



MENÚ 1

39€/pers

TODO PARA COMPARTIR

Tabla Santacruz: Salchichón ibérico "Quarentena" y quesos nacionales con cabello de ángel

Ensaladilla rusa con ventresca de atún en aceite picual

Croquetas de cecina de León con alioli

Focaccia casera con queso, pesto de tomate seco y pepperoni

Torrezno crujiente con pimientos asados

Risotto de setas, trufa y parmesano

Y DE POSTRE...

Tarta fundente de chocolate

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ 2

42€/pers

PARA COMPARTIR

Tabla Santacruz: salchichón ibérico "Quarentena" y quesos nacionales con cabello de ángel

Tomate aliñado con cebolleta, piparra y ventresca de atún

Lagrimitas de pollo con mayo de curry

PARA TERMINAR

Carrillera guisada al vino tinto

o

Bacalao confitado y espárragos

Y DE POSTRE...

Tarta fundente de chocolate

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ 3

48€/pers

PARA COMPARTIR

Tabla Santacruz: Jamón y salchichón ibéricos "Quarentena" y quesos nacionales con cabello de ángel

Ensalada caprese con burrata de búfala y pesto genovés

Croquetas de cecina de León y alioli

Alcachofas salteadas con salsa romesco

PARA TERMINAR

Solomillo de vaca con puré de patata trufado y salsa castellana

o

Salmón con tabouleh de quinoa y gazpachuelo de eneldo

Y DE POSTRE...

Torrija con salsa de caramelo y helado de vainilla

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.

C. Rodrigo Caro, 11, Casco Antiguo, 41004 Sevilla

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



MENÚS DE GRUPO

MENÚ CÓCTEL 1

38€/pers

EMPEZAMOS

Tabla de ibéricos: Salchichón ibérico "Quarentena" y quesos nacionales con cabello de ángel

Tostada de ensaladilla y gamba

Croquetas de cecina de León con alioli

CONTINUAMOS

Minibikini de jamón braseado, queso y crema de trufa

Cazón en adobo sevillano con alioli

Arroz meloso de carrillada

Y DE POSTRE

Mousse de frutos rojos

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ CÓCTEL 2

45€/pers

EMPEZAMOS

Tabla de ibéricos: Jamón ibérico "Quarentena" y quesos nacionales con cabello de ángel

Lingote de ensaladilla y gamba

Tostita de steak tartar y mayo de lima

CONTINUAMOS

Minibikini de jamón braseado y crema de queso con trufa

Croquetas de cecina de León con alioli

Cucharita de tartar de atún rojo y crema de aguacate

Cazón en adobo sevillano con alioli

Arroz meloso de carrillera y setas

Y DE POSTRE

Brownie con chantilly de vainilla

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.