TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

UN AMBIENTE DONDE LO RÚSTICO SE FUNDE CON LO INDUSTRIAL.

MENÚ 1

42€/pers

PARA COMPARTIR (4 PAX)

Ensaladilla clásica con camarones crujientes

Col asada con espuma de ajo negro y vinagreta de comino y anacardos

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

Arroz cremoso de verduras con albahaca y queso payoyo

Entrecot de ternera trinchado con patatas fritas

Y DE POSTRE... (INDIVIDUAL)

Chococafé

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚ 2

45€/pers

PARA COMPARTIR (4 PAX)

Burrata con ensalada de tomates y pesto de avellanas.

Patatas bravas con ají molido y curry

Arroz cremoso de verduras con albahaca y queso payoyo

PARA TERMINAR (INDIVIDUAL)

- **A. Costilla de cerdo asadas** con patatas fritas y pimientos
- **B.** ½ Lubina asada con salsa bilbaína de tomate seco y patatas asadas

Y DE POSTRE... (INDIVIDUAL)

Bizcocho borracho de Baileys y coco

BEBIDAS ILIMITADAS*

*

MENÚ 3

52€/pers

PARA COMPARTIR

Säam de corvina frita, lechuga fresca, sweet-chili de frutos rojos y hierbas frescas.

Ensaladilla de langostinos con camarones crujientes

Vitelo tonnato. Finas lonchas de lomo de cerdo, puré de orejones, nueces y alcaparras

Arroz cremoso de verduras con albahaca y queso payoyo

PARA TERMINAR (INDIVIDUAL)

- **A. Pluma ibérica** con patatas fritas y pimientos de Padrón
- **B. Corvina a la plancha** con salsa en amarillo, concassé y picada

Y DE POSTRE... (INDIVIDUAL)

Crema de galleta María, compota de fresa y soplillos

BEBIDAS ILIMITADAS*

MENÚS 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. Harinas, 2, y 4, Casco Antiguo, 41001 Sevilla

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

TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

UN AMBIENTE DONDE LO RÚSTICO SE FUNDE CON LO INDUSTRIAL.

MENÚ CÓCTEL 1



Ensaladilla clásica

Gilda matrimonio

Salmorejo de tomate

Tabla de queso zamorano con pan de pizza al romero, tomate rallado y AOVE

Brioche de steak tartar

Saäm de corvina frita con sweet-chili de frutos rojos y hierbas frescas

Empanada de carne con salsa criolla

Croquetas de cecina

Brocheta de pluma ibérica con mojo

Mini burger con queso y salsa especial

Y DE POSTRE...

Petit four

RFRIDAS II IMITADAS*



MENÚ CÓCTEL 2

45€/pers

Ensaladilla clásica

Gilda matrimonio

Salmorejo de tomate

Tabla de queso zamorano con pan de pizza al romero, tomate rallado y AOVE

Brioche de steak tartar

Saäm de corvina frita con sweet-chili de frutos rojos y hierbas frescas

Empanada de carne con salsa criolla

Croquetas de cecina

Brocheta de pluma ibérica con mojo

Mini burger con queso y salsa especial

Pulpo con puré de patatas y aceite de pimentón

Arroz cremoso de verduras, albahaca y parmesano

Y DE POSTRE...

Petit four

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.

C. Harinas, 2, y 4, Casco Antiguo, 41001 Sevilla

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