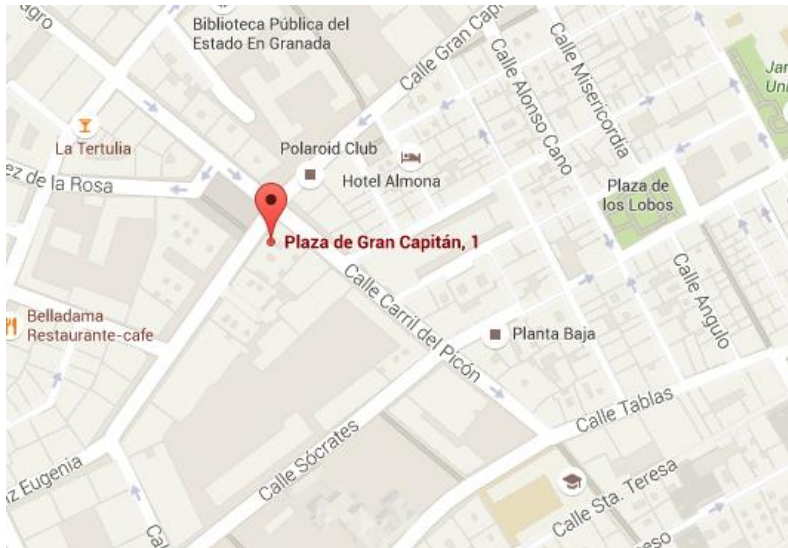




Erasmus+
„Polski uczeń, hiszpański staż”

Restaurante La Pataleta

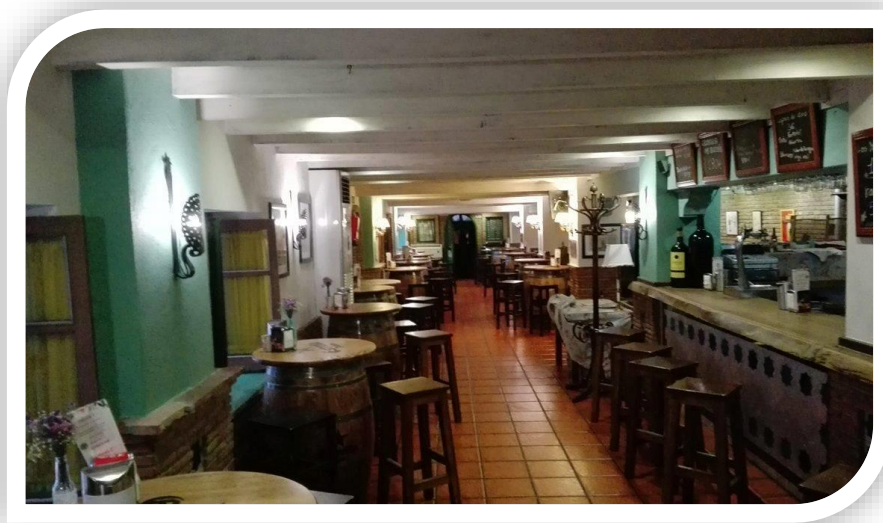
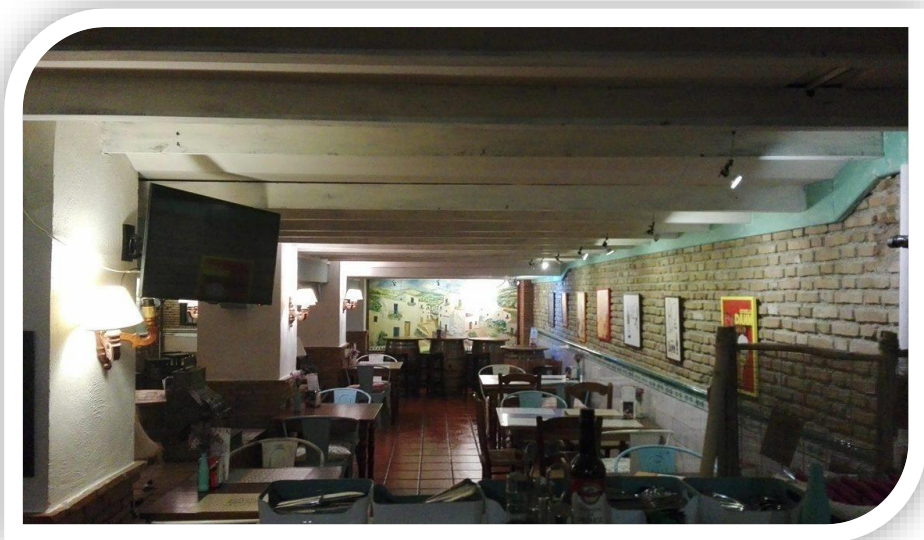
Położenie restauracji



Restauracja „La Pataleta” jest położona w samym centrum Granady, znajduje się w piwnicy przy głównej ulicy.

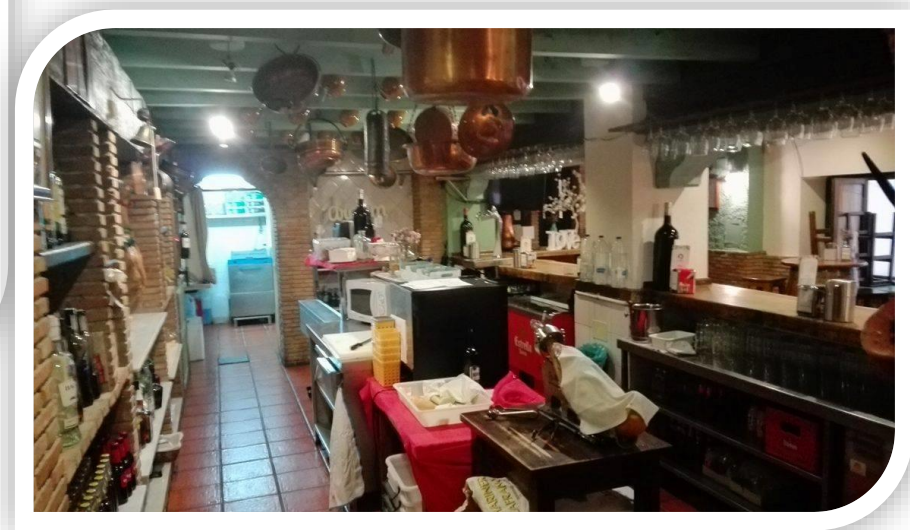
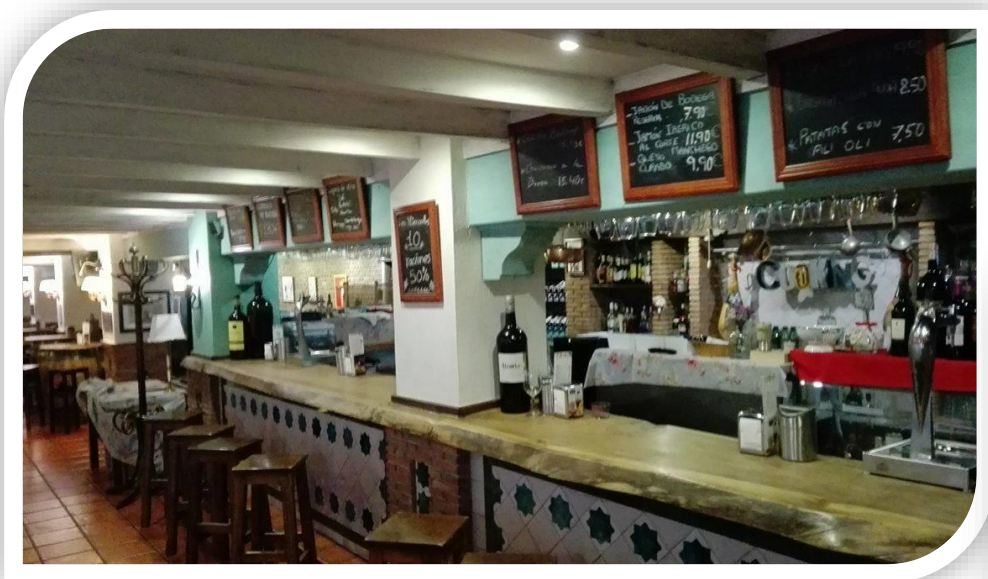


Restauracja od środka



Bar: gdzie podawane są napoje oraz drobne przekąski 'Tapasy'

Moje miejsce pracy



Restauracja od środka



Sala Konsumencka: jest to sala, w której konsumenci mogą zjeść tradycyjny hiszpański obiad.



Tradycyjna szynka Serrano oraz dzbanki na suficie nadają niesamowity klimat restauracji.



Restauracja od środka

Sala Bankietowa: Sala przeznaczona tylko na przyjęcia okolicznościowe jak urodziny czy pierwsza komunia święta.





Sala Bankietowa również posiada swój własny klimat, ponieważ ściany tej sali wyglądają jakby była wykuta w skale.



Kuchnia

Kuchnia: Miejsce w którym są przygotowywane wszystkie potrawy oraz desery. Kucharze, którzy tam pracowali byli wyjątkowi, ponieważ rzadko można spotkać kucharzy którzy śpiewają tańczą i gotują jednocześnie. 😊



Wspaniały personel zakładu



Ludzie których tam poznałem nie tylko mile mnie przywitani ale również uznali za przyjaciela dzięki czemu praca była samą przyjemnością.



Tradycyjne desery, napoje, potrawy

Kuchnia Hiszpańska jest podzielona na regiony jednak wszystkie potrawy były z podobnych składników.



Szynka Serrano oraz ser Chorizo

Wina:



Cune Rioja Vino de Granada



Fontedei Vino de Granada

Tradycyjne potrawy



Paella z owocami morza



Mózgi z szynką Serrano

Desery



Babka czekoladowa z lodami



Krem Kataloński



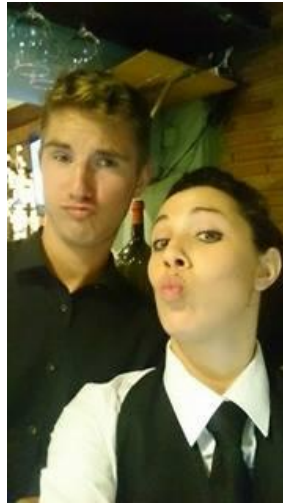
Tarta lodowa z whisky



Tradycyjna hiszpańska sałatka z tuńczykiem

Niezapomniane wspomnienia, ludzie i praca





A co najważniejsze
doświadczenie i
odpowiedzialność,
ponieważ bez tych
ludzi nic bym nie
zyskał



Zabytki oraz piękne widoki

Salobreña:



Malaga:



Najlepsi ludzie jakich poznałem
bez nich ten wyjazd nie byłby taki



Dziękuję za uwagę



Alan Podraza IIc