



# OBE RESTAURANT

## ENOGASTRONOMIA ITALIANA



obe\_restaurant @oberestaurant

COCINA TRADICIONAL ITALIANA REVISITADA ACOMPAÑADA POR LA MEJOR SELECCIÓN DE VINOS  
ITALIAN TRADITIONAL CUISINE REVISITED WITH THE BEST WINE SELECTION

### LA CHARCUTERIA THE CHARCUTERY

**SURTIDO DE EMBUTIDOS ITALIANOS / 18.**  
speck, mortadella, coppa, soppressa  
con tomates secos  
alcachofas en aceite y pepinillos  
**PLATE OF ITALIAN COLD CUTS**  
speck, mortadella, coppa, soppressa  
with dry tomatoes, artichokes and pickles

**TABLA DE QUESOS ITALIANOS / 12'5.**  
taleggio, gorgonzola, pecorino, Parmigiano  
con compotas de frutas y verduras  
**ITALIAN CHEESE SELECTION**  
taleggio, gorgonzola, pecorino, Parmigiano  
with fruit and vegetable compote

**TAPA DE EMBUTIDO / 6.**  
prueba uno de nuestros  
deliciosos embutidos italianos  
**PORTION OF COLD CUT**  
try one of our delicious  
italian cold cuts

### 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 / 135.**  
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 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

### NUESTRAS PASTAS CASERAS OUR HOME-MADE PASTAS

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

**RECUERDOS DE UNA CARBONARA / 16.**  
spaghettoni con crema de queso pecorino  
quanciale 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 mint

### CARNES Y PESCADOS MEAT & FISH

**SUPREMA DE PINTADA RELLENA / 21.**  
con gambas y verduras sobre purea parmentier  
**GUINEAFOWL SUPREME STUFFED**  
with shrimps & vegetables on a parmentier puree

**LA TAGLIATA 300GR. / 23.**  
entrecote de ternera fileteado  
con rucula, tomates confit y Parmigiano  
**BEEF TAGLIATA**  
sliced beef entrecote  
with rocket salad, confit tomatoes and Parmigiano

**COSTILLAR DE CORDERO / 23.**  
en costra de pistachos  
con puré de patatas y verduritas crujientes  
**RACK OF LAMB**  
pistachio crusted  
with potatoes puré and crunchy vegetables

**MILHOJAS DE FILETES DE DORADA / 21.**  
con laminas de verduras crujientes  
crema de hinojo y frutos secos  
**BREAM FILLETS**  
with crunchy vegetable slices  
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  
picaostes 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 STRUDEL / 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 / 6'5.**  
de queso ricotta con virutas  
de chocolate y salsa de naranja  
**SICILIAN CANNOLI**  
with fresh ricotta cheese, chocolate  
flakes and orange sauce

**BIGNÉ CARAMELIZADOS / 7.**  
con crema inglesa al perfume de naranja  
**FRIED AND CARAMELIZED BIGNÉ**  
with orange flavoured english cream

**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 alergenios, 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.