

**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):

*Effeillé de Serrano
Calamars à la romaine
Roulé au chorizo ibérique
Pastilla chèvre miel*

Plat principal :

*Paëlla « La Monumental »
Ou
Andalouse de poulet accompagnée 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

Pastilla chèvre Miel

Vague de Saumon fumé

Plat principal au choix :

Pêche du jour accompagnée de la garniture du chef

Ou

Paëlla « La Monumental » (Poulet et fruits de mer...)

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

APERITIF / 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

Boisson :

1 verre de sangria par personne

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

APERITIF / ENTREE / PLAT / DESSERT

DE 20H00 A 2H00 DU MATIN

Entrée :

Effeillé de Serrano

Plat principal :

Paëlla « la Monumental »

Dessert :

Dessert maison du jour

Boisson :

1 verre de sangria par personne

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.