

Sabemos que vale más una imagen que mil palabras, por eso vamos a intentar ser breves.

En Oven solo encontrarás pizzas elaboradas con Masa Madre y fermentadas durante 48 horas, cocinadas en un horno de leña al más puro estilo italiano. Tomate orgánico San Marzano, una burrata traída directamente de Puglia y una mozzarella de Búfala Campana que... ¡ay, qué mozzarella! de Denominación de Origen Protegida.

Además, cocinamos nuestra pasta de forma artesanal... ¡nuestras manos valen oro!

*¿Aún te preguntas por qué visitarnos?
Déjate sorprender.*



SUGERENCIAS de Fabio Morisi.

BURRATA TARTUFO 200gr

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa. / 14,00

FONDUTA DE QUESOS EN HOGAZA DE PAN PAYÉS

Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales/ 10,90

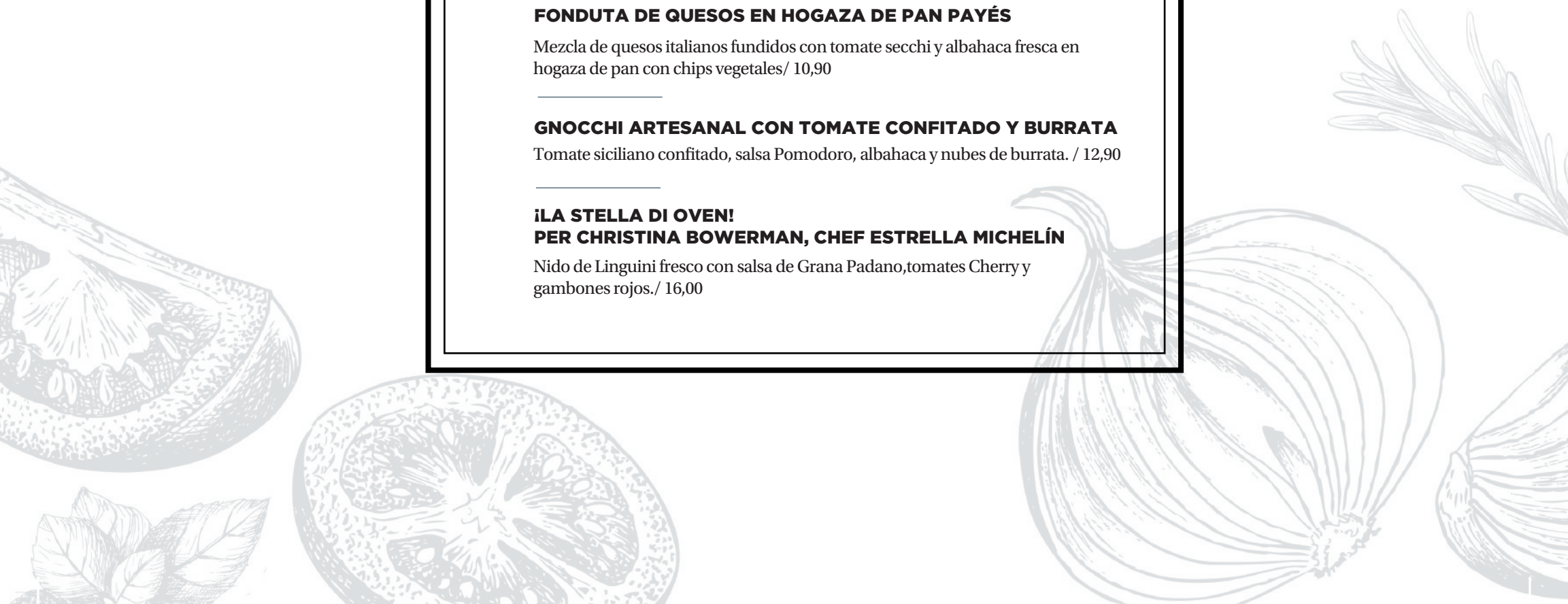
GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA

Tomate siciliano confitado, salsa Pomodoro, albahaca y nubes de burrata. / 12,90

¡LA STELLA DI OVEN!

PER CHRISTINA BOWERMAN, CHEF ESTRELLA MICHELÍN

Nido de Linguini fresco con salsa de Grana Padano, tomates Cherry y gambones rojos./ 16,00



Parte y reparte.

LA TAVOLA ★

Tabla surtida con una selección de nuestros mejores productos: mozzarella de búfala, gorgonzola, queso Parmigiano, tomate soleado, chorizo criollo de La Finca, mortadela trufada, caponata, alcaparras y salsa pesto / 13,90

FONDUTA DE QUESOS EN HOGAZA DE PAN PAYÉS

Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales / 10,90

PARMIGIANA DE MELANZANE ★

Berenjena al horno con queso Parmigiano Reggiano y salsa Pomodoro casera / 10,90

Ensaladas.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA ★

Tomate siciliano, aceite de miel, queso de cabra templado, dátiles, nueces, balsámico y crujiente de pancetta / 11,50

SALMÓN Y AGUACATE ★

Salmón, brotes de lechugas, mozzarella de búfala, tomate siciliano, aguacate, aceite de tomate dulce y hojas de eneldo / 11,50

Cesta de Pan casero hecho al horno de leña con grisines de cristal.

Media 1,50€

Entera 2,90€

Burratas y mozzarellas.

BURRATA OVEN 200gr ★

Tomate, brotes de lechugas gourmet, pimienta rosa, aceitunas negras, tomate soleado, nueces y pesto. / 12,50

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella de búfala (DOP Campana), milhojas de tomate y aceite de pesto genovese. / 10,90

BURRATA IBÉRICA 200gr ★

Con jamón ibérico, pan de cristal, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y brotes de lechugas gourmet. / 14,50

BURRATA TARTUFO 200gr ★

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa. / 14,00

BURRATA DE GAMBÓN A LA DIAVOLA 200gr

Gambón rojo y guindilla con salsa Pomodoro casera. / 15,00

Entrantes
y burratas

★ Nuestros platos estrella.

🆕 Nueva incorporación a la carta.

Pastas.

TAGLIATELLE BOLOGNA

Ternera picada, salsa Pomodoro y láminas de Parmigiano aromatizado con romero. / 12,90

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA ^{II}

Tomate siciliano confitado, salsa Pomodoro, albahaca y nubes de burrata. / 12,90

RIGATONI CALABRESE

Salsa Pomodoro, tomate cherry, chorizo criollo de la Finca y cayena. / 12,90

LINGUINI DE GAMBÓN ROJO AL PESTO

Linguini de gambón rojo al pesto / 15,90

LINGUINI CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA ^{II}

Nido de pasta fresca al huevo, aceite de guindilla y ajo, gambón rojo, tomates Cherry y salsa Pomodoro con hilos de peperoncino. / 15,90

RIGATONI AL FORNO ^{II}

Tomate, mozzarella, champiñones, pepperoni y Parmigiano. / 12,90

PAPPARDELLE DE TRUFA Y SETAS CON HUEVO POCHÉ

Mézclum de setas, boletus, perlas de trufa y huevo poché cocinado a baja temperatura y crema tartufata. / 14,90

Pastas rellenas.

RAVIOLACCI DE LANGOSTA

Tomate Cherry, ajo, perejil y salsa Pomodoro casera. / 17,90

RAVIOLI DE TERNERA BRASEADA

Con crema ligera de nata, tomate seco dulce y Parmigiano Reggiano. / 15,00

RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE

Con salsa cremosa de foie, setas y Oporto. / 15,50

LASAÑA BOLOGNESE ★

Rellena de salsa casera, Parmigiano y suave bechamel. / 12,90

TORTELONE DE SOBRASADA Y SALSA DE TOMATE DULCE

Pasta rellena de sobrasada con un toque picante y salsa ligera de tomate dulce / 15,00

FAGOTTINO BASILICO Y SALSA 4 FORMAGGI

Pasta rellena de queso ricota y pesto, con cremosa salsa de cuatro quesos y nueces. / 14,00

No dejes de probar nuestro:

RISOTTO DE FUNGHI Y TRUFA ★

Risotto cremoso con mézclum de setas, virutas de jamón ibérico y salsa tarutufu. / 14,50

SOLOMILLO CON SALSA DE FOIE

Tierno solomillo con cremosa salsa de setas, foie y oporto con escamas de Parmigiano y tagliatelle a la crema. / 20,90

POLLO PICATA

Jugosa pechuga de pollo cocinada a baja temperatura al limón y alcaparras, servida con tagliatelle al burro y Parmigiano. / 14,90

★ *Nuestros platos estrella.*

^{II} *Nueva incorporación a la carta.*

Elige tu masa favorita...

Pizzas Oven.

REGINA MARGHERITA DI BUFALA D.O.P CAMPANA

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca. / 12,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella y prosciutto cotto. / 12,90

PEPPERONI

Tomate, mozzarella, pepperoni picante artesanal y un toque de miel orgánica. / 12,90

BBQ

Tomate, mozzarella, ternera, pollo, cebolla morada, cilantro y nuestra salsaa BBQ Oven. / 12,90

CARBONARA

Mozzarella, pancetta ibérica, Parmigiano y yema de huevo. / 13,50

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, bolognesa, pepperoni, ají amarillo y rocóto. / 12,90

CALZONE OVEN

Mozzarella, prosciutto dulce, mixto de setas, albahaca fresca y salsa Pomodoro./ 13,90

CUATRO QUESOS

Tomate, mozzarella, crema suave de gorgonzola, provolone y virutas de Parmigiano. / 12,90

PIZZA CAMPESINA

Base de tomate orgánico, mozzarella, Parmigiano Grana Padano, champiñones, tomate siliciano, pimiento verde y rojo, berenjenas y escamas de queso de cabra. / 13,90

MORTADELLA TRUFADA Y PARMIGIANO

Tomate orgánico, mozzarella, rúcula, mortadela trufada y Grana Padano. / 14,00

TRUFA Y HUEVO POCHÉ

Base de boletus, mozzarella, mézclum de setas y huevo poché cocinado a baja temperatura. / 15,00

BURRATA Y JAMÓN IBÉRICO

Organic tomato base, mozzarella, fresh burrata, Iberian ham shavings and fresch basil. / 15,00

PIZZA SOBRASSADA

Base de tomate, mozzarella, burrata fresca, virutas de jamón Ibérico y albahaca fresca./ 13,90

 Nuestros platos estrella.

 Nueva incorporación a la carta.

Espelta

Masa orgánica de espelta molida a la piedra, elaborada con Masa Madre y fermentada durante 48 horas.

¿Puede una pizza darte más por 1,50€ de suplemento?

Tradicional

Fina y crujiente masa elaborada con Masa Madre y 3 tipos de harinas italianas y fermentada durante 48 horas.

¡La auténtica artesanía hecha pizza!



Pizzas

Postres.

TIRAMISÚ CASERO

Totalmente casero. Nuestro Postre favorito hecho diariamente en nuestro local con la fórmula del primer día / 5,50

TORTA DI MELE

Hojaldre fino de manzana, crema y helado de mascarpone / 5,90

TARTA CREMOSA DE QUESO

Receta del laureado Chef Albert Adriá / 6,90

PANNA COTTA

Elaborada todos los días con la receta tradicional, pruébala con frutos del bosque o chocolate / 5,50

HELADOS ITALIANOS ARTESANOS

Consulta la disponibilidad de los sabores / 3,70

BISCOTTI

Crujiente de galleta de chocolate horneada y helado de stracciatella bañado en chocolate fundido / 6,50

TARRO DE LIMÓN

Deliciosa crema de limón y bizcocho esponjoso. / 5,50

CIOCCOLATO E NOCCIOLO

Mousse de crema de chocolate y avellanas con trocitos de bizcocho de chocolate / 5,50

CREMOSA TARTA DE QUESO Y DULCE DE LECHE ARTESANAL

Con base de galleta crujiente y caramelizada al momento / 6,90

AFFOGATO

Helado de stracciatella con café y nata / 4,00



Bebidas.

AGUA / 2,50

REFRESCOS / 3,20

CERVEZA DOBLE / 2,90

PINTA / 3,90

INEDIT / 3,50

CERVEZA MALQUERIDA / 3,50

VOLL DAMM / 3,50

IPA / 4,00

VERNA LIMÓN / 3,50

FREE DAMM / 2,60

PERONI / 3,50

SANGRÍA / 5,00

TINTO DE VERANO / 3,50

AGUA CON GAS
SAN PELLEGRINO / 2,70

Tintos.

RAMÓN BILBAO CRIANZA 
Tempranillo. La Rioja / 18,00

BERONIA 
Garnacha, Mazuelo,
Tempranillo. La Rioja/ 16,00

VALDEHERMOSO 
Ribera del Duero / 18,00

BOSQUE DE MATASNOS 
Merlot, Tempranillo. Ribera del
Duero / 29,00

 *Vinos españoles*

Vinos italianos

ENEMIGO MIO 
Garnacha. Jumilla / 20,00

JUAN GIL 
Monostrell. Jumilla / 16,00

NERO D´AVOLA
Nero D´Avola, Shiraz. Sicilia / 14,00

PILUNA PRIMITIVO
Primitivo. Salento / 17,00

CRUZ DEL ALBA 
Tempranillo. Ribera del Duero / 25,00



Blancos.

NACIENTE

Chardonnay. Casa Blanca Chile / 16,00

AVANCIA

Godello. Valdeorras / 20,00

MOSCATO ASTI DOCG

Moscato. Dasti / 15,00

ANFORA CASTELLI

Verdicchio. Verdicchio Castelli / 16,00

RAMON BILBAO

Verdejo. Rueda / 16,00

NUBORI

Verdejo. Rueda / 15,00

Rosados.

VINO LAMBRUSCO DIAMANTE ROSATO

Lambrusco.
Emilia Romagna / 13,00

RAMÓN BILBAO

Garnacha, Viura. La Rioja/ 16,00

Copas de vino.

RAMÓN BILBAO / 3,00

NERO D´AVOLA / 2,80

BERONIA / 3,00

BIBERUS / 3,00

NUBORI / 3,00

Champagne.

MUMM LE ROSÉ / 49,00

MUMM BRUT / 46,00

Licores.

ESPRESSO 43

Licor 43, café espresso
y hielo / 3,50

OROCHATA

Crema de licor 43 y horchata
valenciana / 3,50

LIMONCELLO / 3,90

**ASIÁTICO 43 DE
CARTAGENA** / 3,50

Con alcohol.

CÓCTELES

Desde 6,00

GIN TONICS

Desde 7,00

COMBINADOS

Desde 7,00

SCAVI & RAY SPRIZZIONE

Cóctel mediterráneo, con toques
afrutados, aromáticos, soda y
el frescor de la naranja amarga... / 3,90

Consulta nuestra carta especial Oven