

# Projekt Erasmus+ "Polski uczeń, hiszpański staż"



Współfinansowany  
w ramach programu  
Unii Europejskiej Erasmus+

## Restauracja Meson La Pataleta



# Restauracja Meson La Pataleta

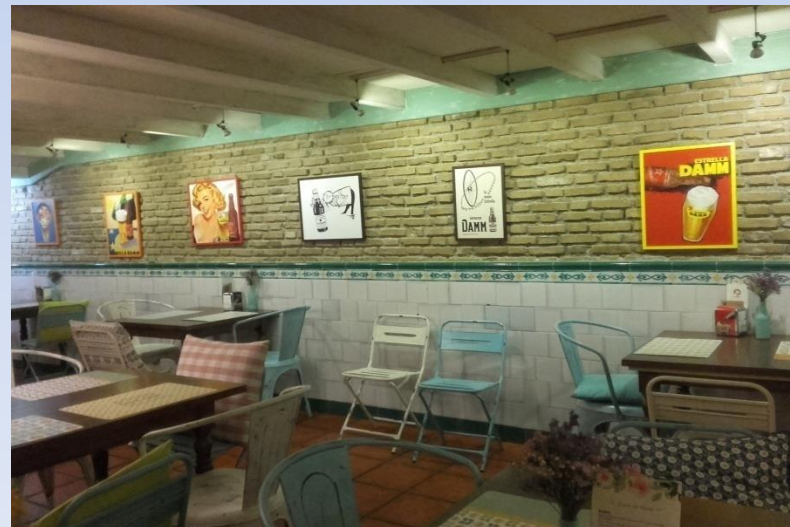
- Restauracja znajdowała się w Granadzie.
- Wystrój restauracji oraz dania są typowo hiszpańskie. Na suficie były zawieszone szynki oraz gliniane dzbanki.
- W restauracji były 3 sale oraz bar.
- Odbývają się w niej liczne uroczystości rodzinne, np. urodziny lub inne małe imprezy.



# Oto zdjęcia sali



# Część barowa



# Kuchnia restauracji

Dzieliła się na dwie części:

➤ część, w której przygotowywaliśmy sałatki, półprodukty oraz desery,



➤ część, gdzie robiliśmy dania obiadowe, znajdował się tam też grill.



- Znajdowało się tam miejsce, gdzie kelnerzy przygotowywali kawę i herbatę.



- Były tam trzy chłodnie – jedna na przygotowane wcześniej potrawy, druga na warzywa, owoce, desery, a trzecia na mięsa i ryby.

# Salatki



Ensalada de bonito



Ensalada de queso



Ensaladilla rusa

# Salatki z menu dnia





# Przystawki



Queso manchego



Grzanki z sosem pomidorowym



Salmorejo



Tomate pataleta

# Dania



Berenjenas



Lomo con ajos



Połędwica



Paella



Arroz negro



Croquetas de jamon



Flamencines



# Desery



Tarta de queso



Arroz con leche



Tarta de pionono

# A tak pracowaliśmy...







Oto nasza załoga, z którą współpracowaliśmy



Szef kuchni Stefano



# Poznawaliśmy też kulturę i krajobrazy Hiszpanii



*Dziękuję za uwagę*



*Natalia Fel, klasa 11n*