

BIENVENIDOS A L'OU,

EL RESTAURANTE ARTESANO DE COCINA ITALIANA, ESPECIALIZADO EN LA PIZZA EN EL TEGAMINO Y LA PASTA FRESCA. UNA FUSIÓN ENTRE LAS RECETAS CLÁSICAS DE LA COCINA ITALIANA CON LAS RAÍCES Y LA EXPERIENCIA DEL EQUIPO.

SOMOS UN **EQUIPO FAMILIAR** APASIONADO QUE TIENE CUIDADO DEL PRODUCTO Y LO TRATA CON EL AMOR Y LA DELICADEZA NECESARIAS PARA OFRECERLES LA MEJOR EXPERIENCIA COMO COMENSALES.

NUESTRA CARTA ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN, YA QUE NOS GUSTA PROBAR NUEVOS INGREDIENTES Y DIFERENTES COMBINACIONES, CON LA INTENCIÓN DE DESTACAR CADA UNO DE SUS SABORES. POR ESO, A MENUDO ENCONTRARÉIS NUEVOS PLATOS COMO SUGERENCIA.

NUESTRAS ELABORACIONES SON **CASERAS**, HECHAS A MANO Y SE PREPARAN AL MOMENTO CON CUIDADO E INTENCIÓN, ESTO HACE QUE SEGÚN EL VOLUMEN DE TRABAJO, EL TIEMPO DE ESPERA PUEDA VARIAR. DISFRUTAD DE LA EXPERIENCIA Y DEJAOS LLEVAR POR LOS SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS DE **LA COCINA DE L'OU** DE LA MANO DE NUESTRO EQUIPO.

MUCHAS GRACIAS Y *¡BUEN PROVECHO!*



PARA COMPARTIR

10.00€ **To Tyri** 🍷🍷🍷

Queso feta al horno con nuestras aceitunas marinadas.

Acompañado de focaccia de ajo y perejil.

ENSALADAS

14.50€ **Ensalada Myotragus** 🍷🍷🍷🍷

Mesclum, tomate aliñado, queso de cabra, vinagreta de sobrasada, reducción de palo. Acompañada de focaccia de ajo y perejil.

13.50€ **Ensalada Caprese** 🍷🍷🍷🍷

Tomate aliñado, búfala, cherrys confitados y nuestras aceitunas marinadas.

Acompañada de focaccia de ajo y perejil.



FARINATA

Originaria de Liguria, más específicamente de Turín.

Masa de harina de garbanzos, compacta y suave.

6.00€ **Simple** 🍷🍷

Espicias de Zaatar y pimentón ahumado.

8.00€ **Vegetariano** 🍷🍷

Espicias de Zaatar, pimentón ahumado, calabacín, berenjena y cebolla.

8.00€ **Gorgonzola** 🍷🍷🍷

Espicias Zaatar, pimentón ahumado y gorgonzola.

Aviso a la camarera de cualquier alergia/intolerancia que tenga



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS CON
CASCARA



SULFITOS



GRANOS DE
SÉSAMO



HUEVOS



SOJA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE



CONTIENE
AJO

LAS PIZZAS AL TEGAMINO

LAS PIZZAS Y FOCACCIAS AL TEGAMINO SE CARACTERIZAN POR SER MÁS PEQUEÑAS, GRUESAS Y LIGERAS; CON UN TOQUE FRITO EN LA PARTE INFERIOR.

NUESTRAS MASAS SE HACEN A DIARIO YA QUE TIENEN UNA FERMENTACIÓN MÁS LARGA, ESTO HACE QUE SEAN LIMITADAS.

FOCACCIA AL TEGAMINO

NUESTRO FORMATO MÁS PEQUEÑO DE 18CM.
NO LLEVAN MOZZARELLA NI SALSA DE TOMATE.

5.50€ Simple 🍷🌿🧄

Sal maldon, aceite de ajo y perejil.

7.00€ Bruschetta 🍷🌿🧄

Sal maldon, tomate, orégano, aceite de ajo y perejil.

7.50€ Tramuntana 🍷🌿🧄

Sal maldon, cherrys confitados, nuestras aceitunas marinadas, tomillo y aceite de oliva.

8.50€ Picarola 🍷🧄🧄

Sal maldon, gorgonzola, chorizo picante, aceite de ajo y perejil.



PIZZA BLANCA AL TEGAMINO

NUESTRO FORMATO DE 22CM. NO LLEVAN SALSA DE TOMATE.

NO SE PUEDEN MODIFICAR.

14.50€ Bolonia 🍷🍷🍷

Mozzarella, scamorza, mortadela, pistacho garrapiñado casero, parmesano, aceite de trufa y sal maldon.

15.00€ Balear 🍷🍷🍷🌶️

Mozzarella, queso mahonés, sobrasada, mermelada de tomate casera, camaïot y sal maldon.

14.00€ Nura 🍷🍷🍷

Mozzarella, gorgonzola, pera, speck y sal maldon.

14.00€ Italia 🍷🍷🍷🧄

Mozzarella, búfala, jamón serrano, rúcula, aceite de ajo, parmesano y sal maldon.

13.50€ Hemsedal 🍷🍷🍷🌱

Mozzarella, espinacas, nueces, mermelada de higos, queso azul de Menorca y sal maldon.

13.50€ Caprina 🍷🍷🍷🌱

Mozzarella, queso de cabra, mermelada de pimiento rojo casero, reducción de palo y sal maldon.

14.50€ Pancetta 🍷🍷🍷🍷

Mozzarella, scamorza, champiñones, pancetta, piñones salteados y sal maldon.

16.00 € Carciofi 🍷🍷🌱

Mozzarella, búfala, cherrys confitados, alcachofas al grill y confitadas, parmesano y sal maldon.



PIZZA VERMELLA AL TEGAMINO

7.50€ **Margarita** 🍕🍅🍄🍀🌿🌱

Salsa de tomate, mozzarella y orégano.

8.50€ **York** 🍕🍅🍄🍀🥓

Salsa de tomate, mozzarella, orégano y jamón cocido.

10.00€ **Speck** 🍕🍅🍄🍀🥓🧄

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, speck, aceite de ajo y perejil.

11.00€ **Napoli** 🍕🍅🍄🍀🐟

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, anchoas y alcaparras.

10.00€ **4 Estacions** 🍕🍅🍄🍀🥓🍄

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, jamón cocido, aceitunas verdes y champiñones.

10.00€ **Formaggi** 🍕🍅🍄🍀🥓🌿

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola, parmesano, scamorza y pimienta negra.

8.50€ **Mallorquina** 🍕🍅🍄🍀🥓

Salsa de tomate, mozzarella, orégano y sobrasada. Opcional miel + 1€.

9.50€ **Picante** 🍕🍅🍄🍀🌶️

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, pimentón picante y chorizo picante.

9.50€ **Gorgolla** 🍕🍅🍄🍀🥓🌿

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola y cebolla.

12.50€ **Salseta** 🍕🍅🍄🍀🥓

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, botifarra catalana y champiñones.

11.00€ **Serrano** 🍕🍅🍄🍀🥓

Salsa de tomate, mozzarella, orégano y jamón serrano.

14.00€ **Portocolom** 🍕🍅🍄🍀🥓🦀🦐🧄

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, gambas, mejillones, aceite de ajo y perejil.

11.00€ **Tonno** 🍕🍅🍄🍀🥓🐟🧄

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, atún, cebolla, aceite de ajo y perejil.

9.50€ **Vegetariana** 🍕🍅🍄🍀🥓🌿🌱🧄

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, calabacín, berenjena, pimiento rojo, aceite de ajo y perejil.

9.00€ **Vegana** 🍕🍅🍄🍀🌱🧄

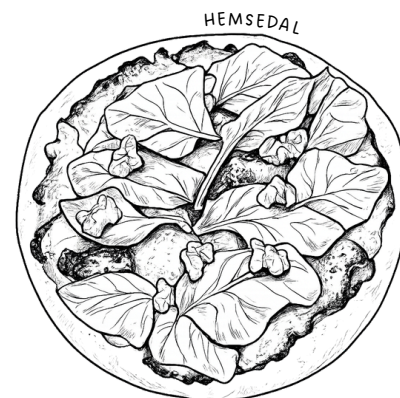
Salsa de tomate, orégano, cebolla, calabacín, champiñones, aceite de ajo y perejil.

10.50€ **L'Ou** 🍕🍅🍄🍀🥓🥚

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, huevo, jamón cocido y pimienta negra.

10.00€ **Búfala** 🍕🍅🍄🍀🥓🌿

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, cherrys confitados, orégano y aceite de oliva virgen extra.



Ingredientes extras

2.50€ Proteínas / 1.50€ Queso o huevo / 0.50€ Vegetales

1.00€ Queso sin lactosa o vegano, cherrys confitados o alcachofa confitada

NUESTRAS PASTAS

TODAS LAS PASTAS Y LOS GNOCCHI SON DE ELABORACIÓN PROPIA
HECHAS A MANO MEDIANTE TÉCNICAS TRADICIONALES

SALSAS VEGETARIANAS

13.50€ Mafaldine Ragú Veggie       

Soja texturizada, salsa de tomate con nuestro sofrito, vino tinto, mantequilla y aceite de ajo. Acabado con perejil, parmesano y conza.

14.00€ Bigoli Pesto    

Albahaca, ajo, piñones, queso y mantequilla. Acabado con cherrys confitados, búfala, rúcula y conza.

13.00€ Cavatelli Porcini     

Boletus, vino blanco, aceite de ajo, perejil, nata y mantequilla. Acabado con aceite de ajo, perejil, parmesano y conza.

13.00€ Mafaldine 3P     

Salsa de tomate con nuestro sofrito, aceite de ajo, pesto, mantequilla y nata. Acabado con parmesano y conza.

12.50€ Tagliatelle Arrabiata       

Salsa de tomate con nuestro sofrito, aceite de ajo, pimientón picante y ahumado, mantequilla y brandy. Acabado con búfala, rúcula, perejil y conza.

13.50€ Bigoli Putanesca       

Salsa de tomate con nuestro sofrito, aceitunas, alcaparras, brandy, mantequilla y pimientón picante y ahumado. Acabado con búfala, perejil y conza.

13.50€ Gnocchi Gorgonzola y Menta  

Nata, gorgonzola, mantequilla y menta. Acabado con parmesano y conza.

13.50€ Gnocchi Formaggi  

Nata, gorgonzola, scamorza, mozzarella y mantequilla. Acabado con parmesano, pimienta negra y conza.

14.00€ Gnocchi Gorgonzola y Pera  

Nata, mantequilla, gorgonzola y pera. Acabado con parmesano y conza.

13.00€ Cavatelli Cacio e Pepe   

Aceite de ajo, pecorino, parmesano y pimienta negra. Acabado con pecorino y conza.

NUESTRA SALSA DE TOMATE TIENE UN SOFRITO DE APIO, CEBOLLA, ZANAHORIA Y VINO.
SI ERES **VEGANO**  INFÓRMANOS Y SUSTITUIREMOS LA MANTEQUILLA POR ACEITE DE OLIVA.

**SI TE APETECE CAMBIAR EL TIPO DE PASTA,
CONSÚLTALO CON LA CAMARERA.**

SALSAS DE CARNE

14.50€ Tagliatelle Ragú 🍷🌿🍷🧄

Sofrito de apio, cebolla y zanahoria, vino blanco y tinto, carne ecológica de ternera, cerdo y salsa de tomate, cocinado durante más de 5h. Aceite de ajo, mantequilla y vino tinto en la segunda cocción. Acabado con parmesano, perejil y conza.

13.50€ Tagliatelle Amatriciana 🍷🌿🍷🌶️🧄

Guanciale, aceite de ajo, mantequilla, pimentón ahumado y picante, brandy y salsa de tomate con nuestro sofrito. Acabado con perejil, parmesano y conza.

14.00€ Bigoli Carbonara 🍷🥚🍷🧄

Guanciale, aceite de ajo, mantequilla, vino blanco, huevo y parmesano. Acabado con parmesano y conza.

14.50€ Mafaldine Norcina 🍷🌿🍷🧄

Sofrito de apio y cebolla, vino blanco, botifarra catalana y carne de cerdo cocinado durante más de 3h. Aceite de ajo, mantequilla, vino blanco, un toque de nata y pecorino en la segunda cocción. Acabado con pecorino, aceite de trufa y conza.

14.50€ Cavatelli Zozzona 🍷🥚🍷🌶️🧄

Botifarra catalana, guanciale, aceite de ajo, mantequilla, pimentón ahumado y picante, brandy, salsa de tomate con nuestro sofrito, huevo y parmesano. Acabado con parmesano y conza.



LA CONZA ES UN CRUJIENTE DE ALMENDRA Y PARMESANO.

SALSAS DEL MAR

14.00€ Gnocchi Salmón y Brandy 🍷🐟

Salmón, nata, mantequilla y brandy. Acabado con perejil y conza.

14.00€ Tagliatelle Mar y Muntanya 🍷🦀🍷🌶️🧄

Boletus, gambas, aceite de ajo, vino blanco, mantequilla y pimentón picante. Acabado con aceite de ajo, perejil y conza.

14.00€ Mafaldine Marinera 🍷🦀🦐🍷🌶️🧄

Mejillones, gambas, aceite de ajo, vino blanco, mantequilla y pimentón picante. Acabado con aceite de ajo, perejil y conza.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

PASTA CASERA

7.00€ **Ración pequeña bigoli** con aceite

SE PUEDEN COMBINAR CON LAS SIGUIENTES SALSAS:

8.00€ **Salsa de tomate** 🍅🍅🌿🍷🌱🐟

Salsa de tomate con sofrito de cebolla, apio, zanahoria, vino tinto y mantequilla.

9.00€ **Pesto** 🍅🍅🌿🧄

Albahaca, ajo, piñones, queso y mantequilla.

9.00€ **Formaggi** 🍅🌱

Mozzarella, gorgonzola, scamorza, nata y mantequilla.

10.00€ **Salmón** 🍅🐟

Salmón, nata y mantequilla.

10.00€ **Carbonara** 🍅🥚🧄

Guanciale, aceite de ajo, mantequilla, huevo y parmesano.

10.00€ **Ragú** 🍅🌿🍷🧄

Sofrito de apio, cebolla y zanahoria, vino blanco y tinto, carne ecológica de ternera, cerdo y salsa de tomate, cocinado durante más de 5h. Aceite de ajo y mantequilla en la segunda cocción.

10.00€ **Ración grande** de cualquier pasta con aceite

11.50€ **Ración grande** de cualquier pasta con salsa de tomate

PIZZA PEQUEÑA AL TEGAMINO

LAS MISMAS BASES DE NUESTRAS FOCACCIAS 18CM

6.00€ **Margalideta** 🍅🍅🌿🍷🌱🐟

Salsa de tomate, mozzarella y orégano.

7.00€ **York** 🍷🍅🌿🍷

Salsa de tomate, mozzarella, orégano y jamón cocido.

8.00€ **Formaggi** 🍅🍅🌿🍷🌱

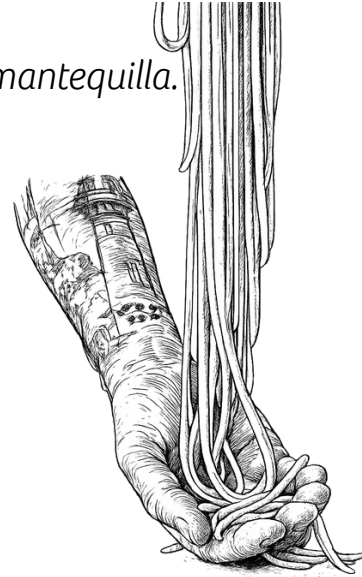
Salsa de tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola, parmesano y scamorza.

8.50€ **L'ouet** 🍷🍅🌿🍷🥚

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, huevo y jamón cocido.

8.50€ **Tonno** 🍷🍅🌿🍷🐟

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, atún, cebolla, aceite de ajo y perejil.



POSTRES CASEROS

TODOS NUESTROS POSTRES SON DE PRODUCCIÓN PROPIA, EXCEPTO LOS HELADOS QUE SON DE UN PRODUCTOR LOCAL.

6.00€ Tiramisú 🌾🍷

Sin huevo y sin alcohol.

6.00€ Cheesecake 🍷🥚🍪

Estilo vasco con mermelada casera y streusel de café y licor de anís.

5.00€ Panna cotta 🍷

Puedes acompañarla con piel de limón, caramelo salado, crema de chocolate, pistacho o avellanas.

8.00€ Cookie melosa 🌾🍷🍪

Con chips de chocolate negro, avellanas y corazón de crema de avellanas. Se sirve recién hecha y la acompañamos con una bola de helado de vainilla. Tiempo de cocción 15 minutos.

8-10.00€ Focaccia dulce 🌾🍷🍪

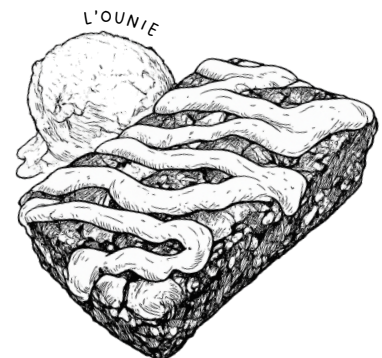
Puedes rellenarla de: crema de chocolate, pistacho o avellanas. Puedes combinarlas entre sí. Tenemos formato grande y pequeño. La crema de pistacho incrementa el precio +2.00€. Tiempo de cocción 15 minutos.

Helados artesanos Iceberg 🍷🍪

Vainilla 2.50€ - Chocolate vegano 🌱 3.00€ - Pistacho 3.00€ - Sorbete 2.50€

6.00€ L'ounie 🌾🍷🍪🥚

Nuestro brownie. Lleva 3 chocolates, es meloso y sin nueces. Lo acompañamos con crema de avellanas y una bola de helado de vainilla.





CÓCTELES / APERITIVOS

Te dic coses Negro 4.50€
Petit Celler 7103.

Vermut blanco Blanco 4.50€
Karretània.

"Tinto de Verano" 4.50€
Vino tinto y limonada.

Sangría casera Solo en verano 5.50€
De cava con zumo y fruta fresca.

Aperol Spritz 7.50€
Vino espumoso, aperol y agua con gas. Cóctel típico de Italia.

Pomelo Spritz 7.50€
Vino espumoso, refresco Puig de pomelo y zumo de naranja.

Combinados 7.50€
Ron Barceló, JB, Absolut y Beefeater.

NUESTRA BODEGA

VINOS POR COPA

BLANCO
4.00€ - **Pinot Grigio**
4.50€ - **Falanghina**

ROSADO
4.00€ - **Son Caló**

TINTO
4.00€ - **Nero d'Avola**
4.50€ - **Callet Karretània**



VINOS POR BOTELLA

VINOS BLANCOS

Pinot Grigio SARTORI DI VERONA 17.00€
Cultivado en el noreste de Italia. 100% Pinot Grigio.

Falanghina TERRE DELLE STELLE 18.00€
Cultivado en la Campania. 100% Falanghina Beneventana.

'Nguany Blanc 🇪🇺 STA CATARINA 20.00€
IGP Vi de la Terra de Mallorca. Coupage

Sa Cussa Antonia 🇪🇺 AMADIP 23.00€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 60% Prensall blanco 40% Macabeo.

VINOS TINTOS

Nero d'Avola VINERO 17.00€
Cultivado en el sur de Italia, Sicilia. 100% Nero d'Avola.

Callet 🇪🇺 KARRETÀNIA 19.00€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 100% Callet

Barbera d'Asti RINALDI 18.50€
Cultivada en el sur de Italia, en Sicilia. 100% Barbera.

12 volts 🇪🇺 4KILOS, FELANITX 26.50€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 60% Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet y Merlot. 9 meses de crianza.

VINO ROSADO

Son Caló MIQUEL OLIVER 17.00€
DO Pla i Llevant Mallorca. Callet y Fogoneu.

Rosammuri 🇪🇺 TENUTA RAPITALÀ 18.50€
IGT Terre Siciliane. Nerello Mascalese

VINO ESPUMOSO

Prosecco SARTORI DI VERONA 18.50€
Cultivado en la región de Venetto. 100% Glera.

Lambrusco CA' DE' MÉDICI 18.50€
Reggiano DOC. Lambrusco Marani, los maestros del Lambrusco.

CERVEZAS

TODAS NUESTRAS CERVEZAS SON DE BOTELLA, ¡NO TENEMOS CAÑA!

COMERCIALES

Estrella Damm 330 ml 2.50€

LARGA PILSNER 5,4% Vol. 21 IBU.

Alhambra Reserva 330 ml 3.00€

AMBER LAGER 6,4% vol. 24 IBU.

Free Damm 330 ml 2.50€

SIN GLUTEN - SIN ALCOHOL.

Free Tostada Mahou 330ML 2.50€

SENSE GLUTEN - SENSE ALCOHOL.

ARTESANAS

El Far de Portocolom 330 ml 3.50€

BREW DE ISLA DE MALLORCA. PALE ALE 5,8% Vol. 30 IBU.

Sullerica Original 330 ml 3.50€

ALE 4,6% Vol. 20 IBU.

Sullerica Blanca 330 ml 3.50€

WITBIER 4,4% Vol. 15 IBU.

Sullerica Panashé 330 ml 3.50€

RADLER 3,7% Vol. 11 IBU.



BEBIDAS

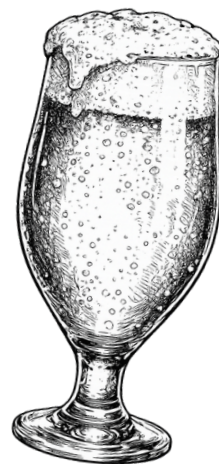
2.50€ **Refrescos locales Puig**
COLA, CERO, LIMONADA, NARANJADA Y LIMA.

1.50€ **Agua con o sin gas 500ml**

3.00€ **Agua 1l**

2.00€ **Zumos**

NARANJA, MELOCOTÓN Y MANZANA.



CAFÉ Y DIGESTIVOS

1.00€ **Café**

1.50€ **Cortado**

2.00€ **Americano**

2.00€ **Café con leche**

2.00€ **Infusión**

2.50€ **Capuccino**

2.50€ **Carajillo**

2.00€ **Chupito**

Grappa, Limoncello, Herbes mallorquines, Baileys.

3.50€ **Copa de licor**

Grappa, Limoncello, Herbes mallorquines, Baileys.

4.00€ **Copa de limoncello/arancello casero**

Pedir disponibilidad.

4.00€ **Afogatto con savoiaro**

Café, helado de vainilla y caramelo salado.

