



Bienvenidos en Olé!

MENU CENA AZIENDALE

PREZZO A PERSONA 45€

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, Salsichon, Chorizo, Paletilla de Patanera
il tutto servito 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

Bis di Crema Catalana

[classica crema tiepida con zucchero caramellizzato al momento]
e 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"

Metro da 12 bicchierini di chupito 20€

Pompino [rum e panna da bere senza mani] 3€

Caraffa di cocktail da 1,3 Lt 30€

Bottiglie di bollicine da 20€