



Barbarita

— SEVILLA —

MENÚS DE GRUPO

MENÚS DE GRUPO
CÓCTEL

BIENVENIDOS
AL CALOR DE LA

Navidad

Av. Eduardo Dato, 49, 41018 Sevilla

tel.: 955 440 050

reservas@ovejasnegrascompany.com

eventos@ovejasnegrascompany.com

NAVIDAD 26/27

Siéntete como en casa,
celebra como nunca.



— SEVILLA —

UN ESPACIO ESPECTACULAR
EN EL CORAZÓN DE NERVIÓN.

MENÚ CÓCTEL 1

42€/pers

EMPEZAMOS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Salmorejo clásico con huevo y jamón

Queso pajarete curado con frutos secos y
confitura casera

Gilda matrimonio de anchoa y boquerón

Taquitos de salchichón

CONTINUAMOS

Pulguita de chorizo criollo y queso
mozzarella

Croquetas de jamón ibérico

Merluza de pincho frita con mayo pickle

Chocos fritos

Arroz meloso de setas

Y DE POSTRE

Petit fours

BEBIDAS ILIMITADAS*

Duración: 90 minutos

IVA incluido

*Las bebidas ilimitadas (vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.



UN ESPACIO ESPECTACULAR
EN EL CORAZÓN DE NERVIÓN.

MENÚ CÓCTEL 2

45€/pers

EMPEZAMOS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Salmorejo clásico con huevo y jamón

Tosta de anchoa con cremoso de
aguacate y jalapeño

Gilda matrimonio de anchoa y
boquerón

CONTINUAMOS

Croquetas de jamón ibérico con alioli

Empanada de carne

Pavía de bacalao con mayo pickle

Pulguita de chorizo criollo y queso
mozzarella

Pincho de pluma 100% ibérica a la
brasa

Arroz meloso de ibéricos

Y DE POSTRE

Petit fours

BEBIDAS ILIMITADAS*

Duración: 90 minutos

IVA incluido

*Las bebidas ilimitadas (vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.

LLEVA TU EVENTO AL SIGUIENTE *Nivel*

Bandejas de quesos variados, confituras y panes (200gr.) 4,5€	Jamón 100% ibérico cortado a cuchillo (80gr.) (1 plato por cada 4 comensales) 5€	
Pequeña decoración floral 15€/ud. formato cóctel 25€/ud. formato banquete 	Marida tu menú con vinos premium 8€	Caña de lomo ibérica (100gr.) 5€
	 Combinado *Marcas concertadas 7€	
Copa de cava de bienvenida 3,5€	 Copa de champagne de bienvenida 8€	Minutas personalizadas 1€ pp

*Disponemos de menús infantiles y adaptados a vegetarianos y veganos u otras intolerancias alimentarias.
Para mas información consultar.

MENÚS THE COLLECTION

**OVEJAS
NEGRAS**
company

Barbarita
— SEVILLA —


Copa
SANTACRUZ
SEVILLA


El Favorito


MAMARACHA


BARRA
CASTIZO
COSTUMBRISTA


casalimón


POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES

POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE 10 HASTA 20 COMENSALES:

1. FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA:

Se requiere un depósito previo de 10€ por persona para formalizar su reserva. Dicha cantidad deberá abonarse antes de las 72 horas de la fecha de su reserva.

El importe restante se abonará in situ en el restaurante el mismo día de su reserva, descontándose el depósito previamente abonado.

2. MODIFICACIÓN DE COMENSALES

- El cliente dispone de un plazo de hasta 48 horas antes del evento para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

3. POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- **Aviso con más de 7 días de antelación:**
Reembolso del 100% del depósito abonado.
- **Aviso entre 7 y 3 días 72h de antelación:**
Reembolso del 50% del depósito abonado.
- **Aviso con menos de 72h de antelación o incomparecencia (no-show):** No se admitirá reembolso.

4. TIEMPOS DE CORTESÍA

Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE MÁS DE 20 COMENSALES Y EVENTOS:

1. FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA:

Se requerirá un depósito equivalente al 30% del total presupuestado para formalizar dicha reserva de espacio. El pago del 70% restante deberá abonarse con un mínimo de 72 horas (3 días) de antelación al evento.*

2. MODIFICACIÓN DE COMENSALES

- El cliente dispone de un plazo de hasta **72h antes del evento** para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

3. POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- **Aviso con más de 14 días de antelación:**
Reembolso del 100% del depósito abonado. Sino el reembolso se reduce al 50%
- **Aviso con menos de 7 días de antelación o incomparecencia (no-show):** No se admitirá reembolso.

4. TIEMPOS DE CORTESÍA

- Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

*Excepcionalidad: Para grupos de más de 100 personas, se requiere un 50% de depósito para confirmar la reserva. El 50% restante deberá abonarse 72 horas antes del evento.