Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

MENÚ
MENU

Calle Rodrigo Caro 11 – Sevilla
Sevilla 31 diciembre 2026.

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

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

POSTRE** | *DESSERT***

MiniTorrija con toffee y salsa de chocolate blanco
/ Mini French toast with toffee and white chocolate sauce

Doce uvas de la suerte
/ Twelve 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 wine

Bideona / Tempranillo / D.O. Ca Rioja
Asomo / Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

Vino rosado / Rosé wine

Baigorri / Tempranillo, Viura y Garnacha / D.O. Ca Rioja

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

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

150€ por persona / per person
(**IVA incluido** / VAT included)

Calle Rodrigo Caro 11 – Sevilla
Sevilla 31 diciembre 2026.

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR

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

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

BIENVENIDA**
*WELCOME***

Canapé de salmón ahumado con crema agria
/ Smoked salmon canapé with sour cream

Canapé de mousse de pato y mermelada de naranja amarga
/ Duck mousse and bitter orange marmalade canapé

APERITIVOS*
*APPETISERS**

Jamón 100% ibérico y quesos nacionales con cabello de ángel
/ 100% Iberian ham and national cheeses with Angel hair sweet pumpkin

Croquetón de cecina con chutney de pimientos del piquillo
/ Dried meat croquette with piquillo pepper chutney

Langostinos de Huelva cocidos con alga marina
/ Cooked king prawns from Huelva with seaweed

Steak tartar con yema untuosa sobre lámina de pan
/ Steak tartare with creamy egg yolk on a slice of bread

ENTRANTE**
*STARTER***

Vieira asada con holandesa de amontillado y huevas de trufa
/ Roasted scallop with amontillado hollandaise sauce and truffle roe

PRINCIPAL**
*MAIN COURSE***

Solomillo de vaca con cremoso de patata y jugo de carne al aroma de trufa / Tenderloin steak with creamy potatoes and truffle flavoured gravy

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

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

Calle Rodrigo Caro 11 – Sevilla
Sevilla 31 diciembre 2026.

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

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

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

APERITIVOS
APPETISERS

Aguacate a la brasa con pipirrana de piña y cilantro
/ Grilled avocado with pineapple pipirrana and cilantro

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

ENTRANTE
STARTER

Hummus con berenjena andalusí, tomate seco y micro ensalada / Hummus with Andalusian-style eggplant, sun-dried tomato and micro salad

PRINCIPAL
MAIN COURSE

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

POSTRE
DESSERT

Ensalada de fruta con sorbete de limón
/ Fruit salad with lemon sorbet

Doce uvas de la suerte
/ Twelve lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

MENÚ PARA NIÑOS
KIDS MENU

Calle Rodrigo Caro 11 – Sevilla
Sevilla 31 diciembre 2026.

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

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

Menú Especial Nochevieja 2026

Special New Year's Eve Menu 2026

MENU PARA NIÑOS
KIDS MENU

ENTRANTES
STARTERS

Jamón 100% ibérico
100% Iberian ham

Lomito 100% ibérico
100% Iberian pork loin

PRINCIPAL
MAIN COURSE

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

POSTRE
DESSERT

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

Doce uvas de la suerte
/ Twelve lucky grapes

Incluye bolsa de cotillón
Includes party favors

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

FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR