





# 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€



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

Mejillones del Delta al vapor 12,50€ 

Alcachofas confitadas y a la brasa con queso idiazábal 14,50€


Tomate aliñados con anchoas del Cantábrico y encurtidos 11,95€  

Ensalada l'Obra 12,95€  

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

Anchoas de Santoña "No son grandes, SON BUENAS" 21,50€ 

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

Ración de pan nature 2€ 

Pan con tomate 3€ 

Emplatado de pastel 0,60

Allioli 1,00€

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  

13,50€ (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, lechuga, queso cheddar y patatas fritas 14,50€  

Lomo bajo de vaca premium a la brasa y fileteado aprox. 250grms 26€

Lomo alto de Novillo Argentino a la brasa y fileteado aprox. 325grs. 39€


Melosa carrillera de vacuno 24€  
(Cocinada durante 36 horas en su jugo)

1/2 Espalda de cordero al vino tinto 21€  
(Cocinada a baja temperatura y en su jugo 18 horas y acabada en jospier de carbón)

Chuletitas de cabrito a la milanesa 21€ 


Costillas de cordero recental "solo palos" a la bras 24€

Espalda o pierna de cabrito a baja temperatura en su jugo 18 horas y acabada en jospier de carbón 27€



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 salmón con costra de mostaza antigua al horno de carbón 17€ 

Suprema de lubina a la plancha con picadillo de tomates, cebolla y soja 21€   Opción sin gluten

Lomo de bacalao confitado 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 curado con coulis de arándanos y crumble 7€



Tarta cremoso de queso y chocolate 7.50€



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 con su chute 7,50€



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**