



MENÚ 1

39€/pers

TODO PARA COMPARTIR

Tabla de ibéricos: Salchichón ibérico "Quarentena" y quesos nacionales con confitura casera

La Rusa, ensaladilla clásica

Pulguita de provolone y chorizo criollo a la parrilla

Tomate aliñado con burrata cremosa de búfala, cebolleta y piparras

Patatas bravas con alioli ahumado

Lomo de vaca trinchado con patatas fritas

Y DE POSTRE...

Tocino de cielo con chantilly

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ 2

45€/pers

PARA COMPARTIR

La Rusa, ensaladilla clásica

Pulguita de provolone y chorizo criollo a la parrilla

Tomate aliñado con burrata cremosa de búfala, cebolleta y piparras

PARA TERMINAR

Costillar de cerdo a la brasa con patatas fritas

o

1/2 Lubina a la brasa con salsa bilbaína

Y DE POSTRE...

Tarta de queso fundente con sorbete de frambuesa

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ 3

52€/pers

PARA COMPARTIR

Empanada criolla de carne y tomate rallado con rocoto (unidad por persona)

Croquetas de jamón con alioli

Porco tonnato. Lonchas jugosas de lomo con nuestra mayo de atún

Salchicha parrillera asada con chimichurri

PARA TERMINAR

Lomo bajo de vaca con patatas fritas y padrones

o

Corvina con patatas fritas y salsa marinera

Y DE POSTRE...

Chocolate, dulce de leche, teja de café y leche merengada

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚS DE GRUPO

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*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.



UN ESPACIO ESPECTACULAR
EN EL CORAZÓN DE NERVIÓN.



MENÚS DE GRUPO

MENÚ CÓCTEL 1 39€/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

CONTINUAMOS

Pulguita de chorizo criollo y queso mozzarella

Croquetas de jamón ibérico

Merluza de pincho frita con mayo pickle

Arroz meloso de setas

Y DE POSTRE

Petit fours

BEBIDAS ILIMITADAS*

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*

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*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.

Av. Eduardo Dato, 49, 41018 Sevilla

tel.: 955 440 050 | reservas@ovejasnegrascompany.com | eventos@ovejasnegrascompany.com