

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.

PARMIGIANA DE MELANZANE

Berenjena al horno con queso Parmigiano Reggiano y salsa Pomodoro casera / 10,50

BURRATA TARTUFO 200gr

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa / 12,90

LINGUINI DE GAMBÓN ALLÁ DIAVOLA

Nido de pasta fresca al huevo, aceite de guindilla y ajo, gambón rojo, tomates cherry y salsa Pomodoro con hilos de peperoncino / 14,50

POLLO PICATA

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

PIZZA SOBRASSADA

Base de tomate, mozzarella, burrata fresca, Sobrassada D.O.P. Mallorca y un toque de miel orgánica / 13,90



Ensaladas.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA ★

Tomate siciliano, aceite de miel, queso de cabra templado, dátiles, nueces, balsámico y crujiente de pancetta / 10,90

SALMÓN Y AGUACATE ★

Salmón, mézclum de lechugas, mozzarella de búfala, tomate siciliano, aguacate, aceite de tomate dulce y hojas de eneldo / 10,90

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

Media 1,50 €

Entera 2,70 €

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

PROVOLONE AL FORNO

Queso provolone fundido al horno con tomate, orégano, cebolla, pimiento rojo y verde / 10,50

PARMIGIANA DE MELANZANE ★

Berenjena al horno con queso Parmigiano Reggiano y salsa Pomodoro casero / 10,50

Burratas y mozzarellas.

BURRATA OVEN 200gr ★

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

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella de búfala (DOP Campana), milhojas de tomate y caite de pesto genovese / 10,50

BURRATA IBÉRICA 200gr ★

Con jamón ibérico, pan de cristal, tomate rallado, aceite de olive virgen extra y mézclum de lechugas gourmet / 12,50

BURRATA TARTUFO 200gr ★

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa / 12,90

BURRATA DE GAMBÓN A LA DIAVOLA 200gr

Gambón rojo y guindilla con salsa Pomodoro casera / 11,90

Entrantes
y burratas

★ *Nuestros platos estrella.*

🕒 *Nueva incorporación a la carta.*

Pastas.

TAGLIATELLE BOLOGNA

Ternera picada, salsa de Pomodoro y láminas de Parmigiano aromatizado con romero / 12,50

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA ⓘ

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

PENNE CALABRESE

Salsa Pomodoro, tomate cherry, chorizo criollo de la Finca y cayene / 12,50

LINGUINI DE GAMBÓN ROJO AL PESTO

Nido de pasta fresca al huevo, gambón rojo, pesto y tomate soleado / 14,50

LINGUINI CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA 🔥

Nido de pasta fresca al huevo, aceite de guindilla y ajo, gambón rojo, tomates cherry y salsa Pomodoro con hilos de peperoncino / 14,50

RIGATONI 4 FORMAGGI ★

Creposa salsa de quesos italianos, nueces y albahaca fresca / 12,90

RIGATONI AL FORNO 🔥

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 / 14,50

Pastas rellenas.

RAVIOLACCI DE LANGOSTA

Tomate cherry, ajo, perejil y salsa de Pomodoro casero / 14,90

RAVIOLI DE TERNERA BRASEADA

Con crema ligera de nata, tomate seco dulce y Parmigiano Reggiano / 13,90

RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE

Con salsa cremosa de foie, setas y Oporto / 13,90

LASAÑA BOLOGNESE ★

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

No dejes de probar nuestro:

RISOTTO DE FUNGHI Y TRUFA ★

Risotto cremoso con mézclum de setas, virutas de jamón ibérico y salsa trufado / 13,90

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.*



Elige tu masa favorita...

Pizzas Oven.

REGINA MARGHERITA DI BUFALA D.O.P CAMPANA

Tomate orgánico, mozzarella de búfala y albahaca fresca / 11,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate orgánico, mozzarella, prosciutto cotto y champiñones / 12,50

PEPPERONI

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

BBQ

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

CARBONARA

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

DIAVOLA

Tomate orgánico, mozzarella, bolognesa, pepperoni, ají amarillo y rocotó / 12,90

CALZONE OVEN

Mozzarella, prosciutto dulce, champiñones, albahaca fresca y salsa de Pomodoro / 13,90

CUATRO QUESOS

Tomate orgánico, crema suave de gorgonzola, mozzarella, provolone y virutas parmesano / 12,50

Pizzas Gourmet.

CAMPESINA

Masa de espelta, tomate orgánico, mozzarella, Parmigiano Grana Padano, champiñones, tomate siciliano, pimiento verde y rojo, berenjenas y escamas de queso de cabra / 13,00

MORTADELLA TRUFADA Y PARMIGIANO

Tomate orgánico, mozzarella, rúcula, mortadela trufada y Parmigiano Grana Padano / 13,50

TRUFA Y HUEVO POCHÉ


Base de salsa de boletus, mozzarella, mézclum de setas y huevo poché cocinado a baja temperatura / 14,00

BURRATA Y JAMÓN IBÉRICO

Base de tomate, mozzarella, burrata fresca, virutas de jamón ibérico y albahaca fresca / 14,00

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.

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€ 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

GROSSO FERRETTI

Bombón de chocolate con avellanas ligeramente tostadas en chocolate fundido / 6,50

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 / 6,00



Bebidas.

AGUA / 2,20

REFRESCOS / 2,9

CERVEZA DOBLE / 2,75

PINTA / 3,50

INEDIT / 3,50

CERVEZA MALQUERIDA / 3,80

VOLL DAMM / 3,80

IPA / 4,00

VERNA LIMÓN / 3,50

FREE DAMM / 2,60

PERONI / 3,50

SANGRÍA / 4,00

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

BIBERUS 
Tempranillo. Ribera del Duero
/ 18,00

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

 *Vinos españoles*

Vinos italianos

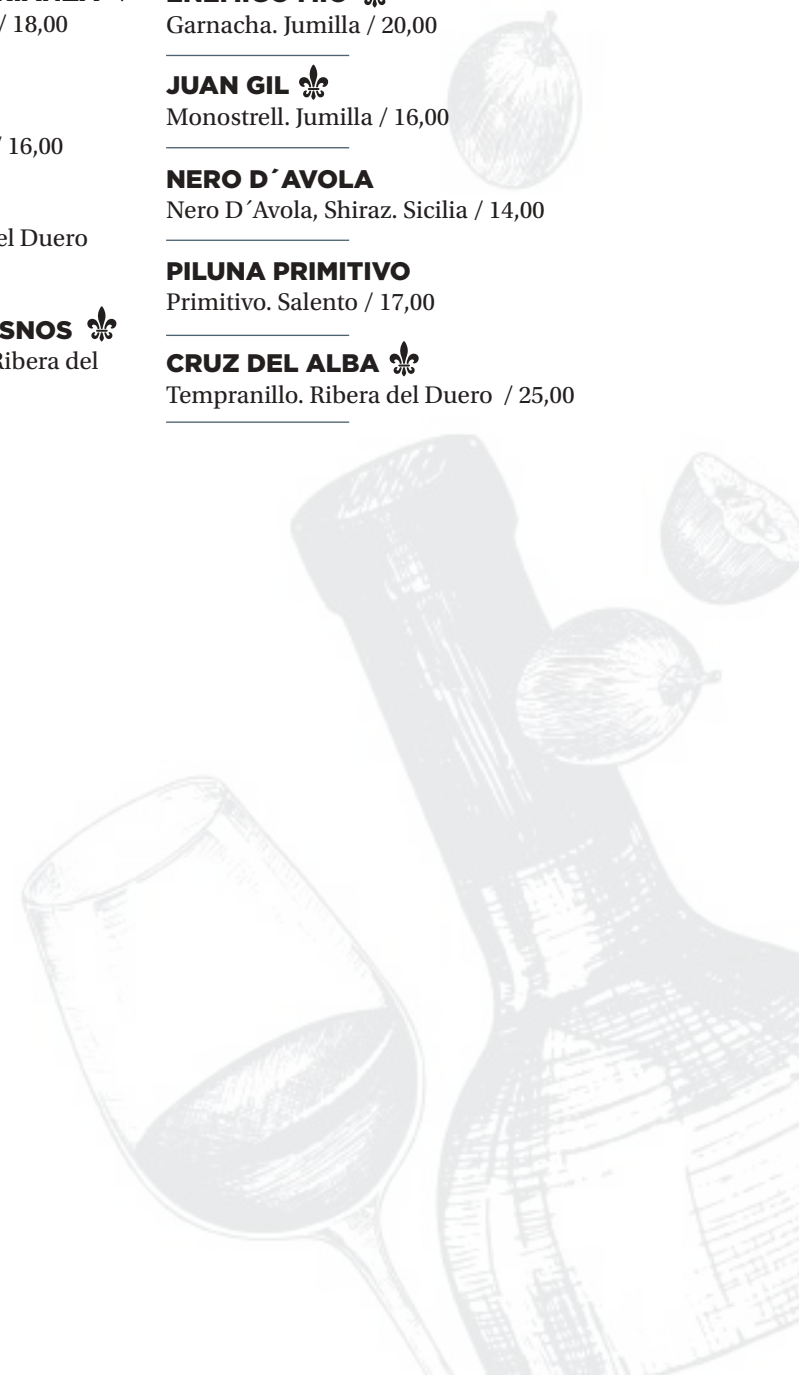
ENEMIGO MIO 
Garnacha. Jumilla / 20,00

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

Fabio Morisi's SUGGESTIONS.

PARMIGIANA DE MELANZANE

Baked aubergines with Parmigiano Reggiano cheese and homemade Pomodoro sauce / 10,50

TRUFFLE BURRATA 200gr ★

Served on a bed of grated tomatoes, arugula and truffle paste / 12,90

PIZZA SOBRASSADA

Base di pomodoro, mozzarella, burrata fresca, Sobrassada DOP Maiorca e un tocco di miele biologico / 13,90

LINGUINI CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA 🍷

Fresh egg pasta nest, chilli and garlic oil, red shrimp, cherry tomatoes and Pomodoro sauce with peperoncino threads / 14,50

POLLO PICATA

Juicy chicken breast cooked at low temperature with lemon and capers, served with tagliatelle al burro and Parmigiano / 14,90



Sharing Plates.

LA TAVOLA ★

Platter with a selection of our best products: buffalo's mozzarella chesse, gorgonzola, Creole sausage from La Finca, truffle mortadella Caponata, parmesan flakes, capers, pesto sauce and sun dried tomatoes / 13,90

PROVOLONE AL FORNO

Melted provolone cheese baked with tomatoes, onion, peppers and oregano / 10,50

PARMIGIANA DE MELANZANE

Baked aubergines with Parmigiano Reggiano cheese and homemade Pomodoro sauce / 10,50

Salads.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA ★

Sicilian tomato, honey oil, tempered goat cheese, dates, walnuts, balsamic and crunchy pancetta / 10,90

SALMÓN Y AGUACATE ★

Salmon, mixed gourmet salad leaves, buffalo's mozzarella, Sicilian tomato, avocado, sweet tomato oil and dill leaves / 10,90

Basket of homemade bread, baked in a wood-fired oven with glass grills

Half 1,50 €

Whole 2,70 €

Burratas & mozzarellas.

OVEN BURRATA 200gr

Served with Tomatoes, mixed gourmet salad leaves, olive oil, pink pepper, seasonal grapes, strawberry and pesto sauce / 12,50

MOZZARELLA CAPRESE ★

Buffala's mozzarella cheese (PDO Campana), Millefeuille of tomato and Genovese pesto oil / 10,50

IBERIAN BURRATA 200gr ★

With iberian ham, **glass bread with tomato**, extra virgin olive oil and mixed gourmet salad leaves / 12,50

TRUFFLE BURRATA 200gr ★

Served on a bed of grated tomatoes, arugula and truffle paste / 12,90

BURRATA DE GAMBÓN A LA DIAVOLA 200gr

Red shrimp and chilli with homemade Pomodoro sauce / 11,90

Starters
& burratas

★ *Our star diches*

Choose your favorite dough...

Oven Pizzas.

REGINA MARGHERITA DI BUFALA P.D.O CAMPANA

Organic tomato, buffalo's mozzarella and fresh basil / 11,50

PROSCIUTTO AND MUSHROOMS

Organic tomato, buffalo's mozzarella, prosciutto ham and mushrooms / 12,50

BBQ ★

Organic tomato, buffalo's mozzarella, cheese, beef, chicken, onion cilantro and BBQ sauce / 12,90

PEPPERONI 🍕 ⓘ

Organic tomato, mozzarella, spicy artisan made pepperoni and a touch of organic honey / 12,90

FOUR CHEESES

Organic tomato, soft cream of roquefort, mozzarella and provolone cheese with fine chips of parmesan / 12,50

DIAVOLA 🔥

Organic tomato, mozzarella cheese, Bolognese sauce, pepperoni, yellow garlic and rocotó / 12,90

CALZONE OVEN ★

Mozzarella cheese, dolce prosciutto ham, mushrooms, fresh brasil and tomato sauce / 13,90

CARBONARA

Mozzarella, Iberian pancetta, Parmigiano and egg yolk / 13,50

Espelt

Organic spelt dough stone-ground, made with sourdough and fermented for 48 hours.

¿Could a pizza give you more? + 1€

Traditional

Thin and crunchy sourdough base made with 3 types of italian flour and fermented for 48 hours.

The authentic tradition!



Gourmet Pizzas.

COUNTRY PIZZA

Spelled dough, organic tomato, mozzarella, Parmigiano Grana Padano, mushrooms, Sicilian tomato, green and red pepper, aubergine and goat cheese flakes / 13,00

MORTADELLA TRUFADA Y PARMIGIANO

Organic tomato, mozzarella, rocket, truffle bologna and Parmigiano Grana Padano / 13,50

TRUFFLE & EGG POCHÉ ★

Base of boletus sauce, mozzarella, mushroom mix and poached egg cooked at low temperature / 14,00

BURRATA & IBERIAN HAM ⓘ ★

Organic tomato base, mozzarella, fresh burrata, Iberian ham shavings and fresh basil / 14,00

SOBRASSADA

Tomato base, mozzarella, fresh burrata, Sobrassada PDO Mallorca and a touch of organic honey/ 13,90

★ *Our star dishes*

ⓘ *New addition to the menu.*

Pastas.

TAGLIATELLE FROM BOLOGNA

Minced beef, pomodoro tomato and thin layers of parmesan / 12,50

TRADITIONAL GNOCCHI

Confined Sicilian tomato, pomodoro sauce, basil and burrata clouds / 12,90

LINGUINI CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA

Fresh egg pasta nest, chilli and garlic oil, red shrimp, cherry tomatoes and Pomodoro sauce with peperoncino threads / 14,50

RIGATONI 4 FORMAGGI

Creamy sauce of Italian cheeses, nuts and fresh basil / 12,90

RIGATONI AL FORNO

Tomato, mozzarella, mushrooms, pepperoni and Parmigiano / 12,90

PENNE CALABRESE

Pomodoro sauce, cherry tomatoes, chorizo criollo de la Finca and cayene / 12,50

PAPPARDELLE DE TRUFA Y SETAS CON HUEVO POCHÉ

Mushroom mix, boletus, truffle pearls and poached egg cooked at low temperature and cream tartufata / 14,50

LINGUINI DE GAMBÓN ROJO AL PESTO

Fresh egg pasta nest, red shrimp, pesto and sun dried tomato / 14,50

Filled pastas.

LOBSTER RAVIOLACCI

Filled with lobster, cherry tomatoes, garlic and parsley / 14,90

RAVIOLI FILLED WITH BRAISED BEEF

Lightly whipped cream, sweet dried tomatoes and Parmigiano Reggiano / 13,90

RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE

With foie, mushrooms and Porto creamy sauce / 13,90

LASAGNA FROM BOLOGNA

Bechamel sauce, Parmesan cheese, pomodoro tomatoes and Bolognese sauce / 12,90

We suggest you try our:

FUNGI & TRUFFLE RISSOTO

Creamy risotto with assorted mushrooms, Iberian ham chips and Tartuffe sauce / 13,90

SOLOMILLO A LA CREMA TARTUFATA

Tender sirloin served with mushrooms and boletus, Parmesan chips and cream tagliatelle / 20,90

POLLO PICATA

Juicy chicken breast cooked at low temperature with lemon and capers, served with tagliatelle al burro and Parmigiano / 14,90

 *Our star dishes*

 New addition to the menu.