

**SOIREE TAPAS 32 € SANS BOISSONS - 45 € AVEC
BOISSONS**

**DINER + SPECTACLE + SOIREE DANSANTE 80
(APERITIF) / ENTREE / PLAT / DESSERT / (BOISSONS)
DE 20H00 A 2H00 DU MATIN**

Cabriole de Tapas en folie :

Effeillé de serrano

Calamars à la romaine

Roulé au chorizo ibérique

Tartine de chèvre chaud

Gambas à la plancha

Patatas Bravas

Dessert maison du jour

Menu avec Boissons :

1 bouteille de sangria (1,5 L) pour 7 personnes.

1 bouteille de vin rouge sélection n°1 « olé bodega » pour 2 personnes.

1 bouteille d'eau minérale pour 4 personnes.

Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.



LES SOIREEES OLE BODEGA

**SOIREE BANDAS 41€ SANS BOISSONS – 50 € AVEC
BOISSONS**

**DINER + SPECTACLE + SOIREE DANSANTE 80
(APERITIF) / ENTREE / PLAT / DESSERT / (BOISSONS)
DE 20H00 A 2H00 DU MATIN**

Cabrioles de Tapas (entrées):

*Effeillé de serrano
Calamars à la romaine
Roulé au chorizo ibérique
Tartine de chèvre chaud*

Plat principal :

*Paella la monumentale.
Ou
Andalouse de poulet accompagné de la garniture du chef
Ou
Pêche du jour accompagnée de la garniture du chef*

Dessert :

Dessert maison du jour

Menu avec boissons :

*1 bouteille de sangria (1,5 L) pour 7 personnes.
1 bouteille de vin rouge sélection n°1 « olé bodega » pour 2 personnes.
1 bouteille d'eau minérale pour 4 personnes.*

Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.

SOIREE GRANDE SEVILLANE 58 € / PERSONNE

**DINER + SPECTACLE + SOIREE DANSANTE 80
APERITIF / ENTREE / PLAT / DESSERT / BOISSONS
DE 20H00 A 2H00 DU MATIN**

Cabrioles de Tapas (Entrées) :

*Effeillé de Serrano
Calamars à la romaine
Tartine de chèvre chaud
Vague de Saumon fumée.*

Plat principal au choix :

*Pêche du jour accompagnée de la garniture du chef
Ou
Paëlla « La Monumental » (Poulet et fruit de mers,)
Ou
Filet de Bœuf sauce poivre vert et ses petites pommes de terre sautées*

Dessert & café:

*Dessert maison du jour
Café pur arabica*

Boissons :

*1 bouteille de sangria (1,5 L) pour 7 personnes.
1 bouteille de vin rouge sélection n°2 Olé bodega pour 2 personnes (RIOJA)
1 bouteille d'eau minérale ou pétillante pour 4 personnes.*

Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.

SOIREE BURGER 25 € UNIQUEMENT LE JEUDI ET
VENDREDI
INDISPONIBLE EN DECEMBRE

DINER + SPECTACLE + SOIREE DANSANTE 80
ENTREE / PLAT / DESSERT
DE 20H00 A 2H00 DU MATIN

Entrée :

Effeillé de serrano

Plat principal :

Burger façon « Olé Bodega » : steak charolais de 180g, oignons confits, tomates, salade, manchego, bacon grillé, sauce maison accompagné de ses frites maison

Ou

Fish Bodega Burger : galette de poisson, tomate, salade, sauce fromage blanc accompagné de ses frites maison

Dessert :

Dessert maison du jour

Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.

SOIREE PAELLA 27 €

UNIQUEMENT LE JEUDI ET VENDREDI

INDISPONIBLE EN DECEMBRE

DINER + SPECTACLE + SOIREE DANSANTE 80

ENTREE / PLAT / DESSERT

DE 20H00 A 2H00 DU MATIN

Entrée :

Effeillé de serrano

Plat principal :

Paëlla « la Monumentale »

Dessert :

Dessert maison du jour

Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.



MENU ENFANT



15€ - JUSQU'A 12 ANS
DINER + SPECTACLE + SOIREE
DANSANTE 80
PLAT / DESSERT / BOISSON
DE 20H00 A 2H00 DU MATIN

Plat:

*Nuggets de poulet ou Burger
Accompagné de ses frites maison*

Dessert:

Dessert maison du jour

Boisson:

Une boisson non alcoolisée au choix.

*Prix net, taxes et service compris. L'ensemble de notre restauration est réalisé
à base de produits bruts transformés et réalisés sur place par nos cuisiniers.*

Notre objectif, devenir Maître Restaurateur.