

TAPAS Y ENTRANTES

Aceitunas verdes aliñadas con aceite y especias 2.95€ 

Bravísimas 6,50€ 

Con salsa de tomates asados y allioli

Croqueta casera del día con mayonesa de mostaza 2,20€/unidad    

Morcilla de Wagyu con compota de manzana, cebolla caramelizada y salsa de tomate asado 9,20€

Huevos estrellados con jamón ibérico 12,85€

Torrezno de Soria acompañado con vinagreta de cebolla, ajo y guindilla 12,50€ 

Bacalao a la andaluza con salsa de pimiento rojo caramelizado 14.50€  

Mejillones del Delta al vapor 12,50€ 

Tomate azul del Maresme aliñados con lomo de bonito y encurtidos 10.95€  

Escalibada con anchoas del cantábrico 12,30€ 

Ensalada de burrata con lechuga frescas, mortadela Italiana y vinagreta de frutos secos 13,95€  

Salmón ahumado Noruego con cremoso de aguacate, tostadas y vinagreta de eneldo 18€  
Opción sin gluten

Steak tartar hecho de solomillo de vaca "picada a cuchillo" 21€    

Ración de pan nature 2€ 

Pan con tomate 3€ 

Emplatado de pastel 0,60

Allioli 1,50€

Tapper para llevar: Pequeño 0,20

Mayonesa 0,50

Mediano 0,30

Ketchup 0,50

Grande 0,50

PARA LOS PEQUES "o no tan peques"

Plato a elegir:

Pasta boloñesa o Escalopa de pollo  

Postre a elegir:

Helado de chocolate o vainilla o yogurt natural  

12,50€ (incluye 1 bebida)

ESPECIALIDAD EN ASADOS Y CARNES PREMIUM A LA BRASA

Maduramos las carnes en nuestra cámara de maduración con temperatura y humedad controlada para obtener el equilibrio perfecto entre sabor y textura. Y acompañado con patata asada

Hamburguesa l'Obra de vaca madurada "picada por nosotros" (2 discos de 150grms), servida con tomate, mezclum, queso cheddar y patatas fritas 14,50€



Lomo bajo de vaca Irlandesa a la brasa y fileteado 24€

Lomo alto de Novillo Argentino a la brasa y fileteado aprox. 325grs. 36€

Melosa carrillera de vacuno 23.50€
(Cocinada durante 36 horas en su jugo)

1/2 Espalda de cordero al vino tinto 19€
(Cocinada a baja temperatura y en su jugo 18 horas y acabada en jospers de carbón)

Chuletitas de cordero de lechazo a la brasa 24€

Espalda de lechazo a baja temperatura en su jugo 18 horas y acabada en jospers de carbón 31€

American Ribs "costillar de cerdo asado a la parrilla glaseado con salsa barbacoa" 24€
(ideal para 2 personas)



Butifarra de Valls a la brasa con patatas y alioli 12,50€

Suprema de lubina a la plancha con verduras y salsa de tomates asados al jospers 21€



Lomo de bacalao gratinado al alioli de miel con espinacas salteadas 21€



Arroz caldoso de rape con langostino y mejillones "todo limpito" 17,50€



Cualquier alergia o intolerancia avisar con antelación

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla 7,50€
(Tiempo de preparación 10 min.)



Tarta de queso con coulis de arándanos y crumble 7€



Flan casero de la abuela 5.50€



Frutal natural 4,50€

Copa de yogurt natural con coulis de frambuesa, mango y espuma de mango 6.20€



Cúpula de Baileys l'Obra 7€
Helado de baileys y chocolate blanco con crumble



Sopa de chocolate blanco con helado de turrón 6€



Helados (Chocolate o vainilla o turrón o mango) 5€



Helados de pistachos 5€



Sorbete de limón 5.5€



Cualquier alergia o intolerancia avisar con antelación