

Restaurante „La fabula”



Praca na dziale rybnym.



Dania rybne



„Sigal”



„Merluza”



„Monfis”



„Ravioli,“



„Trucz”



„Quisquilla crunch,,



Potrawy na imprezę okolicznościową.









Dania mięsne.



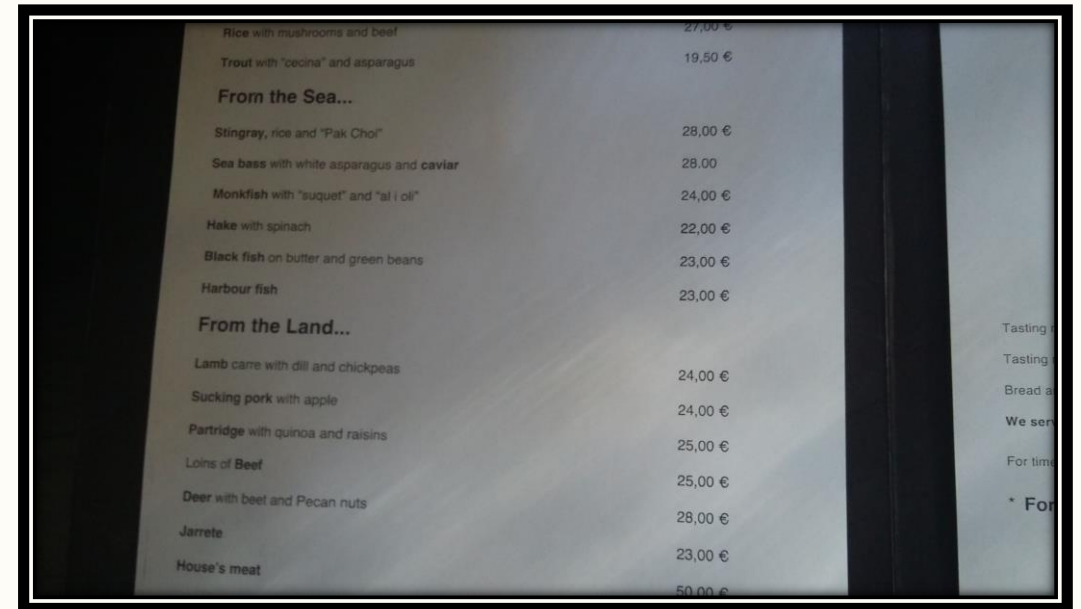
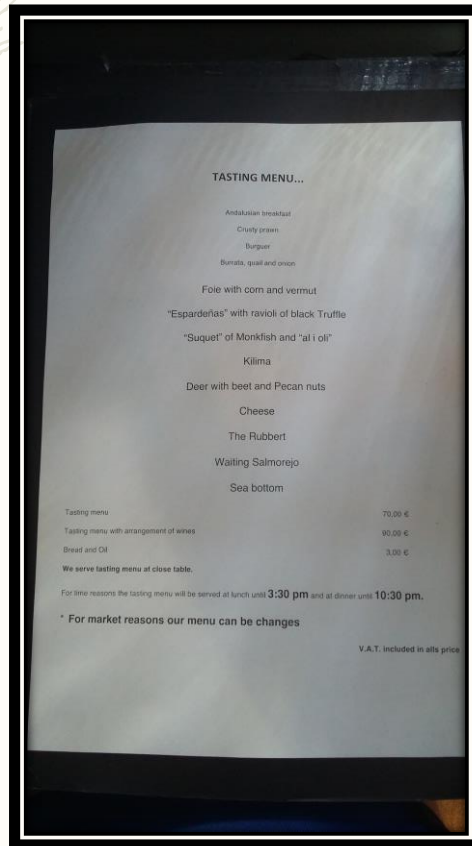
Karta menu.



NUESTROS POSTRES	
OUR DESSERTS	
NOS DESSERTS	
SELECCION DE QUESOS	15€
CHEESE SELECTION	15€
SELECTION DE FROMAGES	15€
CAFE IRLANDES LA FABULA CON HELADO DE VAINILLA	8€
IRISH COFFEE LA FABULA WITH VANILLA ICE CREAM	8€
CAFÉ IRLANDAIS LA FABULA AVEC DE LA CREME GLACEE A LA VANILLA	8€
FONDO MARINO DE CHOCOLATE	8€
CHOCOLATE SEA BOTTOM	8€
CHOCOLAT FONDS MARINS	8€
CHANTILLY CITRICO ENTRE CRISTALES	8€
CHANTILLY CITRIC BETWEEN CRYSTALS	8€
CHANTILLY CITRIQUE ENTRE LES CRISTAUX	8€
CREMOSO DE ALMENDRA Y TE	8€
CREAMY ALMOND AND TEA	8€
AMANDE CREMEUSE ET THE	8€
ES"PERA" DE SALMOREJO DULCE	8€
SWEET "SALMOREJO"	8€
"SALMOREJO" FRAIS	8€

STARTERS...	
Foie with corn	22,50 €
Hendri Pork salad	19,50 €
"Expediteas" with ravioli of black Truffle	24,00 €
Baron's beans with sea snails	20,00 €
Crayfish with lemon and "Malva Reina"	23,00 €
Cockles with a white herb soup	19,00 €
Vegetables Panache with cream	21,00 €
Rice with mushrooms and beef	27,00 €
Trout with "Dorita" and asparagus	19,50 €
From the Sea...	
Shrimp, rice and "Pat Crost"	25,00 €

Karta menu cd.



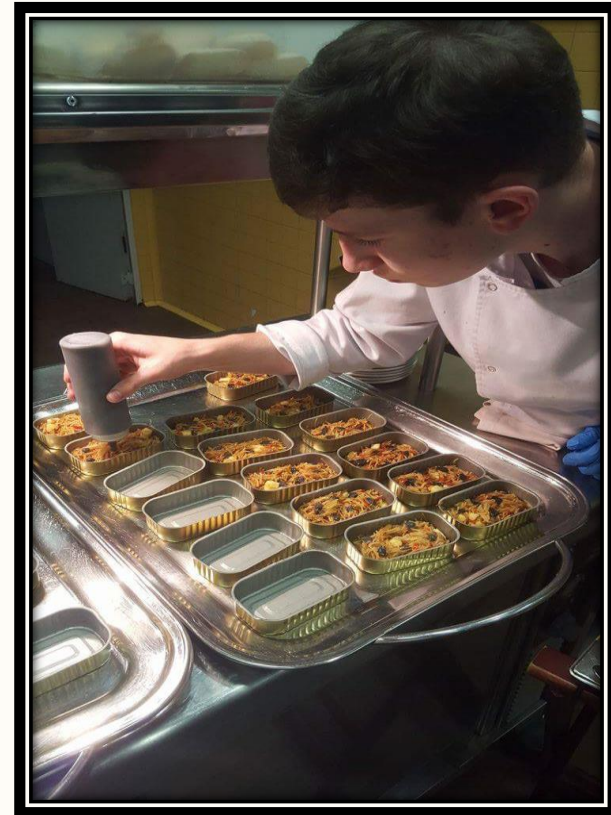
Polskie smaki. 😊



Moje stanowisko pracy.



Moja praca.

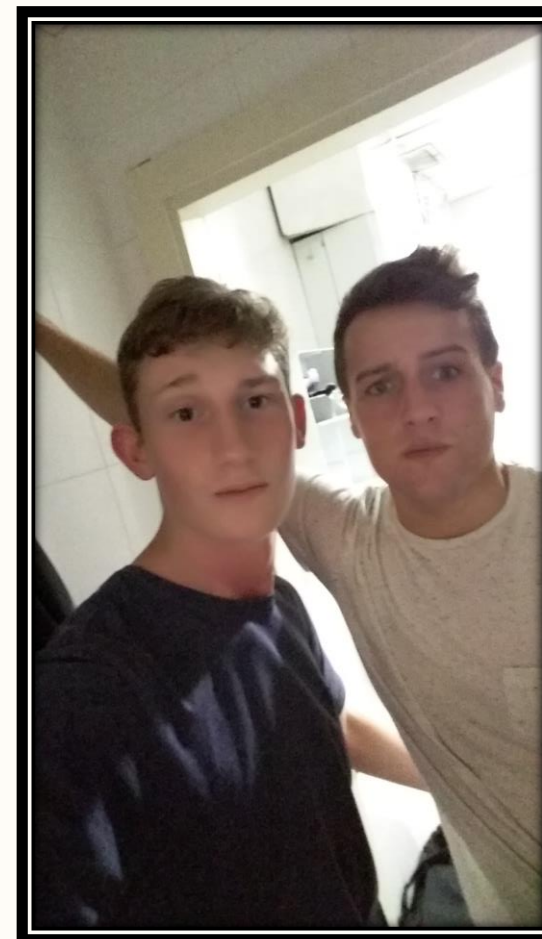


„Przygotowanie przystawki „Quisquilla crunch”



Nasza załoga!





Dziękuję za uwagę !



Karol Czerwiński kl.2L