



*Nos gusta pensar que este espacio es más que un restaurante y que las personas que nos elegís lo hacéis no solo por nuestra gastronomía y bodega, sino que estáis, como nosotros, concienciados con otros aspectos importantes de la vida.*

*Mi implicación en el programa "Cocina Conciencia" se remonta a 2010 y al abrir Ovillo quería que su presencia en este proyecto de Fundación Raíces, cuyo objetivo es la incorporación laboral y social de jóvenes españoles y extranjeros de 16 a 25 años sin referentes adultos en España, fuera mayor. Gran parte del equipo de cocina y sala está formado por jóvenes a los que se les ha ofrecido una oportunidad de vida, enseñándoles un oficio y que están remunerados en contratos indefinidos. Desde mayo de 2021, además, en las instalaciones paralelas del restaurante se desarrolla, todas las mañanas, la actividad de la Escuela Cocina Conciencia que prepara cada año a 54 jóvenes, formándoles para que despeguen preparados para un futuro en la hostelería.*

*Pero nuestro compromiso con la sostenibilidad no es solo social y es que este proyecto se diseñó para ser lo más respetuoso posible con el medioambiente. Por eso recogemos el agua de lluvia para regar todas las plantas que ves a tu alrededor y que nos hacen respirar un aire más saludable aquí dentro. También elegimos la iluminación natural, la mayor parte del día, a través de la orientación de las ventanas. En nuestra cocina usamos para la limpieza de los utensilios una máquina, speak tank, que reduce el consumo de agua, jabones y líquidos y las superficies las limpiamos únicamente con agua ionizada. Pero si quieres saber más sobre nuestra política de sostenibilidad, espérate al final, porque cuando pidas la cuenta, te vamos a entregar también una pequeña bolsa con compost que proviene de la compostadora en la que introducimos todos los desechos orgánicos de nuestra cocina. En esa bolsa vas a ver un código QR que te va a llevar a toda la información de Ovillo SOSTenible.*

*Ovillo es mi primer proyecto personal, en el que presento mi línea de vida gastronómica, tirando del hilo de mi formación en cocina clásica en Suiza y París y también de mi experiencia en otras cocinas del mundo como la tailandesa. Pero, sobre todo, en esta carta, después de esta primera página, vas a encontrar mi personal propuesta de cocina, sobre la que me gusta decir que es una cocina clásica y atemporal, al margen de modas, y en la que también me permito guiños a la sostenibilidad a través de algunos platos de cocina de aprovechamiento.*



*We like to think that this space is more than a restaurant and that the people who choose us do so not only for our gastronomy and wine cellar, but that you are, like us, aware of other important aspects of life.*

*My involvement in the “Cocina Conciencia” program dates back to 2010 and when I opened Ovillo, I wanted to increase its presence in this project of Fundación Raíces, whose objective is the labor and social incorporation of young Spaniards and foreigners from 16 to 25 years old without adult referents in Spain. A large part of the kitchen and dining room team is made up of young people who have been offered a chance in life, taught a trade and are paid on permanent contracts. Since May 2021, in addition, in the restaurant's parallel facilities, the activity of the Conciencia Cooking School has been taking place every morning, which prepares 54 young people every year, training them to take off prepared for a future in the hospitality industry.*

*But our commitment to sustainability is not only social, as this project was designed to be as environmentally friendly as possible. That is why we collect rainwater to water all the plants that you see around you and that make us breathe healthier air in here. We also choose natural lighting, most of the day, through the orientation of the windows. In our kitchen we use a speak tank machine for cleaning utensils, which we use to clean the utensils which reduces the consumption of water, soaps and liquids and the surfaces are cleaned only with ionized water. But if you want to know more about our sustainability policy, wait until the end, because when you ask for the bill, we will also give you a small bag with compost that comes from the composter in which we introduce all the organic waste from our kitchen. In that bag you will see a QR code that will take you to all the information about Ovillo SOSTenible.*

*Ovillo is my first personal project, in which I present my gastronomic life line, drawing on the thread of my training in classical cuisine in Switzerland and Paris and also on my experience in other world cuisines such as Thai. But, above all, in this menu, after this first page, you will find my personal cooking proposal, about which I like to say that it is a classic and timeless cuisine, regardless of fashions, and in which I also allow myself nods to sustainability through some dishes of “kitchen of use”.*

VAT INCLUDED

Bread and appetizer 3



# Menús

## Menú Ovillo

8 pases & 3 aperitivos

*8 courses & 3 appetizers*

83 - sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)

(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

## Menú Madeja

10 pases & 3 aperitivos

*7 courses & 3 appetizers*

105 - sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)

(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

## Menú “Tirar del Hilo”

12 pases & 3 aperitivos

*12 courses & 3 appetizers*

125 - sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)

(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

## Sugerencias para complementar Menús

Callos con Montgetas\* ...18 (media ración) ...28 (ración)

\*(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2022)

Stewed tripe with Montgetas White beans

(Award for World's Best Tripe 2022)

ALÉRGENOS: Cerdo – Maíz – Vinagre – Sulfito y dióxido de azufre

Gamba roja de Águilas (Murcia) a la sal ...12/uni

Salt-baked red prawn from Águilas (Murcia)

ALÉRGENOS: Crustáceo - Marisco

Degustación de 6 quesos...9/por persona

(opción solo para menus)

Tasting of 6 cheeses

ALÉRGENOS: Lactosa

VAT INCLUDED

Bread and appetizer 3



# Carta

## Para empezar

### Starters

Panipuri preñado de Atún de almadraba macerado en vermuyaki, envuelto en hoja de cóleo silvestre...8/unidad

Indian crusty bread with marinated raw tuna

ALÉRGENOS: Crustáceos – Gluten – Frutos de cascara – Soja – Pescado – Granos sésamo – Moluscos - Pescetariano

Quisquilla cruda picada a cuchillo y jugo de sus cabezas...25

Raw shrimp chopped with a knife and juice from their heads

ALÉRGENOS: Pescado – Marisco – Crustaceo – No gluten – Sulfito y Dióxido de azufre

Finas láminas de pulpo con vinagreta de algarrobo y aceituna negra de Aragón...22

Thin slices of octopus with carob vinaigrette and black olives from Aragon

ALÉRGENOS: Crustáceo – Marisco – Molusco - Huevo

Milhojas de pastel de Cabracho, huevo rallado y mayonesa de berberecho...19

Cabracho cake millefeuille, grated egg and cockle mayonnaise

ALÉRGENOS: Huevo – Lactosa – Gluten - Sulfitos – Dióxido de azufre – Moluscos - Pescado

Cabeza de buey de mar gratinada...23

Sea ox head gratin in herb bread

ALÉRGENOS: Crustáceos –Pescado – Moluscos – Pescetariano - Gluten – Vino – Vinagre

Dobles parejas de boquerón y anchoa y patatas soufflé...11/unidad

Cured and fresh anchovies served with soufflé potatoes

ALÉRGENOS: Pescado –Dióxido de azufre y sulfitos –Pescetariano

Salpicón de bogavante y langosta...45

*Salpicón* (seafood salad) with rock lobster and clawed lobster.

ALÉRGENOS: Crustáceos – Huevos – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano

VAT INCLUDED

Bread and appetizer 3



**Esponjoso de rejos de chipirón y ali-oli de ajo negro...8/uni**

Fluffy brioche bread with crispy-fried baby squid tentacles and black garlic aioli

ALÉRGENOS: Cefalópodo – Lácteos – Gluten - Huevos – Pescetariano

**Chips de oreja crujiente con aderezo de vinagre, ajo y perejil...12**

Crispy ear chips with vinegar, garlic and parsley dressing

ALÉRGENOS: Vino – Vinagre – Cerdo - Sulfitos – Dióxido de azufre

**Vieira gratinada con castaña de agua...11/unidad**

Gratinated scallop with water chestnut

ALÉRGENOS: Lácteos – Moluscos – Pescetariano

**Navajas, bimi con pilpil de manzanilla, ajo confitado y piel de pollo...22**

Navajas, bimi with sherry wine pilpil, candied garlic and chicken skin

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos – Pescado (caldo) – Marisco – Pescetariano

**Gamba roja de Águilas (Murcia) a la sal (10min.) ...12/unidad**

Salt-baked red prawn from Águilas (Murcia)

ALÉRGENOS: Crustáceos – Pescetariano

**Berberechos guisados con alcachofas y sugar snap...24**

Braised cockles with artichokes and sugar snap peas

ALÉRGENOS: Lácteos – Pescado (caldo) – Moluscos – Pescetariano – Bivalvos

**Berenjena lacada en miso de cabeza de bonito y consomé ahumado de sus espinas...22**

Aubergine lacquered in tuna miso and smoked consommé of its bones

ALÉRGENOS: Soja – Pescado (caldo) – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano



## Para continuar

### Main Courses

#### Bacalao, ajo, guindilla, perejil y Palo Cortado...32

Cod with garlic, *guindilla* chili pepper, parsley and Jerez wine Palo Cortado

ALÉRGENOS: Lácteos - Pescado – Dióxido de azufre y sulfitos – Pescetariano

#### Corvina en un escabeche marino de cebolla de Figueras y tres vinagres...32

Croaker fish served with vegetables marinated *en escabeche*

ALÉRGENOS: Pescado - Dióxido de azufre y sulfitos – Pescetariano

#### Rape guisado en curry rojo tailandés...32

Monkfish stewed in Thai red curry

ALÉRGENOS: Lácteos - Pescado – Dióxido de azufre - Sulfitos – Pescetariano

#### Ravioli de langosta, bísquet de sus cabezas y espuma de erizo...35

Lobster ravioli, bisquet and sea urchin foam

ALÉRGENOS: Pescado –Dióxido de azufre y sulfitos – Huevo – Gluten – Crustáceo – Marisco – Lactosa - Marisco

#### Caldero Murciano (Arroz) con Carabinero...32

*Caldero Murciano* (Rice) with king prawn

ALÉRGENOS: Lácteos - Crustáceos – Pescado (caldo) – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano

VAT INCLUDED

Bread and appetizer 3



Callos con Montgetas\* ...18 (media ración)  
...28(ración)

\*(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2022)

Stewed tripe with Montgetas White beans  
(Award for World's Best Tripe 2022)

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos –Cerdo

Gnocchi de patatas y molleja de ternera guisada  
en colmenilla...29

Gnocchi with potatoes and veal gizzard stewed in morel mushrooms

ALÉRGENOS: Huevos – Gluten – Patata – Sulfitos – Vinagre – Lactosa –  
Setas

Mogote Ibérico en salsa de vermut y cassis...30

Iberico pork *mogote* in vermouth and cassis sauce

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos – Cerdo –Frutos Rojos



## **Quesos**

**Chesse**

*Una selección de quesos del mundo para  
acompañar a nuestra gastronomía...20*

### **Pasta blanda**

**(leche de cabra cruda, Italia)**

Soft paste (raw goat's milk, Italy)

### **Comté 18 meses**

**(leche de vaca cruda, Francia)**

Comté 18 months (raw cow's milk, France)

### **Idiazábal ahumado**

**(leche cruda de oveja, España)**

Smoked Idiazabal (raw sheep's milk, Spain)

### **Manchego añejo**

**(leche de cabra cruda, España)**

Aged manchego (raw goat's milk, Spain)

### **Tête de Moine**

**(leche de vaca cruda, Suiza)**

Tete de Moine (raw cow's milk, Switzerland)

### **Stilton - Queso azul**

**(leche de vaca pasteurizada, Inglaterra)**

Stilton - Blue Cheese (pasteurized cow's milk, England)

ALÉRGENOS: Lactosa

VAT INCLUDED

Bread and appetizer 3





## Para terminar to finish

### Corte de mouse de lima y bergamota y laminas crujientes de naranja...5

Lime and bergamot mouse slice and crispy orange slices

ALÉRGENOS: Lácteos – Sin gluten

### Flan, yema, vainilla de Madagascar y Teja de almendra ...9

Flan, egg yolk, Madagascar vanilla and almond tile

ALÉRGENOS: Lácteos – Huevos – Frutos de cáscara – Gluten

### Tarta de queso Tetilla con migas de palulú y sorbete de frambuesa (10 min) ...9

Tetilla cheesecake with licorice root crumbs and raspberry sorbet

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cascara – Queso  
sin pasteurizar - Frutos rojos - Lactoovegetariano

### Bizcocho semi-liquido de dulce de leche...9

*Dulce de leche coulant*

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cascara –  
Lactoovegetariano

### Tartaleta de limón y merengue...9

Lemon and merengue tartlet with a fluffy merengue cloud

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cáscara –  
Lactoovegetariano

### Tarta fina de manzana y helado de vainilla...9

Thin apple tart and vanilla ice cream

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cáscara –  
Lactoovegetariano

### Taza soufflé de chocolate a dos temperaturas y chantilly (10 min) ...9

Dual-temperature chocolate cup with chantilly cream

ALÉRGENOS: Lácteos – Huevos – Frutos de cáscara –  
Lactoovegetariano – Gluten

INFORMACIÓN EXTRA SOBRE ALÉRGENOS:

*\*Algunos de los alérgenos pueden ser sustituidos adaptando el plato  
a las necesidades de cada comensal, por favor consultad necesidades  
con nuestro personal*