EL DIECIOCHO®

PARA COMPARTIR O NO

€

ENSALADILLA L18 7.50
Nuestra versión de ensaladilla más fresca.

SALMOREJO 8.50
Con virutas de jamón y huevo.

CROQUETAS - 8 uds 10.00
De jamón

De chipirones en su tinta

OREJA REVOLCONA 10.50
Oreja de cerdo melosa con patata revolcona.

STEAK TARTAR DE TERNERA 17.00
Croca de ternera picada a cuchillo y condimentada con piparras, encurtidos, yema de huevo y un toque picante.

CARPACCIO DE TERNERA CON MAYO-MOSTAZA 12.00
Ternera marinada con mirín, soja, lima y un toque de mayo-mostaza a la antigua.

PAN 0.95
Por comensal.

ENSALADAS

DE BURRATA, TOMATE Y ALBAHACA 15.00
Burrata italiana, tomate confitado en aceite de oliva y albahaca.

DE PERDIZ ESCABECHADA 15.00
Brotes de lechuga, perdiz escabechada, tomate, granada y vinagreta de mostaza.

GRIEGA L18 CON QUESO FETA 14.00
Nuestra versión de ensalada griega con queso tipo feta Labadía y vinagreta.

HUEVOS

€

TORTILLA DE PATATA L18 18.00
Patata gallega, huevos de Galo Celta, cebolla muy pochada y AOVE.

HUEVOS ROTOS L18 9.50
Nuestra versión de huevos rotos más iugosos: patatas, huevo, pimiento rojo y cebolla.

CARNES

MEDIA MILANESA CON PATATAS FRITAS 11.50
Ternera Labadía con patatas fritas.

MILANESA DE TERNERA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA - 2 pers. 22.00
Ternera Labadía, huevo 65º, trufa y queso curado .

CACHOPO DE VACA - 2 pers. 28.50
Cachopo de vaca de razas autóctonas, cecina de León, cebolla caramelizada y queso de oveja.

COSTILLA IBÉRICA - 1 pers. 19.50
Costilla ibérica de Salamanca confitada y marcada en plancha. Con tirabeques salteados y patata rústica crujiente y picada de frutos secos.

PACÍFICO FUSIÓN

TALLARÍN VERDE 10.50
Tagliatelle con salsa verde de espinacas, albahaca y queso curado.

CHOP SUEY DE POLLO 12.00
Salteado al wok, con pollo y verduras.

POKE DE SALMÓN 13.50
Combinación de salmón, mango, aguacate, arroz thai, vegetales y mayonesa acevichada.

ALÉRGENOS

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

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

ESCANEA
PARA SABER
MÁS DE OURA

ESCANEA
Y SÍGUENOS
EN INSTAGRAM

OURA

14th TOP PIZZA EUROPA 2026

BEST PERFORMANCE OF THE YEAR 2026

GREEN OVEN 2026

PIZZA ATLÁNTICA CONTEMPORÁNEA

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

THE CARNIVAN

HAMBURGUESAS

€

ORIGEN - (CANDIDATA MEJOR HAMBURGUESA DE ESPAÑA 2026) — **15.00**

Pan brioche con sésamo, 180 gramos de rabillo y lomo de vaca madurada, queso Monterrey Jack, panceta adobada, cebolla a la plancha, pepinillo casero encurtido y salsa ORIGEN.

EM 2 - (MEJOR HAMBURGUESA DE ESPAÑA 2025) — **16.50**

Pan potato rollhigh, carne de vaca 50% chuleta de vaca madurada 50% rabillo de vaca, cracker de queso parmesano, nuestra salsa casera “EM2”, panceta ahumada, cebolla caramelizada al vinagre de Módena, pepinillo agridulce.

PANCETA REVOLUTION - (NUEVA) — **13.50**

180 gr de carne de vaca, potato roll con bacon chips, mayo ahumada de bacon, queso ahumado, panceta ahumada , sweet relish y patatas paja.

MAMBA NEGRA — **12.90**

180gr de carne de vaca, brioche centeno, mayo de chimichurri rojo, queso curado, panceta ahumada, cebolla crujiente, piparra y brotes. (Picante Nivel 1).

BLACK CHEESE BURGER — **12.90**

180gr de carne de vaca, black brioche, salsa americana Carnivan, queso 100% cheddar, asteroides crujientes, panceta ahumada y brotes. (Picante Nivel 1).

HATTORI — **12.90**

180 gr de carne de vaca, brioche de cúrcuma, panceta ahumada, mayo de kimchi, queso con chile, cebolla morada encurtida en lima y brotes.

€

CARNIBURYS - (Edición limitada) — **14.50**

180 gr de carne de vaca, potato roll, salsa white, queso monterrey Jack, cecina de Wagyu certificada con 18 M "El Castro" y cebolla crujiente.

EMMY — **13.90**

180grde carne 100% vaca, queso ahumado, pan potato roll, salsa Emmy casera, nuestra cebolla caramelizada con Módena y pepinillo agridulce.

KIDS — **12.90**

Carne, pan y patatas.

PATATAS FRITAS

NUESTRAS FRENCH FRIES — **3.20**

Cortadas cada día, hechas con mucho amor y doble fritura, tiernas por dentro y crujientes por fuera.

PATATAS FUNDIDO A NEGRO — **7.50**

Nuestras French Fries, con queso fundido, cremosa salsa secreta y panceta ahumada.

EXTRAS

SALSAS PROPIAS — **1.00**

KETCHUP, MAYONESA, MOSTAZA — **0.50**

ALÉRGENOS

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

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

MENÚ
DEL DÍA

INCLUYE AGUA FILTRADA, PAN Y CAFÉ

DE LUNES A VIERNES

DE 13:30 A 15:45

PRIMEROS

Uno a elegir

- **ENSALADA GRIEGA**
- **ENSALADA DE PERDIZ**
- **HUEVOS ROTOS**
- **CROQUETAS DE JAMÓN**
- **SALMOREJO**
- **ENSALADILLA**

SEGUNDOS

Uno a elegir

- **CHOP SUEY DE POLLO**
- **TALLARÍN VERDE**
- **MEDIA MILANESA**
- **POKE**

POSTRES

Uno a elegir

- **TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA**
- **FLAN DE HUEVO L18**
- **HELADO - 1 BOLA**

17,50 €

OPCIÓN SIN POSTRE **14,50 €**

POSTRES Y BEBIDAS



	€
FLAN DE HUEVO L18 Elaborado con huevos de Galo Celta y acompañado de helado.	6.50
TARTA DE MANZANA REINETA AL REVES Acompañada de helado artesano.	6.50
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA Acompañada de helado artesano.	6.50
HELADOS 'LA CENTRAL HELADERA' - 2 bolas Chocolate Nata Pistacho Vainilla Frutos del bosque	6.50

AGUA

AGUA MINERAL	1.70
AGUA GRANDE	2.50
AGUA CON GAS	2.00
AGUA EL DIECIOCHO ½ L.	1.00
AGUA EL DIECIOCHO 1L.	1.50
AGUA CON GAS EL DIECIOCHO ½ L.	1.50
AGUA CON GAS EL DIECIOCHO 1L	1.00

CAFÉ

	€
CAFÉ SOLO	1.60
CAFÉ SOLO / CORTADO	1.60
DESCAFEINADO	1.60 / 1.70
CAFÉ CON LECHE	1.70 / 1.90
CAFÉ AMERICANO	1.70 / 1.90
CARAJILLO	2.90
CAFÉ BOMBÓN	2.00
CAFÉ IRLANDÉS	2.90
CAPUCCINO	2.00 / 2.20
CHOCOLATE	2.70
COLACAO	1.90

INFUSIONES

Frutas del bosque, manzanilla, menta poleo, ratafia, regamint, roiboos, roiboos maracuyá, tila, jengibre y limón orgánico, y jengibre - regaliz. — 1.90

TÉS

Té negro-chai, té negro english breakfast, té verde, té rojo pu-erh, té rojo con frutas, té blanco verde limón. — 1.90

ALÉRGENOS

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

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

BEBIDAS



REFRESCOS

	€
AQUARIUS LIMÓN	2.50
AQUARIUS NARANJA	2.50
COCA COLA	2.50
COCA COLA ZERO	2.75
COCA COLA ZERO ZERO	2.75
FANTA LIMÓN	2.75
FANTA NARANJA	2.75
FUZE TEA LIMÓN / MARACUYÁ	2.50
SIDRA MAELOC DULCE / SECA	2.90
SPRITE	2.50
TÓNICA	2.50

ZUMOS

MELOCOTÓN	2.00
PIÑA	2.00
NARANJA	2.00
MOSTO	2.00
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3.10

OTROS

TINTO DE VERANO	4.00
SANGRÍA	4.00
VERMOUTH FERNANDO DE CASTILLA	3.90
VERMOUTH PIRRACAS	3.50

LICORES

CHUPITO 4CL	2.50

CERVEZAS

	€
BOCK ESTRELLA GALICIA	5.00
CAÑA BODEGA 20CL/30CL	2.00 / 2.80
SIN GLUTEN	2.90
RADLER B-LEMON	2.80
CAÑA 1906 / 1906 BOTELLA	3.00
RED VINTAGE	3.20
IRISH RED BLACK	3.00
COUPAGE	3.00
ESTRELLA GALICIA 0,0	2.60
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA	2.80

COMBINADOS

JACK DANIELS (WHISKY)	7.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL (WHISKY)	7.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (WHISKY)	9.50
BRUGAL (RON)	7.00
BACARDI CARTA BLANCA (RON)	7.00
JOSÉ CUERVO REPOSADO (TEQUILA)	7.00
NORDÉS (GIN)	8.00
BEEFEATER (GIN)	7.00
SEAGRAMS (GIN)	7.00
TANQUERAY (GIN(	7.00
ABSOLUT (VODKA)	7.00
GREY GOOSE (VODKA)	12.50

SELECCIÓN DE VINOS 'EL DIECIOCHO'

GALICIA

RÍAS BAIXAS	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella €
LEIRANA, 2024	Forjas do Salnés -Rodrigo Méndez-	Albariño	28,00
PAI, 2024	Albamar - Xurxo Alba-	Albariño	31,00
GRAN VINO, 2022	Pazo de Barrantes	Albariño	47,00
A PITA CEGA. 2017	Lagar de Sabariz - Pilar Higuero-	Albariño	59,00
DOUMIA, 2022	Adega Pedralonga	Mencía, Caíño, Espadeiro	21,00

RIBEIRA SACRA	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
NOSA, 2023	Adega Dona Paca	Godello, Treixadura	35,00
ABELLA. 2023-2024	Adega Dona Paca	Dona Branca	49,00
LAPOLA, 2022	Dominio do Bibei	Godello, Albariño, Dona Branca, Treix.	34,00
O DONO, 2023	Adega Dona Paca	Mencía, Arauxa	21,00
LALAMA, 2021	Dominio do Bibei	Mencía, Brancellao, Mouratón e ot.	28,00
NOSO. 2023	Adega Dona Paca	Mencía, Arauxa, Garnacha Tint.	39,00
LOUSAS, 2024	Envínate	Mencía e ot.	32,00
CAMIÑO REAL, 2023	Guímaro - Pedro M. Rodríguez-	Mencía, Merenzao, Brancellao e ot.	25,00

VALDEORRAS	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
GABA DO XIL "O BARREIRO" 24/25	Telmo Rodríguez	Godello, Dona Branca	28,00
GABA, 2021	Telmo Rodríguez	Mencía	20,00

RIBEIRO	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
AGÁS DO TEMPO,	Felicísimo Pereira	Treixadura, Albariño, Caíño Branco e ot.	26,00
LALUME, 2023	Dominio do Bibei	Treixadura, Albariño, Godello e ot.	28,00

NACIONALES

RIOJA	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
LINDES DE REMELLURI "LA BASTIDA" 24/25	Telmo Rodríguez	Tempranillo, Garnacha, Graciano	
OXER WINE "MATALAZ"	Oxier Bastiageta	Tempranillo, Mazuelo, Viura, Graciano	
TODO VA A SALIR BIEN, 2024	Bodegas Mazuela	Tempranillo	29,00

RIBERA DEL DUERO	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
ARROCAL 'VILLAGE', 2024	Bodegas Arrocal	Tinto fino, Garnacha, Albillo Mayor	19,00
VIÑA SASTRE, 2022 (MAGNUM 1.5L)	Bodegas Hnos Sastre	Tinto Fino	69,00
VIÑA SASTRE 'MARCELINA', 2024	Bodegas Hnos Sastre	Tinto Fino	33,50

BIERZO	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
ULTREIA, 2020	Raúl Pérez	Mencía	31,00
ULTREIA 'SAINT JAQUES', 2022 (MAGNUM 1.5L)	Raúl Pérez	Mencía	45,00

TORO	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
ALMÍREZ, 2023	Teso La Monja	Tinta de Toro	41,00

VALENCIA	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
VERMELL, 2024	Celler de Roure	Mandó, Arcos	21,00

CASTILLA LA MANCHA	Bodega	Zona - Tipo de uva	Botella
BUENA PINTA, 2024	Bodegas y Viñedos Ponce	Moravia Agria, Garnacha	26,00
SUMMA VARIETALIS, 2021	Marqués de Griñón	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e ot.	25,00

SELECCIÓN DE VINOS ‘EL DIECIOCHO’

			€
CASTILLA LEÓN	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
MARINO, 2023	Miguel Santiago y Marc Isart	Garnacha	21,00
PEGASO ‘ZETA’, 2023	Telmo Rodríguez	Garnacha	28,00
CÁDIZ	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
VARA Y PULGAR, 2022	C.V. Del Atlántico - Alberto Orte-	Tintilla de Rota	29,00
NAVARRA	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
VIÑA ZORZAL, 2024	Viña Zorzal Wines	Garnacha Blanca	21,00
ISLAS CANARIAS	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
BENJE, 2024	Envínate	Listán Blanco	31,00
7 FUENTES, 2021	Suertes del Marqués	Listán Negro, Tintilla	25,00

INTERNACIONALES

PORTUGAL	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
XISTO ‘ILIMITADO’	Luis Seabra	Douro - Rabigato, Gouveio, Códega e ot.	30,00
QUINTA SEARA D’ORDENS RVA 24	Quinta Seara D’Ordens	Douro - Malvasía Fina, Rabigato e ot.	21,00
JUCA, 2023	Constantino Ramos	Vinho Verde -Loureiro Branco	21,00
QUINTA DAS BÁGEIRAS RVA, 2021	Quinta das Bàgeiras	Bairrada - Baga, Touriga	24,00
SOALHEIROS ‘GRANIT’	Quinta de Soalheiros	Vinho Verde - Alvarinho	31,00
FRANCIA	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
DOMAINE DE BILA-HAUT	M.Chapoutier - Coutes du Roussillon	Syrah, Cariñera, Garnacha Tintor.	22,00
ALEMANIA	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**
KÜNSTLER TROCKEN, 2025	Weingut Künstler	Rheingau - Riesling	30,00

DULCES

GALICIA - RÍAS BAIXAS	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**	**Copa**
RICÓN XEO, 2025	Adega do Ricón	Albariño	30,00	5,50
FRANCIA	**Bodega**	**Zona - Tipo de uva**	**Botella**	**Copa**
CHATEAU LARIBOTTE, 2023	Sauterners	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	56,00	5,00

POR COPA

	€		€		€
GODELLO	3,50	RIOJA	3,50	DULCE	3,50
ALBARIÑO	3,50	RIBERA DEL DUERO	3,50		
RIBEIRO	3,50	MENCÍA	3,50		

- Los vinos especiales de la semana pueden consultarse con nuestro equipo.