

**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.***

**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 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'À 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.*