DI MONTALCINO DOC 0,75 "Col D'Orcia" (Sangiovese) Toscana	27,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO 0,75 "Col D'Orcia" (Sangiovese) Toscana	64,00€
TIGNANELLO 0,75 "Antinori" (Sangiovese, Cabernet Sauv., Cabernet Franc) Toscana	103,00€
CHIANTI CLASSICO 0,75 "Castellare" (Sangiovese) Toscana	29,00€
CHIANTI CLASSICO RISERVA 0,75 "Castellare" (Sangiovese) Toscana	54,00€
TAURASI DOCG 0,75 "Feudi San Gregorio" (Aglianico) Campania	38,00€
BUIO 0,75 "Mesa" (Carignano del Sulcis) Sardegna	22,00€
BUIO BUIO 0,75 "Mesa" (Carignano del Sulcis) Sardegna	42,00€
MORO 0,75 "Mesa" (Cannonau) Sardegna	29,00€
GAZZEROTTA 0,75 "Duca di Castelmonte" (Nero d'Avola) Sicilia	24,00€
RINAZZO 0,75 "Duca di Castelmonte" (Syrah) Sicilia	24,00€
FRAPPATO 0,75 "Feudi del Pisciotto" Sicilia	32,00€

VINOS DULCES / SWEET WINES

VERDUZZO FRIULANO 0,75 "Alturis"	4,40€ /
PASSITO DI PANTELLERIA 0,75 "D. di Castelmonte"	5,00€ /
GOLD TRAMINER V.d. Dolomiti Igt 0,50 "C. Toblino"	4,60€ /