ESCANEA
PARA SABER
MÁS DE OURA

ESCANEA
Y SÍGUENOS
EN INSTAGRAM

OURA

PIZZA ATLÁNTICA CONTEMPORÁNEA

14th TOP PIZZA EUROPA 2026

BEST PERFORMANCE OF THE YEAR 2026

GREEN OVEN 2026

ANTIPASTI

STRACCIATELLA DE BURRATA — 14 €
Stracciatella de burrata (Apulia) con pomodorini dell' Agro Nolano, albahaca fresca, ralladura de lima y AOVE, servida con nuestro pan de teglia romana.

ESCALIBADA OURA — 15 €
Escalibada de pimiento rojo, berenjena y cebolla roja asadas lentamente (Teo), con salsa romesco artesanal, allioli suave y nuestro pan de teglia romana.

* Suplemento: Anchoas del Cantábrico (Lugo) de tipo 0 (3 ud). + 3 €

NAPOLITANA CONTEMPORÁNEA

Elaboradas con tomate San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino, de "Nolano", del que somos embajadores, mozzarella fior di latte de Agerola y albahaca fresca. Nuestra masa nace de un prefermento y una cuidada mezcla de harinas ecológicas gallegas e italianas.

MARGARIDA DO PAÍS — 12 €
San Marzano, fior di latte, albahaca fresca y AOVE picual infusionado con hierbas aromáticas (Rois).

ORBALLO — 14 €
San Marzano, stracciatella de burrata, pesto artesanal, ralladura de lima y de queso Galmesán (Arzúa).

TERRA — 15 €
San Marzano, fior di latte, berenjena, pimiento rojo y cebolla asadas lentamente (Teo), romesco, allioli suave y brotes verdes.

LIMIAR DO MAR — 16 €
San Marzano, anchoas del Cantábrico (Lugo) tipo "0", aceitunas negras, láminas finas de ajo, tomate deshidratado confitado en aceite de alga nori (Cerceda) y orégano.

XAMÓN E FUME — 16 €
San Marzano, fior di latte, jamón cocido Duroc (O Corgo), setas asadas, albahaca fresca, orégano y AOVE picual.

BURELA — 16 €
San Marzano, fior di latte, migas de bonito (Lugo), cebolla roja, orégano y aceitunas negras.

QUEIXEIRA — 17 €
Cremoso de Cebreiro (Pedrafita), fior di latte, queso azul (Sarria), queso ahumado San Simón DOP (Vilalba), Galmesán rallado (Arzúa), orégano, nueces y miel de carballo (Verín) infusionada con pimientos (Padrón).

DEMO GALEGO — 17 €
San Marzano, fior di latte, chorizo picante de porco celta (Lugo), cebolla roja, miel de carballo (Verín) y aceite picante Botafume de "Factoría do Lume" (Coruña).

SOUTO — 17 €
San Marzano, fior di latte, jamón serrano Duroc Reserva (Lugo), queso Galmesán rallado (Arzúa), rúcula y AOVE picual.

A CARBONA — 17 €
Crema de San Simón da Costa (Vilalba), fior di latte, papada de porco celta (Sarria), yema de huevo de Galo Celta (Vila de Cruces), Galmesán rallado (Arzúa) y pimienta negra.

CACHARELA — 18 €
Salsa barbacoa de Oura, fior di latte, queso ahumado San Simón da Costa (Vilalba), criollo galego (A Estrada), chicharrones (Lalín), allioli de pimentón picante y brotes verdes.

PIZZA CROCANTE "AL TAGLIO"

Pizza crocante por fuera y tierna por dentro, de doble cocción y perfecta para compartir. Masa más hidratada y harinas menos refinadas para potenciar sabor y textura. Disponibilidad según producción.

RIXARELA — 15 €
Fior di latte, San Simón DOP (Vilalba), chicharrones (Lalín), salsa Sriracha Mayo, cebollino fresco y pimienta negra molida.

TERRITORIO — 15 €
San Marzano, fior di latte, berenjena, pimiento rojo y cebolla asadas lentamente (Teo), romesco, allioli suave y brotes verdes.

ALÉRGENOS

GLUTEN · LÁCTEOS · HUEVOS · FRUTOS SECOS · PESCADO · CRUSTÁCEO · MOLUSCO · SOJA · MOSTAZA · SÉSAMO · APIO · SULFITOS

*Si tienes cualquier alergia o intolerancia, nuestro equipo estará encantado de ayudarte.

¿QUIERES IR MÁS ALLÁ? Menús degustación RAÍZ y XEITO, solo bajo reserva → OURAPIZZA.COM/DEGUSTACION