

Projekt Erasmus +
„Polski uczeń , hiszpański
staż. Polish student , spanish
internship”

la fabula
restaurante

6792161921



Camareros en La Fabula



Sala de los consumidores





Oficina y bar



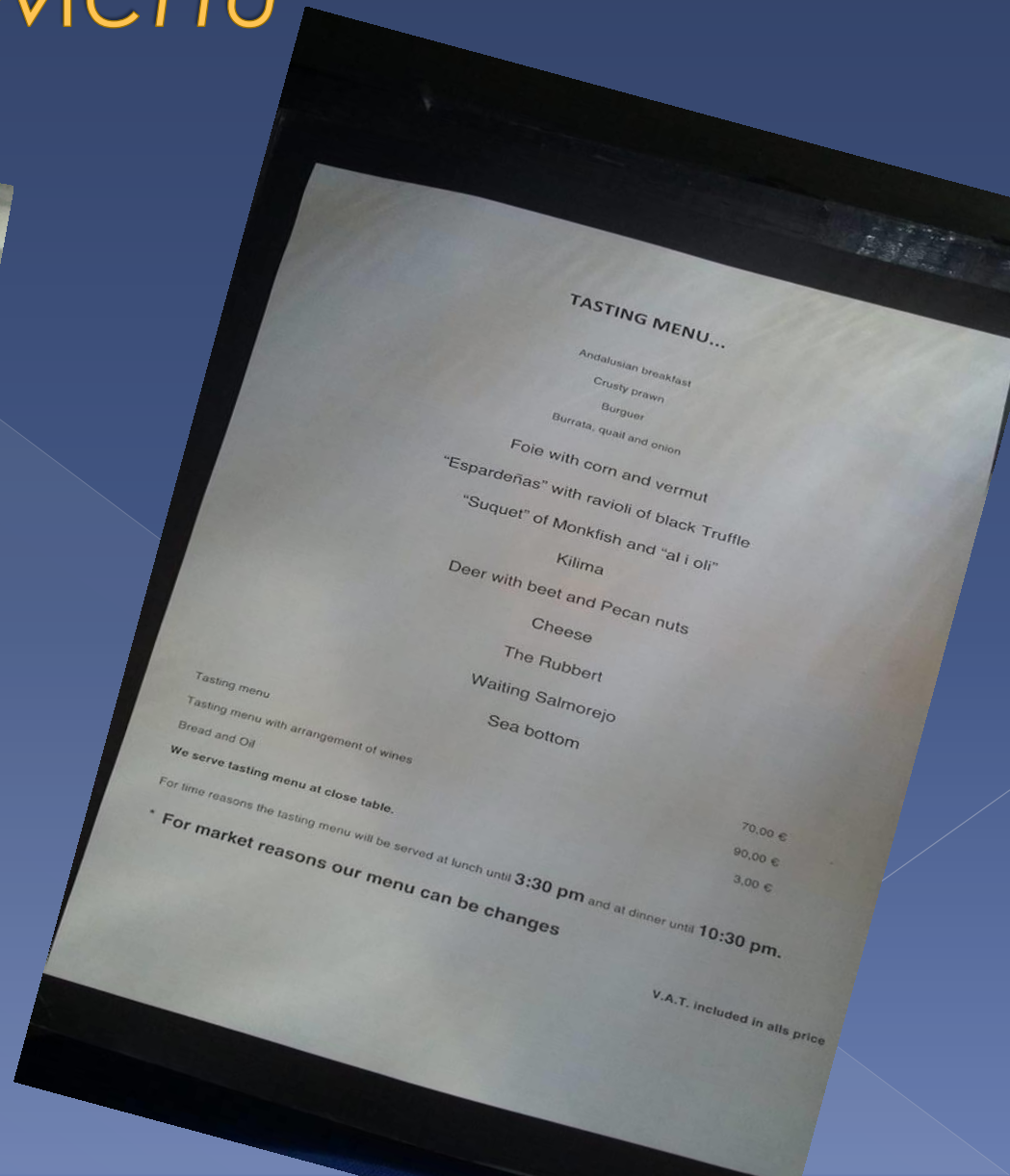


Cocina





Menú



Rice with mushrooms and beef	27,00 €
Trout with "cecina" and asparagus	19,50 €
From the Sea...	
Stingray, rice and "Pak Choi"	28,00 €
Sea bass with white asparagus and caviar	28,00
Monkfish with "suquet" and "al i oli"	24,00 €
Hake with spinach	22,00 €
Black fish on butter and green beans	23,00 €
Harbour fish	23,00 €
From the Land...	
Lamb carne with dill and chickpeas	24,00 €
Sucking pork with apple	24,00 €
Partridge with quinoa and raisins	25,00 €
Loins of Beef	25,00 €
Deer with beet and Pecan nuts	28,00 €
Jarrete	23,00 €
House's meat	50,00 €

NUESTROS POSTRES

OUR DESSERTS

NOS DESSERTS

SELECCIÓN DE QUESOS	15€
CHEESE SELECTION	15€
SÉLECTION 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 CRÈME GLACÉE À 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€
Tas	8€
Tas	8€
Brea	8€
Cre	8€
ES"PERA" DE SALMOREJO DULCE	8€
SWEET "SALMOREJO"	8€
"SALMOREJO" FRAIS	8€
For ti	

* Fo

IVA incluido
VAT included
TVA inclus

Tapas

przystawki

Salmorejo



Aperitivo : Pena



Segundas



Agua de
gazpacho
- brioche,
crema
agria y
mújo

Plato principal danie głównie



Trucz



Sigal



Quisquilla crunch



Monfis

Postre deser



**Naranja del
valle del lecrín**



Corales

Bebidas calientes



**Café
cortado**

Cócteles

**Hendrick's
Gin**



Margarita



Caipiroska

Dziękuję za uwagę

Patrycja Reclaf kl.lic