



Bienvenidos en Olè!

MENU CENA AZIENDALE

PREZZO A PERSONA 40€

MENU A BASE DI CARNE E PESCE

Aperitivo di benvenuto con Crostini e Lardo di Patanera

ANTIPASTI CON PRODUCTOS D'ESPANA

Ruote di affettati misti spagnoli:

Jamon Serrano, Cecina de Leon, Salsichon, Chorizo, Paletilla de Patanera, il tutto con crostini al pomodoro fresco.

Queso Manchego stagionato 12 mesi
con miele di canna da zucchero di Ronda, malaga e noci.

SELECCIÓN DE TAPAS

Gambas al Ajillo

[code di gambero all'aglio in cestino di mais croccante]

Pimiento de Piquillo

[peperoni dolci di Navarra con ripieno di pesce di mare e besciamelle]

PLATO PRINCIPAL

Paella Valenciana

[paella mista servita nelle tipiche padelle a base di riso con verdure, carne e pesce]

POSTRE

A scelta tra:

Crema Catalana

[classica crema tiepida con zucchero caramellizzato al momento]

oppure Churros

[frittelle da intingere nel cioccolato]

BEVANDE

A scelta:

1/2 Lt di Sangria o Vino bianco frizzante o Birra a persona, Acqua,
Café della casa alla fiamma o café espresso, digestivo

DIGESTIVI "PARA MESAS GRANDES"

Chupitos 2€

Metro da 12 bicchierini di chupito 20€

Pompino [rum e panna da bere senza mani] 2€

Caraffa di cocktail da 1,3 Lt 25€

Bottiglie di bollicine da 16€