



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€  Combinado *Marcas concertadas 7€	Caña de lomo ibérica (100gr.) 5€
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 —
*


SANTACRUZ
— SEVILLA —
*


El Favorito
*


MAMARACHA
*


BARRA
CASTIZO
COSTUMBRISTA
*


casalimón
*


La Colorada
TAPAS Y CERVEZA
*
