

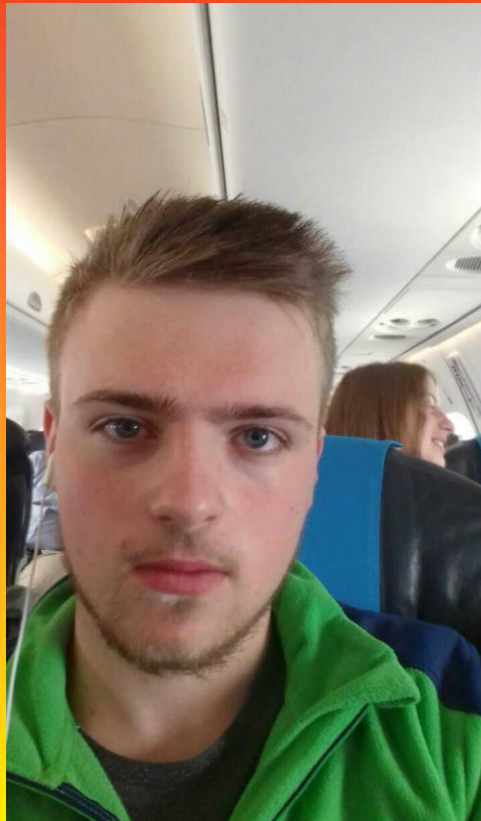
Mój udział w projekcie



Moja podróż do Granady

Samolot

Lot do Madrytu



Bus

Pojedynek na zdj. Z Panem Wi.



Ensaladas

- Tomate Pataleta (tomate, alcaparras y aceitunas negras) 7.65 €
- Ensalada fresca de bonito, tomate, cebolleta y huevo duro 9.95 €
- Ensalada de queso de cabra a la plancha, con tiritas de jamón serrano, nueces, pasas y mermelada de frambuesas sobre mezclum de lechugas 13.50 €

Al Centro

- Jamón serrano de Trevélez con pan y tomate 7.90 €
- Jamón ibérico de cebo con patatas 11.90 €
- Tabla de patés y quesos con miel 12.90 €
- Queso manchego puro de oveja 13.90 €
- Patatas con ali oli 14.90 €
- Cazuelita de queso provolone y orégano 15.90 €
- Ensaladilla rusa 16.90 €
- Croquetas de jamón (12 unidades) 17.90 €
- Croquetas de gambas (12 unidades) 18.90 €
- Chorizo a la parrilla (400gr aprox) 19.95 €
- Morcilla a la parrilla (400gr aprox) 20.95 €
- Berenjenas fritas con miel de caña 21.95 €
- Lomo con ajos 22.95 €
- Flamenquín casero de presa ibérica 23.95 €
- Huevos rotos con patatas y jamón 24.95 €
- Mejillones con escabeche casero 25.95 €
- Huevos rotos con patatas, guiso de verduras 26.95 €
- Huevos rotos con patatas, foie y champiñones 27.95 €
- Ravioli de rabo de toro con salsa de tomate y queso 28.95 €
- Pulpo a la brasa sobre patatas 29.95 €
- Parrillada Pataleta (entrecôte de vaca, chorizo y morcilla) 29.95 €

Sopas

- Sopa de picadillo 4.95 €
- Salmorejo (en temporada) 4.95 €



Godz. Otwarcia
13-16 i 20-24



Arroces

- Arroz a la marinera (precio por persona, min 2 per) 14.00 €
- Arroz negro con calamares y gambas (precio por persona, min 2 per) 14.00 €
- Arroz con bogavante (precio por persona, min 2 per) 16.00 €

Carnes y Pescados

Todas nuestras carnes están elaboradas en Jasper de carbón de encina

- Rabo de toro deshuesado con cebolla caramelizada 14.95 €
- Carne de vaca 15.40 €
- Carne de cerdo 16.45 €
- Carne de vaca en beicon 16.45 €
- Carne de cerdo 16.45 €
- Carne de vaca 18.95 €
- Carne de cerdo 19.75 €
- Carne de vaca 20.95 €
- Carne de cerdo 22.95 €
- Carne de vaca casero 16.90 €
- Carne de cerdo con cebolla y aceitunas 16.90 €

Infantil

- Infantil 4.50 €
- Infantil 5.95 €

Postres

- Tarta casera de piononos con helado de vainilla 4.50 €
- Brownie con helado de vainilla 4.50 €
- Tarta casera de queso y frutos rojos 4.20 €
- Tarta casera de tres chocolates 4.20 €
- Tarta helada al whisky 4.20 €
- Crème brûlée 4.20 €
- Arroz con leche casero 4.20 €

Kuchnia



Sala konsumencka



Z kuchni „La Patalety”

Berenjenas fritas con miel de caña

- Bakłażan
- Mąka tortowa
- Jajko
- Mleko
- Proszek do pieczenia
- Sól
- Melasa



Z kuchni „La Patalety”

Lomo con ajos

- Schab
- Oliwa z oliwek
- Czosanek
- Wino białe
- Brandy
- Mąka kukurydziana
- Cytryna
- Pietruszka
- Sól



Ensaladas - sałatki 😊

Taki piękny garnier...



Desreki



Tarta de queso

Arroz con leche



***Tarta de
Piononos***



Mmmm...
Palce lizać

Co głównie robiłem

- Czyściłem polędwice
- Kroiłem paprykę, szparagi, grzyby, szynkę
- Przygotowywałem i wydawałem sałatki i bakłażana
- Wydawałem desery
- I wiele innych rzeczy



Zabawa z blenderem ręcznym

Salmorejo

Z pomidorów, chleba, oliwy i
czosnku



Zabawa z grillem

Najczęściej
przygotowywano w nim
polędwice oraz ośmiornice
ale była też kaszanka



Obrabiałem
ośmiornice



I kalmary



Co dał mi projekt „Erasmus+”

- Kurs hiszpańskiego
- Dobrą praktykę
- Nowe znajomości
- Podwyższenie kwalifikacji
- Nowe doświadczenie
- Poznanie innej, wspaniałej kuchni
- Piękne wspomnienia
- Miejsce do, którego chciałbym wrócić

Co można powiedzieć o wyjeździe?

- Było świetnie
- Dużo się uczyłem
- Pracowałem w dobrej restauracji
- Wszyscy w zakładzie są muy agradables
- Były fajne wycieczki
- Słoneczko mocno grzało

Nasz ekipa



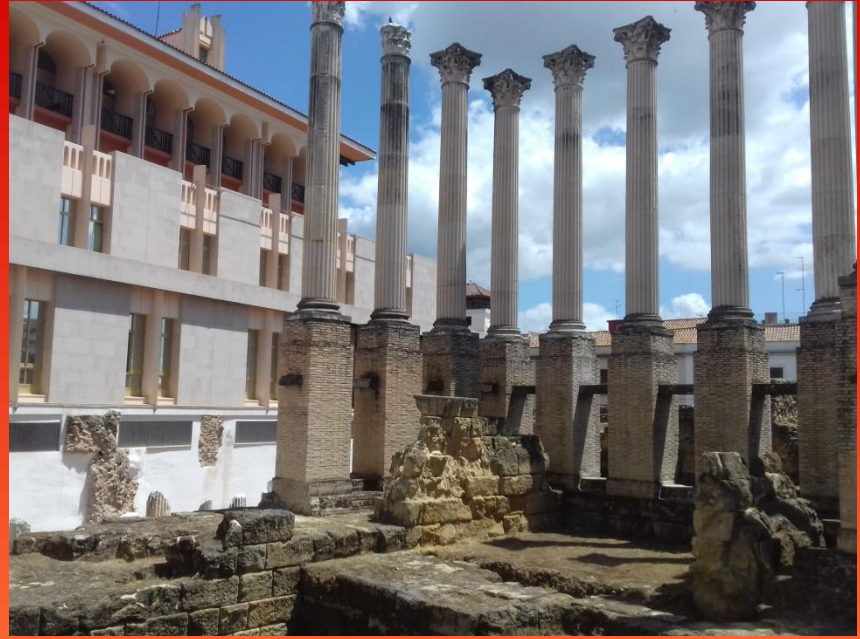
Mój mentor



W Alhambrze



Cordoba



Solobrenia





Malaga

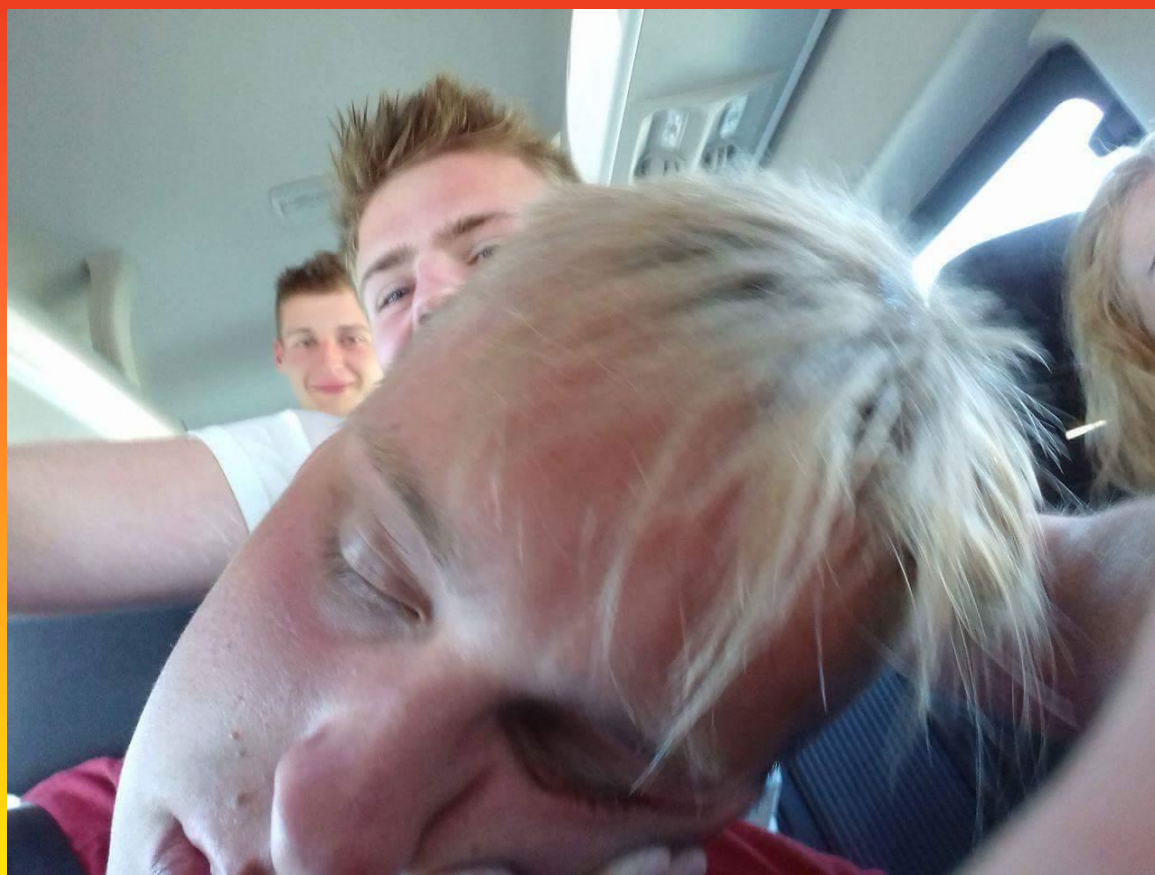


Pamiątki z Hiszpanii



Kamil Dominki Niedzwiedz

Dzięki za uwagę



Logo Erasmus+ www.jfs.de
Flaga hiszpańska www.dixi-car.pl
Logo zsg www.zsgh.gda.pl