

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

Pastilla chèvre miel

Gambas à la plancha

Tortilla aux 3 légumes

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 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):

Effeuillé de serrano

Calamars à la romaine

Roulé au chorizo ibérique

Pastilla chèvre miel

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.

SOIRÉE GRANDE SEVILLANE 58 € / PERSONNE

DINER + SPECTACLE + SOIRÉE DANSANTE 80

APERITIF / ENTRÉE / PLAT / DESSERT / BOISSONS

DE 20H00 A 2H00 DU MATIN

Cabrioles de Tapas (Entrées) :

Effeillé de Serrano

Calamars à la romaine

Pastilla chèvre Miel

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 SUR RESERVATION

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 SUR RESERVATION

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.