

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

PO WER- HISZPAŃSKIE STAŻE KLUCZEM DO SUKCESU ZAWODOWEGO

Kamil Kordalski II C Technik kelner
Walencja 2017
„El Poblet”

VALENCIA





ATRAKCJE 😊



RESTAURACJA „EL POBLET”







MENU DEGUSTACION DE HISTORICOS- PETALOS DE ROSA, GIN TONIC DE MANZANA Y PIEDRA DE PARMESANO



CUBALIBRE DE FOIE



OSTRA FRITA



EL BOSQUE ANIMADO



GAMBA ROJA DE DENIA



SALMONETE A LA LLAMA CON SALSA DE CEVICHE CALIENTE CHOCLO Y BONIATO



ARROZ DE GUISANTES Y HUEVAS DE SEPIA



PRESA TORREFACTOS



CAMPO DE CITRICOS



PETIT FOURS



PRZYGOTOWYWANIE SAL



SALA GŁÓWNA



PERSONEL RESTAURACJI



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!



STRONY UŻYTE PRZY TWORZENIU PREZENTACJI

- × www.tripadvisor.co.uk
- × www.thefork.com
- × www.tobegourmet.com
- × globalstylus.com
- × www.foodspotting.com
- × madremiavalencia.com
- × www.bigotedegamba.es