

Te presentamos la nueva carta de Ôven, recién salida del horno, la **nueva masa “newpolitana”**. Nuestra versión de la famosa Pizza Napolitana.

En Ôven también encontraras nuestras maravillosas pastas artesanales elaboradas diariamente. Tomate orgánico San Marzano, una burrata traída directamente de Puglia y una mozzarella de Búfala Campana que... **¡ay, que 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

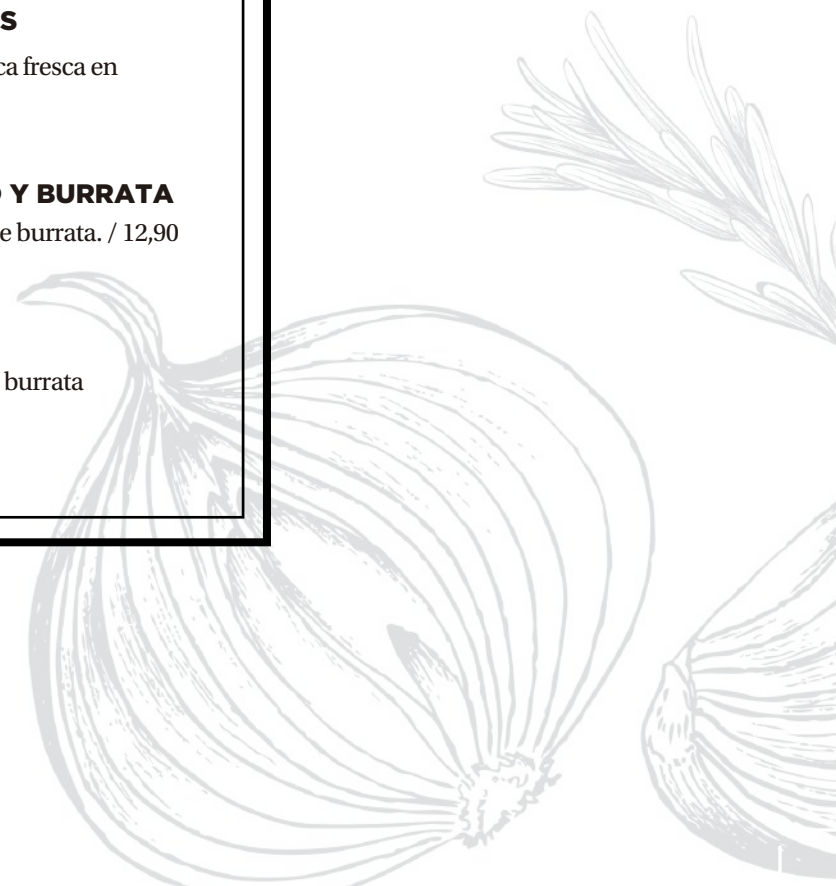
Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales/ 11,50

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

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

4,00€

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 / 14,50

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

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

★ *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 freca. Opción perfecta para vegetarianos... / 13,90

TAGLIATELLE BOLOGNA

Ternera picada, salsa Pomodoro y láminas de Parmigiano aromatizado con romero. / 13,50

TAGLIATELLE AL PESTO GENOVÉS

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

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA

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

RIGATONI ARRABIATA CON CHORIZO CRIOLLO

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.

LA ESTRELLA DE OVEN

Nido de Linguini fresco con salsa de Grana Padano, tomates Cherry y gambones rojos con un toque picante / 16,50

CARBONARA 3.0

Linguinni de pasta fresca, pancetta ahumada crispy, huevo escalfado, virtutas de Grana Padano y pimienta rosa / 14,90
¡No me creo que no sea Carbonara!

RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE

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

TORTELLONE DE TERNERA BRASEADA Y SALSA DE PEDRO XIMENEZ

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

LASAÑA BOLOGNESE ★

Rellena de salsa casera, Parmigiano y suave bechamel. / 13,90

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 tarufo. / 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.*

 *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. / 13,50

PEPPERONI

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

BBQ

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

CARBONARA

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

DIAVOLA

Base de salsa de chipotle ahumado, mozzarella, bolognesa de ternera y pepperoni picante / 12,90

ROMEO

Base tomate orgánico, chorizo criollo, burrata fresca, rúcula, tomates cherries, aceitunas negras y queso parmesano / 14,90

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

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

LA MALLORQUINA

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

JULIETA

Base de tomate orgánico, burrata fresca, rúcula, tomates cherrie, lascas de parmesano, aceite de oliva y crema balsámica. Ligera y elegante./ 13,90

Nueva Masa Newpolitana

Nuestra versión de la mundialmente reconocida Pizza Napolitana, las hemos bautizado como La "NEWPOLITANA" hecha con nuestra receta secreta, nuestra masa madre y triple fermentación de 72 horas. Crujiente en sus bordes altos y fina en el centro, la cocinamos al fuego con temperaturas cercanas a los 400 grados, todo un éxito.

"La auténtica artesanía hecha pizza"



 Nuestros platos estrella.

 Nueva incorporación a la carta.

Postres.

TIRAMISÚ CASERO

Te descubrimos la receta con la que hacemos nuestro postre favorito:

Queso mascarpone, café 100% Arábica, cacao y bizcochos soletilla bañados en Amaretto Villamassa. / 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 / 2,60

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

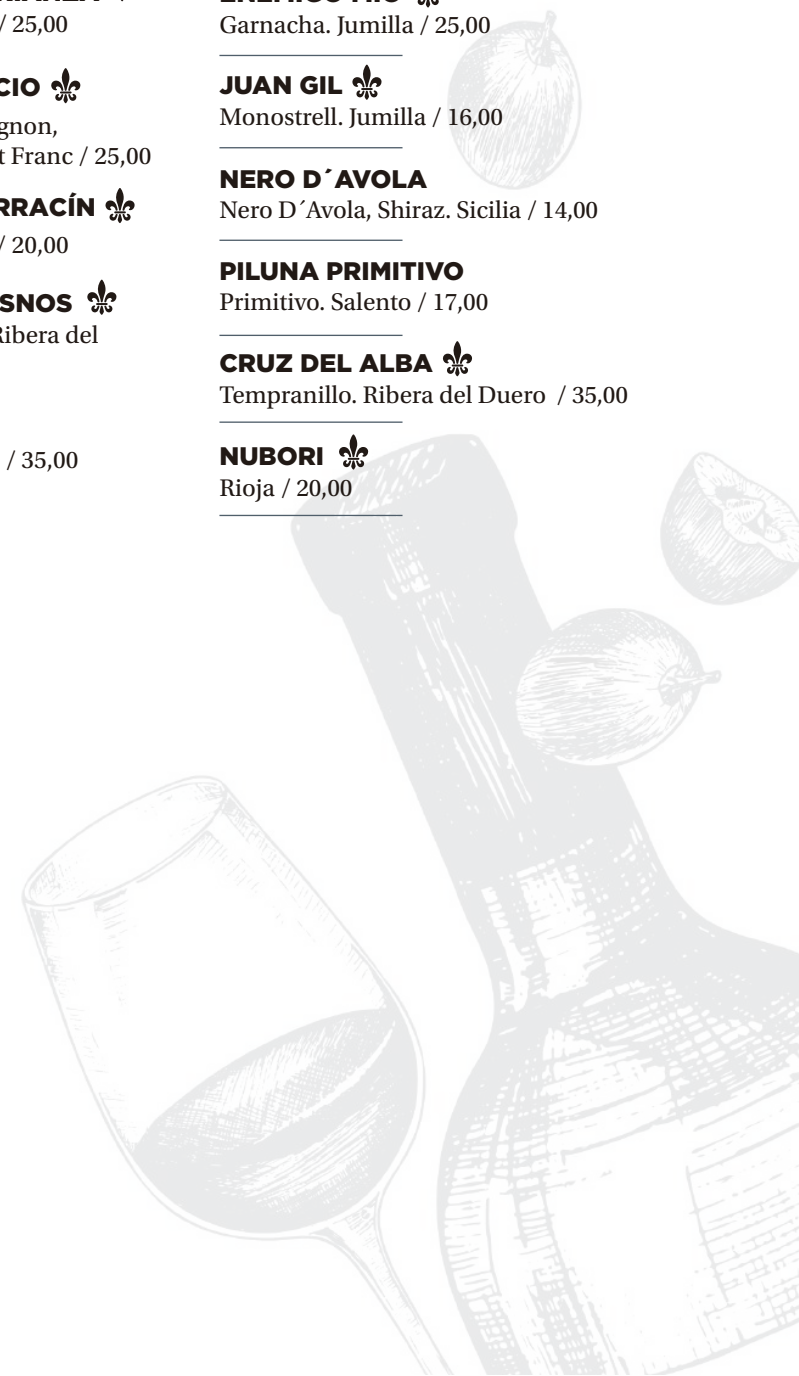
JUAN GIL 
Monostrell. Jumilla / 16,00

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