

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

---

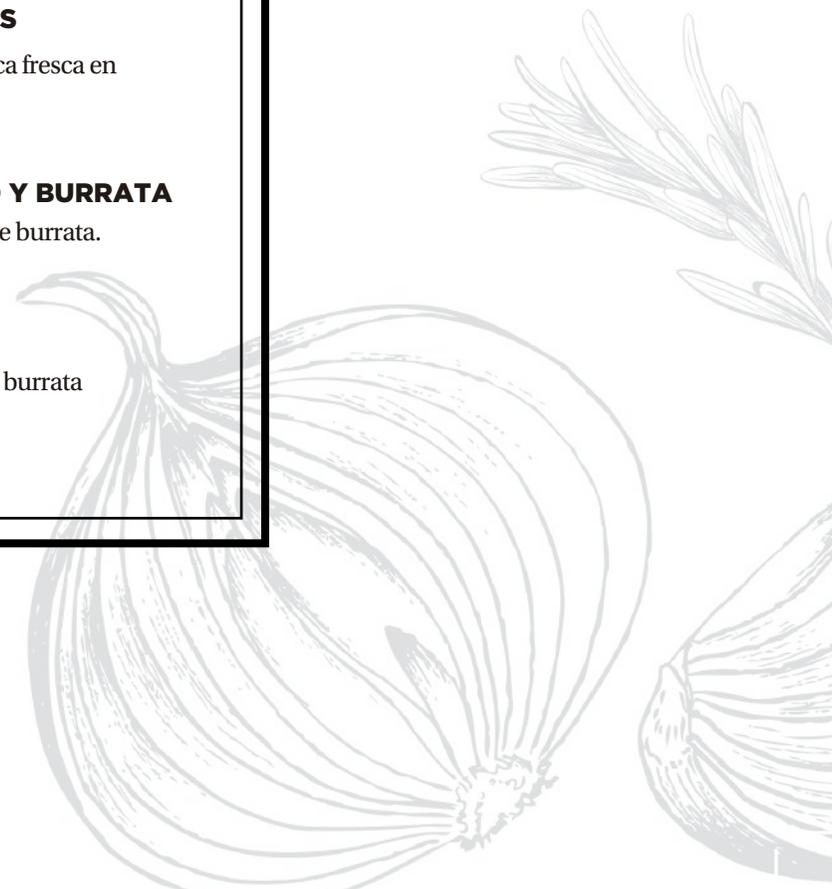
### **GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA**

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**

Tenera 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 POCHÉ**

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

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

¡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**

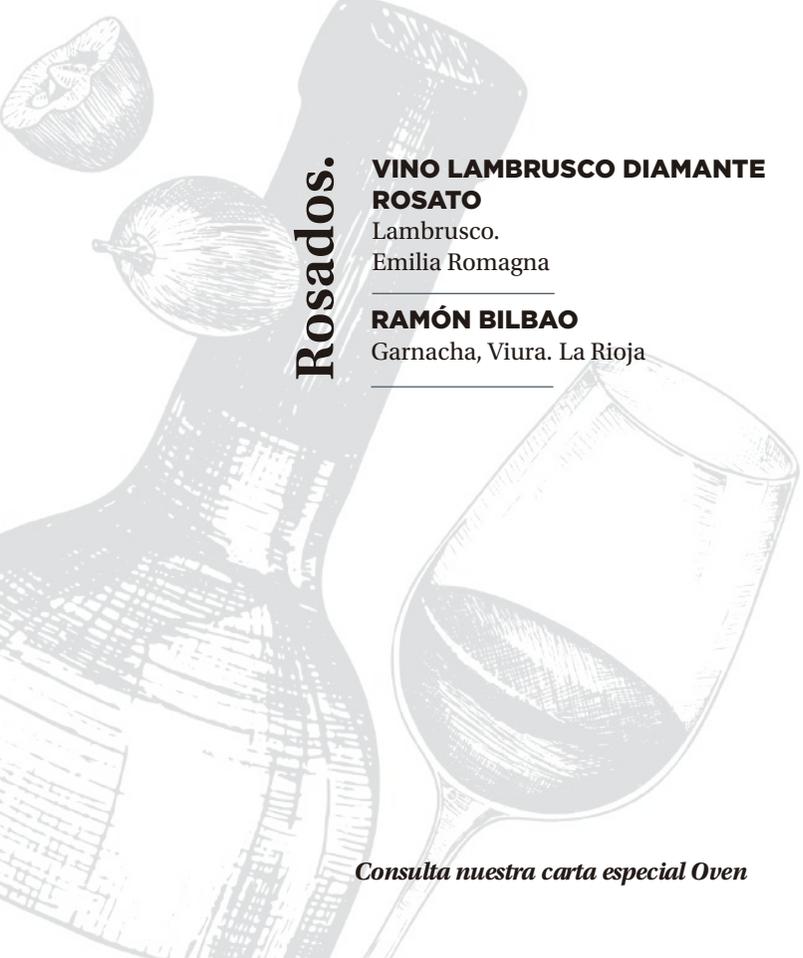
Verdejo. Rueda

---

### **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*