MAMARRACHA

TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ
NOCHEVIEJA
2026
NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ
MENU

Calle Hernando Colon 1 y 3
Sevilla 31 diciembre 2026

MAMARRACHA
TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

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

MAMARRACHA
TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

NEW YEAR'S EVE MENU

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 2026

MAMARRACHA

TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ
NOCHEVIEJA
2026
NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ PARA VEGANO/ VEGETARIANO/SIN LACTOSA/SIN GLUTEN

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

Calle Hernando Colon 1 y 3
Sevilla 31 diciembre 2026

MAMARRACHA
TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

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 2026

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR

MAMARRACHA
TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ PARA NIÑOS
KIDS' MENU

Calle Hernando Colon 1 y 3
Sevilla 31 diciembre 2026

MAMARRACHA
TAPAS Y BRASAS - SEVILLA

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

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

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