

# Hiszpańskie praktyki

La Fabula Restaurante

# Nasza druga rodzina





... Przy, której nocne serwisy, pomimo zmęczenia,  
to sama przyjemność.



Bywało ciężko, ale właśnie w takich chwilach decyduje się czy walczy się o swoje pasje czy tylko o dobre CV.

# Aperitivo



Taco z puree z atramentem z kałamarnicy, smażone mini krewetki w cieście naleśnikowym, laska cynamonu z ciasta filo, nadziane chrupiące pierożki, kulka z płynnym alkoholem w środku.

# Primero



„Agua de gazpacho-brioche,  
crema agria y mújol”

Woda z pomidorów, brioche  
sporządzone na parze,  
śmietanka i kawior.

# Segundo

„Ciervo con remolacha y nueces pecan”

Jeleń z pianką i sosem z buraka orzechami pecan i gąbką.



# Menú degustación



## „Kilima“

Galaretka z kiwi i limonki, opruszona czarnym sezamem, podana w skórce kiwi.

## „Vermut Granada“

Mus z hibiskusa i syropu z granatów, pianka z czekolady i whiskey, ziemia z zielonych oliwek i cząsteczki pomarańczy.





# Pre-postre



„Cous-cous dulce”

Kuskus z z aromatycznym  
cynamonowo-waniliowym  
mleczkiem i kremem  
cynamonowym

# Pre-postre

„Borrón y cuenta nueva”

Udawane gumki Milan o kremowej konsystencji uzyskanej poprzez dodanie agaru.



# Postre



„Naranja del valle del lecrín”  
Mus z ryżu z czekoladową  
ziemią i pianką z czerwonych  
pomarańczy.

# Postre

„Corales”

Krem i ganache czekoladowe, kruche maślane ciasteczka, żel curacao i korale morskie opruszone pudrem z liofilizowanych malin otulonych morską mleczną pianą.



# Organizowaliśmy również bankiety







Przeprowadziliśmy szybki kurs  
lepienia Polskich pierogów

Dziękuję za uwagę 😊

Erasmus+ Polski uczeń, hiszpański staż  
Kamila Formela