

TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA 2025 SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU 2025



APERITIVOS* APPETISERS*

**Jamón ibérico de la Dehesa
de Extremadura con pan recién hecho**
Cured Iberian ham from the Dehesa
de Extremadura with freshly baked bread

Selección de quesos nacionales afinados
Selection of refined Spanish cheeses

Anchoa 00 con mantequilla, perejil y limón
00 anchovy with butter, parsley and lemon

**Vieira con sopa cítrica, cremosa de aguacate
y huevas de Mújol**
Scallop with citrus soup, creamy avocado
and mullet roe



ENTRANTE** STARTER**

Vieiras con sopa templada de espárragos blancos y trufa
Scallops served with warm white asparagus and truffle soup



PRINCIPAL** MAIN COURSE**

**Jarrete a baja temperatura, puré de patatas
y salsa bordalesa**
Hock cooked at low temperature, mashed potatoes
and Bordelaise sauce

TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA 2025 SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU 2025

Y POSTRE** | DESSERT**

Tocino de cielo
con chantilly de café
Tocino de cielo
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

Vinos Rosado / Rosé Wine
BAIGORRI / Tempranillo, Viura y Garnacha / D.O. Rioja

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

FELIZ AÑO
HAPPY NEW YEAR!
NUEVO

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

135€ por persona / per person
(IVA incluido / VAT included)

Calle Harinas 2 y 4 - Sevilla
31 diciembre 2025

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

TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA 2025 SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU 2025

MENU 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 gauchito sauce
and garlic chips



ENTRANTE STARTER

**Hummus con zanahorias babys 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 espuma de ajo negro
y vinagreta de anacardo**
Roasted cabbage with black garlic foam
and cashew vinaigrette



POSTRE DESSERT

Ensalada de frutas con sorbete de limón
Fruit salad with lemon sorbet

12 UVAS DE LA SUERTE
LUCKY GRAPES



**FELIZ
AÑO
NUEVO
HAPPY
NEW YEAR!**

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

Calle Harinas 2 y 4 - Sevilla
31 diciembre 2025

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

TORRES Y GARCIA

NUEVA COCINA RÚSTICA - SEVILLA

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA 2025 SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU 2025

MENU PARA NIÑOS
KIDS MENU

II

ENTRANTES STARTERS

**Jamón 100% ibérico y quesos nacionales
con cabello de ángel**

100% Ibérico ham and local cheeses
with sweet pumpkin

Lagrimitas de pollo con mayonesa suave cítrica
Chicken bites with light citrus mayo

=

PRINCIPAL MAIN COURSE

Solomillo de cerdo ibérico con puré de patatas
Iberian pork sirloin with mashed potatoes

=

POSTRE DESSERT

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

12 UVAS DE LA SUERTE
LUCKY GRAPES

=

**FELIZ
AÑO
NUEVO
HAPPY
NEW YEAR!**

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

Calle Harinas 2 y 4 - Sevilla
31 diciembre 2025

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