

HISZPANIA-WALENCJA



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



MERCATBAR



POZNANIE RESTAURACJI OD ŚRODKA



INDYK W SOSIE WŁASNYM Z DODATKIEM SEZAMU



KREM CZOSNKOWY Z DODATKIEM POMIDORÓW SUSZONYCH I GRZANEK Z CHLEBA RAZOWEGO



TACO Z DODATKIEM MIĘSA KACZKI W SOSIE WŁASNYM , ODZDOBIONE KOSTECZKAMI ŚWIEŻEGO MANGO



PIECZONY DORSZ Z DODATKIEM SMAŻONEGO GROSZKU



CIABATA WYŁOŻONA SMAŻONĄ CEBULĄ BIAŁĄ I IMBIREM Z DODATKIEM KREWETEK ORAZ SERA MOZZARELLA



KURZE JAJKO UMIESZCZONE W CIEŚCIE FRANCUSKIM
PODDANE OBRÓBCE CIEPLNEJ WE FRYTKOWNICY
PRZEZ 45 SEKUND



CZARNY MAKARON Z DODATKIEM SOSU CZOSNKOWEGO I MIĘSA MULI



SERNIK PODANY Z OWOCAMI I „ŁZĄ” Z LODÓW O SMAKU MALINOWYM



CZĄSTKI ZIEMNIAKA ZANURZONE W CIEŚCIE
DROŹDŻOWYM PODDANE OBRÓBCE CIEPLNEJ WE
FRYTKOWNICY, PODANE NA SOSIE BARBECUE
PRZYPRAWIONE OSTRĄ PAPRYKĄ



OBIADY PRZYRZĄDZANE PRZEZ KUCHARZY MERCATBARU



WSPANIAŁA ZAŁOGA DOWODZĄCA PRODUKCJĄ DAŃ W RESTAURACJI

