

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.

FOCACCINA MEDITERRÁNEA

Horneada al momento. Con queso parmesano, pisto de verduras, albahaca fresca y straciatella de burrata

FONDUTA DE QUESOS EN HOGAZA DE PAN PAYÉS

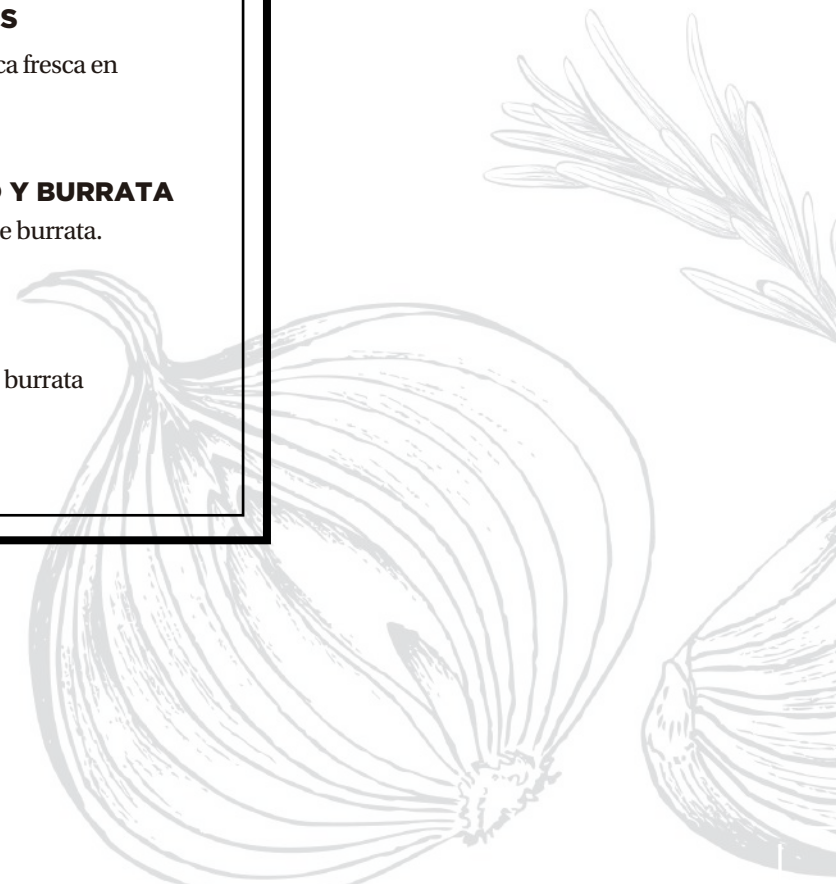
Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA

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

TAGLIATELLE CON CAPONATA DE VERDURAS

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



Parte y reparte.

LA TAVOLA ★

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

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

PARMIGIANA DE MELANZANE ★

Berenjena al horno con queso Parmigiano Reggiano y salsa Pomodoro casera

FOCACCINA TARTUFATA ①

Horneada al momento. Con queso parmesano, pasta de trufa y straciatella de burrata

FOCACCINA MEDITERRÁNEA ①

Horneada al momento. Con queso parmesano, pisto de verduras, albahaca fresca y straciatella de burrata

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

Burratas y mozzarellas.

BURRATA OVEN 200gr ★

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

MOZZARELLA CAPRESE

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

BURRATA IBÉRICA 200gr ★

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

Ensaladas.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA ★

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

SALMÓN Y AGUACATE ★

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

★ Nuestros platos estrella.

① 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...

TAGLIATELLE BOLOGNA

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

TAGLIATELLE AL PESTO GENOVÉS ⓘ

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

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA ⓘ

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

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.

RIGATONI AL FORNO 🔥

Tomate, mozzarella, champiñones, pepperoni y Parmigiano.

PAPPARDELLE DE TRUFA Y SETAS CON HUEVO POCHE

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

GNOCCHIS TARTUFATO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHE

¡Nuestra versión de los huevos rotos!

RISOTTO DE FUNGHI Y TRUFA ★

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

Pastas.

LA ESTRELLA DE OVEN

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

CARBONARA 3.0 ⓘ

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

RAVIOLONE DE HIGO, QUESO DE CABRA Y FOIE ⓘ

Pasta rellena con higo y queso de cabra. Salsa cremosa de foie, setas y Oporto

TORTELLONE DE TERNERA BRASEADA Y SALSA DE PEDRO XIMENEZ ⓘ

Con salsa cremosa de Pedro Ximénez y queso provolone

LASAÑA BOLOGNESA ★

Rellena de salsa casera, Parmigiano y suave bechamel.

FAGOTTINO BASILICO Y SALSA 4 FORMAGGI

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

POLLO PICATA

Jugosa pechuga de pollo cocinada a baja temperatura al limón y alcarraras, servida con tagliatelle al burro y Parmigiano.

MILANESA DE TERNERA OVEN ⓘ

Filete de ternera rosada, especiado y marinado 24 horas en huevo, empanado con pan rallado casero acompañada de tagliatelle a la crema de parmesano

MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA ⓘ

Filete de ternera rosado, especiado, marinado por 24 horas en huevo y empanado con pan rallado casero. Cubierto con salsa pomodoro, y gratinado con queso mozzarella. Acompañado de ensalada de rúcula, tomates daterino, lascas de parmesano y aceite de miel

Pastas rellenas.

Carnes

★ 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.

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella y prosciutto cotto.

PEPPERONI

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

BBQ

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

CARBONARA

Mozzarella, panceta ibérica, Parmigiano y yema de huevo.

DIAVOLA

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

ROMEO

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

CUATRO QUESOS

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

PIZZA CAMPESINA

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

TRUFA Y HUEVO POCHÉ

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

BURRATA Y JAMÓN IBÉRICO

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

LA MALLORQUINA

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

JULIETA

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

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.

TORTA DI MELE

Hojaldre fino de manzana, crema y helado de mascarpone

TARTA CREMOSA DE QUESO

Receta del laureado Chef Albert Adriá

PANNA COTTA

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

HELADOS ITALIANOS ARTESANOS

Consulta la disponibilidad de los sabores

BISCOTTI

Crujiente de galleta de chocolate horneada y helado de straciatella bañado en chocolate fundido

AFFOGATO

Helado de straciatella con café y nata

CIOCCOLATO E NOCCIOLO

Mousse de crema de chocolate y avellanas con trocitos de bizcocho de chocolate



Bebidas.

AGUA

REFRESCOS

CERVEZA DOBLE

PINTA

INEDIT

CERVEZA MALQUERIDA

VOLL DAMM

IPA

VERNA LIMÓN

FREE DAMM

PERONI


SANGRÍA

TINTO DE VERANO

**AGUA CON GAS
SAN PELLEGRINO**

Tintos.

RAMÓN BILBAO CRIANZA 
Tempranillo. La Rioja

HABLA DEL SILENCIO 
Syrah, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Cabernet Franc

PAGOS DE VALDERRACÍN 
D.O. Ribera de Duero

BOSQUE DE MATASNOS 
Merlot, Tempranillo. Ribera del
Duero

EMILIO MORO 
D.O. Ribera del Duero

 *Vinos españoles*

Vinos italianos

ENEMIGO MIO 
Garnacha. Jumilla

JUAN GIL 
Monostrell. Jumilla

NERO D´AVOLA
Nero D´Avola, Shiraz. Sicilia

NUBORI 
Rioja





Blancos.

TAMBORA

Delicioso monovarietal de Godello perteneciente a la D.O. Ribeiro

MOSCATO ASTI DOCG

Moscato. Dasti

RAMON BILBAO

Verdejo. Rueda

NUBORI

Verdejo. Rueda



Rosados.

VINO LAMBRUSCO DIAMANTE ROSATO

Lambrusco.
Emilia Romagna

RAMÓN BILBAO

Garnacha, Viura. La Rioja

Copas de vino.

RAMÓN BILBAO

Blanco o rosado

NERO D'AVOLA

Tinto

NUBORI

Tinto Rioja

PAGOS DE VALDERRACÍN

Tinto Ribera

Licores.

ESPRESSO 43

Licor 43, café espresso y hielo

LIMONCELLO

ASIÁTICO 43 DE CARTAGENA

Con alcohol.

CÓCTELES

GIN TONICS

COMBINADOS

APEROL SPRITZ

Consulta nuestra carta especial Oven