



MENÚ
NOCHEVIEJA
2025

NEW YEAR'S EVE MENU

PARA ARRANCAR*
TO START*

**Jamón ibérico de bellota
con tomate rallado y aceite picual**
Acorn-fed Iberian ham served
with grated tomato and Picual olive oil

**Taco crujiente de salmón con crema de aguacate
y pico de gallo de mango****
Crispy salmon taco served with avocado cream
and mango pico de gallo**



PARA COMPARTIR*
TO SHARE*

**Tiradito de atún rojo de almadraba
con salsa ponzu, ensalada wakame y chili crunch**
Almadraba bluefin tuna *tiradito* with
ponzu sauce, wakame salad, and chili crunch

Alcachofa con salsa beurre blanc y zanahorias**
Artichoke with beurre blanc sauce and carrots**



PARA TERMINAR*
TO FINISH*

**Lomo de vaca gallega madurada
30 días con patatas fritas y boniato asado**
Rib-eye from Galicia matured for 30 days
& served with chips and roasted sweet potato

O

Corvina con crema de zanahorias encominá
Corvina with carrot cream emulsion

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR



MENÚ
NOCHEVIEJA
2025

NEW YEAR'S EVE DINNER

Y DE POSTRE**
& FOR DESSERT**

Crema de mascarpone y dulce de leche con galleta crujiente y chocolate y mousse de café
Mascarpone and dulce de leche cream with crunchy biscuit and chocolate & coffee mousse

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

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

tel.: 955 440 050

reservas@ovejasnegrascompany.com

eventos@ovejasnegrascompany.com

Calle Hernando Colon 1 y 3
Sevilla 31 diciembre 2025.



MENÚ **NOCHEVIEJA** 2025

NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ PARA VEGANO/ VEGETARIANO/SIN LACTOSA/SIN GLUTEN
MENU FOR VEGAN / VEGETARIAN / LACTOSE-FREE / GLUTEN-FREE

APERITIVOS / TO SHARE

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

Col asada con vinagreta de cacahuete
y espuma de miso
Roasted cabbage with peanut vinaigrette
and miso foam

POSTRE / DESSERT

Ceviche de frutas con sorbete y cacao
Fruit ceviche with sorbet and cocoa

12 Uvas de la suerte
Lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

Calle Hernando Colon 1 y 3 – Sevilla 31 diciembre 2025.

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR



MENÚ
NOCHEVIEJA
2025

NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ PARA NIÑOS
KIDS' MENU

ENTRANTE
STARTER

Jamón 100% ibérico y quesos nacionales
con cabello de ángel

100% Iberian ham and local cheeses
with angel hair pumpkin

Croqueta de jamón y alioli de padrones
Ham croquette with padrón pepper aioli



PRINCIPAL
MAIN COURSE

Matambrito a la pizza
Iberian pork with tomato sauce
and melted cheese



POSTRE
DESSERT

Chocotorta
Chocolate cake
Corvina con crema de zanahorias encominá
Corvina with carrot cream emulsion

12 Uvas de la suerte
Lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

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

Calle Hernando Colon 1 y 3
Sevilla 31 diciembre 2025.