



Barbarita

— SEVILLA —

MENÚ NOCHEVIEJA 2025

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

APERITIVOS* APPETISERS*

**Jamón 100% ibérico de bellota
con pan tostado a la parrilla y tomate rallado**
100% Iberian acorn-fed ham
with grilled toasted bread and grated tomato

Selección de quesos nacionales con confitura casera
Selection of national cheeses with homemade jam

**Anchoa del Cantábrico 00 sobre lámina de pan
y mantequilla Café de París****
Cantabrian 00 anchovy on a slice of bread
and "Café de París" butter**

Brioche steak tartar con yema untuosa**
Brioche steak tartar with egg yolk sauce**



ENTRANTE** STARTER**

Vieira a la parrilla con suquet de marisco
Grilled scallops with seafood suquet



PRINCIPAL** MAIN COURSE**

**Jarrete de cordero con parmentier de patata
y demiglase**
Lamb shank with potato parmentier and demi-glace

Barbarita

— SEVILLA —

MENÚ NOCHEVIEJA 2025

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

Y DE POSTRE** & FOR DESSERT**

Tocino de cielo con chantilly de café
Egg and syrup pudding with coffee chantilly

12 Uvas de la suerte
Lucky grapes

****Plato individual / **Individual portion**
***Plato a compartir por cada 2 personas/**
***To share between 2 people**



BODEGA / WINES

Copa de manzanilla de bienvenida
Welcome glass of Manzanilla

Botella por cada dos comensales a elegir /
Select one bottle for every two people

Vinos Blancos / White Wines
FRIZZANTE TENTAZION / Verdejo y Sauvignon /
D.O. Castilla y León
MENADE / Verdejo / D.O. Rueda

Vinos Tintos / Red Wines
BIDEONA / Tempranillo / D.O. Rioja
ASOMO / Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

Vino Rosado / Rosé Wines
BAIGORRI / Tempranillo, viura y garnacha /
D.O. CA. La Rioja

Copa de Cava para brindar
Glass of Cava to toast to the new year

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors
Av. Eduardo Dato, 49 – Sevilla
31 diciembre 2025.

120€ por persona / per person
(IVA incluido / VAT included)

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR

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

Barbarita

— SEVILLA —

MENÚ NOCHEVIEJA 2025

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

MENÚ PARA VEGANO/ VEGETARIANO/SIN LACTOSA/SIN GLUTEN

MENU FOR VEGAN / VEGETARIAN / LACTOSE-FREE / GLUTEN-FREE

APERITIVOS / APPETISERS

Piquillos asados
con salsa gaucha y chips de ajo
Roasted piquillo peppers
with gaucho sauce and garlic chips

Tartar de remolacha y fresas
con cremoso de aguacate
Beetroot and strawberry tartare
with creamy avocado

ENTRANTE / STARTER

Hummus con zanahorias baby asadas,
vinagreta de tomate seco y micro ensalada
Hummus with roasted baby carrots,
sun-dried tomato vinaigrette, and micro salad

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Alcachofas con salsa romesco y almendras laminadas
Artichokes with romesco sauce and sliced almonds

Y DE POSTRE & FOR DESSERT

Ensalada de fruta con jelly de albahaca y sorbete de limón
Fruit salad with basil jelly and lemon sorbet

12 Uvas de la suerte
Lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

Av. Eduardo Dato, 49 – Sevilla
31 diciembre 2025.

70€ por persona / per person
(IVA incluido / VAT included)

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR

tel.: 955 440 050

reservas@ovejasnegrascompany.com
eventos@ovejasnegrascompany.com



Barbarita

— SEVILLA —

MENÚ NOCHEVIEJA 2025

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

MENÚ PARA NIÑOS

KIDS' MENU

ENTRANTE STARTER

**Jamón 100% ibérico de bellota
con pan tostado a la parrilla y tomate rallado**
100% Iberian acorn-fed ham
with grilled toasted bread and grated tomato

Selección de quesos nacionales con confitura casera
Selection of national cheeses with homemade jam



PRINCIPAL MAIN COURSE

**Solomillo de cerdo ibérico
con cremoso de patatas**
Iberian pork tenderloin
with creamy potatoes



Y DE POSTRE** & FOR DESSERT**

Brownie de chocolate con helado de nata
Chocolate brownie with cream ice cream

12 Uvas de la suerte
Lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

Av. Eduardo Dato, 49 – Sevilla
31 diciembre 2025

45€ por persona / per person
(IVA incluido / VAT included)

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR