

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/ 11,50

---

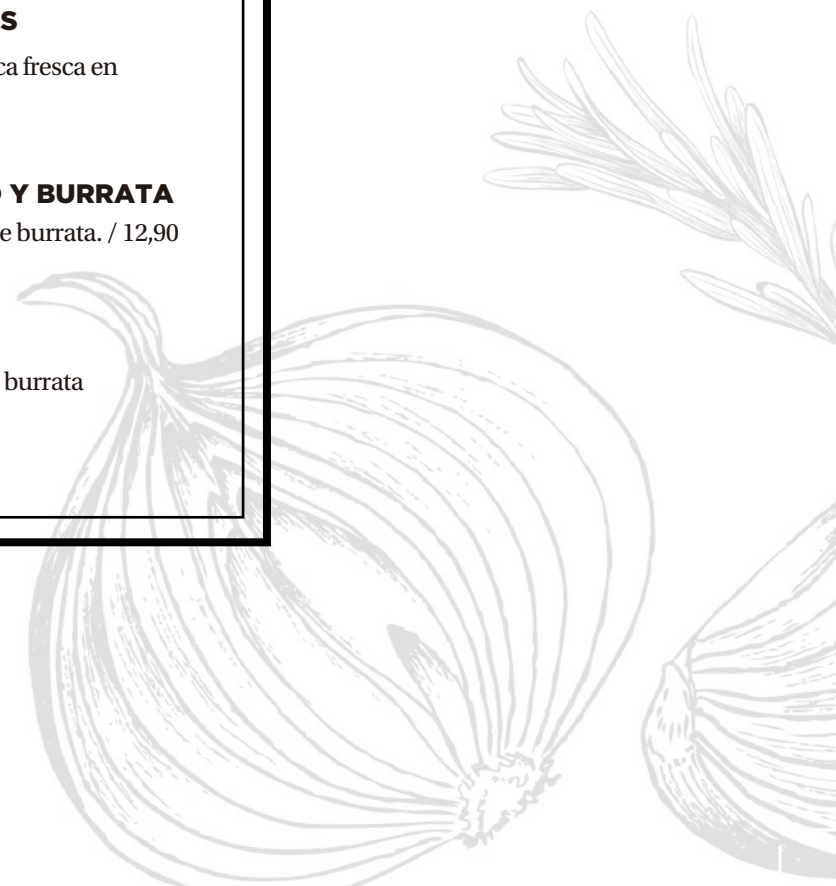
### **GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA**

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

---

### **TAGLIATELLE CON CAPONATA DE VERDURAS**

Verduras salteadas, aceitunas negras, salsa pomodoro, nubes de burrata y albahaca fresca. Opción perfecta para vegetarianos... / 13,90



## 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 / 12,90

## 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 / 11,50

### **PARMIGIANA DE MELANZANE ★**

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

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

### **MOZZARELLA CON CAPONATA DE VERDURAS**

Mozzarella de búfala (DOP Campana), caponata de verduras salteadas con aceitunas negras y tostadas de pan cristal de Cerdeña. / 11,90

### **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. / 16,00

★ *Nuestros platos estrella.*

🕒 *Nueva incorporación a la carta.*

## Pastas.

### **TAGLIATELLE CON CAPONATA DE VERDURAS**

Verduras salteadas, aceitunas negras, salsa pomodoro, nubes de burrata y albahaca fresca. Opción perfecta para vegetarianos... / 13,90

### **TAGLIATELLE BOLOGNA**

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

### **TAGLIATELLE AL PESTO GENOVÉS** ①

Con pollo salteado, calabacín y tomates cherry con un toque de nueces / 12,90

### **GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA** ①

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 CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA** 🔥

Nido de pasta fresca al huevo, gambones rojos salteados en salsa de chipotle ahumado y pomodoro. El picante es ligero y elegante. / 15,90

### **RIGATONI AL FORNO** 🔥

Tomate, mozzarella, champiñones, pepperoni y Parmigiano. / 13,90

### **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

### **GNOCCHIS TARTUFATO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHÉ**

¡Nuestra versión de los huevos rotos! / 14,50

## Pastas rellenas.

### **RAVIOLACCI DE LANGOSTA**

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

### **RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE**

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

### **TORTELLONE DE TERNERA BRASEADA Y SALSAS DE PEDRO XIMENEZ** ①

Con salsa cremosa de Pedro Ximénez y queso provolone / 15,90

### **LASAÑA BOLOGNESE** ★

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

### **FAGOTTINO BASILICO Y SALSAS 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 SALSAS 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.*

① *Nueva incorporación a la carta.*

# 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

Base de salsa de chipotle ahumado, mozzarella, bolognesa de ternera y pepperoni picante / 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

Base de tomate ecológico, mozzarella, burrata fresca, virutas de jamón ibérico y albahaca fresca. / 15,00

## PIZZA SOBRASSADA

Base de tomate orgánico, mozzarella, burrata fresca, Sobrassada DOP Mallorca y un toque de miel orgánica/ 13,90

 Nuestros platos estrella.

 Nueva incorporación a la carta.

Elige tu masa favorita...

### 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 / 5,90

---

### **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 straciatella bañado en chocolate fundido / 6,90

---

### **AFFOGATO**

Helado de straciatella con café y nata / 4,00

---

### **CIOCCOLATO E NOCCIOLA**

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

---



## 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** / 3,00

---

**PERONI** / 3,50

---

**SANGRÍA** / 6,00

---

**TINTO DE VERANO** / 5,00

---

**AGUA CON GAS**

**SAN PELLEGRINO** / 2,70

## Tintos.

**RAMÓN BILBAO CRIANZA**   
Tempranillo. La Rioja / 25,00

---

**HABLA DEL SILENCIO**   
Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo, Cabernet Franc / 25,00

---

**PAGOS DE VALDERRACÍN**   
D.O. Ribera de Duero / 20,00

---

**BOSQUE DE MATASNOS**   
Merlot, Tempranillo. Ribera del  
Duero / 45,00

---

**EMILIO MORO**   
D.O. Ribera del Duero / 35,00

---

 *Vinos españoles*

*Vinos italianos*

**ENEMIGO MIO**   
Garnacha. Jumilla / 25,00

---

**JUAN GIL**   
Monostrell. Jumilla / 16,00

---

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

---

**PILUNA PRIMITIVO**  
Primitivo. Salento / 17,00

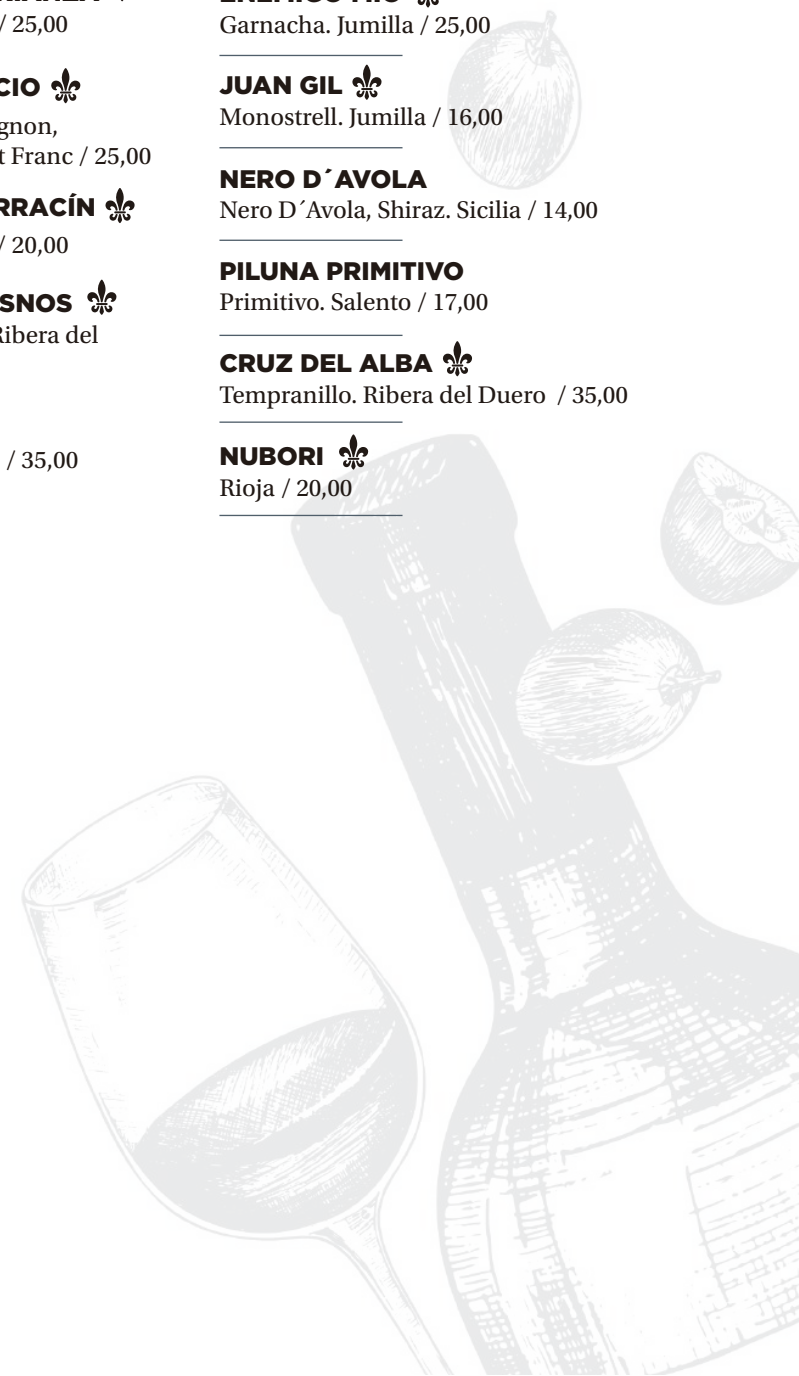
---

**CRUZ DEL ALBA**   
Tempranillo. Ribera del Duero / 35,00

---

**NUBORI**   
Rioja / 20,00

---





## Blancos.

### TAMBORA

Delicioso monovarietal de Godello perteneciente a la D.O. Ribeiro / 25,00

### MOSCATO ASTI DOCG

Moscato. Dasti / 16,00

### RAMON BILBAO

Verdejo. Rueda / 22,00

### NUBORI

Verdejo. Rueda / 18,00

## Rosados.

### VINO LAMBRUSCO DIAMANTE ROSATO

Lambrusco.  
Emilia Romagna / 13,00

### RAMÓN BILBAO

Garnacha, Viura. La Rioja/ 19,00

## Copas de vino.

**RAMÓN BILBAO** / 3,00

**NERO D´AVOLA** / 2,80

**NUBORI** / 3,00

## Champagne.

**MUMM LE ROSÉ** / 49,00

**MUMM BRUT** / 46,00

## Licores.

### ESPRESSO 43

Licor 43, café espresso y hielo / 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*