

Projekt Leonardo da Vinci
**„Hiszpańskie smaki,
polska gościnność-
Spanish tastes, polish
hospitality”**



Europroyectos
Leonardo da Vinci



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci



En la cocina

2







TAPAS

Przystawki

Salmorejo

6



Verduras laminadas con pulpo y sésamo

7



MARISCOS

OWOCE MORZA

Salmonetes con apio y María Jeréz



9

Merluza al vapor con piel de espinacas



DE LA TIERRA

DANIA MIĘSNE

Ternera asada con puré de patatas



Carré de cordero con
quinoa

POSTRES

DESERY

Perla en la playa



MANGO



*Bomba de café con su
bizcocho y
mascarpone*



*Recuerdos de
infancia*



Las tres mousses de chocolate y su crujiente

15



EN EL SALÓN

16











GUIA CAFE para todos los gustos

para hacer

 Espresso café solo	 Americano café rebajado	 Macchiato café con espuma	 Espresso Panna café con crema batida
 Doble doble ración de café	 Cortado café con poca leche	 Café con Leche Mitad café, mitad leche	 Lágrima Poco café y mucha leche
 Cappuchino café con poca leche y mucha espuma	 Café Latte café con mucha leche y poca espuma	 Breve café con leche y crema en partes iguales	 Mocha/Vienés café con chocolate, leche y espuma
 Irlandés café con whisky y crema batida	 Caramel Macchiato café con leche, espuma y salsa de caramelo	 Hawaiano café con leche de coco	 Café Amaretto café con licor amaretto y crema de leche
 Arabe café con especias	 Caribeño café con ron, azúcar rubia y vainilla	 Submarino Leche con una barra de chocolate	 Quitafrió Leche con whisky o ron, miel y especias







DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

24



Karolina Zander, Rafał Wójcik, Maciej Kordalski