

## TIPOS DE MENÚ

<b>Tipos de menú</b>	<b>Definición</b>
<p data-bbox="375 541 634 590"><b>Menú a la carta</b></p> 	<p data-bbox="829 491 1393 1129">Un menú a la carta es el tipo de menú que enumera los precios de cada artículo por separado. Es el menú más utilizado en la actualidad, y es lo que probablemente imaginas cuando piensas en un menú. Si bien los precios de este tipo de menú tienden a ser más altos, los menús a la carta ofrecen mucha más flexibilidad y brindan una mejor experiencia gastronómica a los clientes, que el resto de los menús. Ya que los comensales pueden elegir artículos individuales y combinarlos como quieran. Los alimentos y bebidas en un menú a la carta generalmente se clasifican en diferentes grupos y secciones. Para la comida, suele clasificarse en ensaladas, pastas, carnes, pescados, etc. En el caso de las bebidas pueden ser refrescos, cervezas, vinos y licores. Esto es lo que hace que los menús a la carta sean especialmente fáciles de leer.</p>
<p data-bbox="282 1226 768 1274"><b>Menú del día o de la casa</b></p>  <p data-bbox="410 1352 602 1388"><u>Menú del día</u></p> <p data-bbox="302 1409 386 1430">Primeros:</p> <ul data-bbox="302 1434 440 1507" style="list-style-type: none"><li>-Ensalada mixta</li><li>-Gazpacho</li><li>-Sopa del día</li></ul> <p data-bbox="302 1524 386 1545">Postres:</p> <ul data-bbox="302 1549 561 1623" style="list-style-type: none"><li>-Natillas caseras</li><li>-Helado de chocolate o vainilla</li><li>-Fruta del tiempo</li></ul> <p data-bbox="467 1409 553 1430">Segundos:</p> <ul data-bbox="467 1434 735 1535" style="list-style-type: none"><li>-Filete de merluza con verduras</li><li>-Paella</li><li>-Pollo o lomo con patatas y huevo frito</li></ul> <p data-bbox="639 1556 743 1604">10'50 (IVA incluido)</p>	<p data-bbox="829 1226 1393 1661">Los menús del día son los que cambian a diario, según los productos que estén disponibles o lo que haya preparado el cocinero. De esta manera, “pescado del día” o “sopa del día” se refiere al pescado o a la sopa que está disponible para el servicio de hoy. Este menú por lo general, incluye en el precio un entrante, un plato principal, un postre, el pan y una bebida. Solo se puede elegir un plato por curso, aunque los clientes generalmente pueden modificar los platos en función de alergias, intolerancias o preferencias dietéticas. Los menús del día pueden parecer rígidos, pero son una opción excelente para que los cocineros tengan mayor flexibilidad a la hora de elegir los alimentos que desean servir en un restaurante.</p>

## ***Menú cíclico***

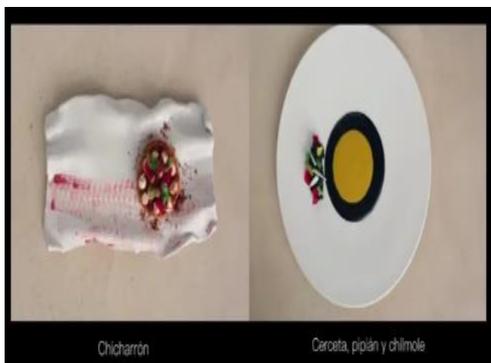
### EJEMPLO DE MENÚ CÍCLICO PARA UNA SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa campesina	Crema de ahuyama	Sopa de pasta	Frijolada	Crema de tomate	Consomé Brunoise
Chuleta de cerdo con champiñones	Sobrebarriga al horno	Pollo sudado	Carne en polvo y Chicharrón	Filete de merluza a la plancha	Arroz con pollo
Papa frita	Papas chorreadas	Arroz perla	Arroz blanco Arepa	Yuca frita	Papa a la Francesa
Zanahoria glaseada	Ensalada de lechuga, tomate, apio y zanahoria	Ensalada de espinacas con fresas	Aguacate	Ensalada mixta de hortalizas	Ensalada de frutas
Jugo de mora	Jugo de mango	Jugo de curuba en leche	Limonada natural	Jugo de maracuyá	Jugo de guayaba

Un menú cíclico es un menú del día o parte de un menú que tiene opciones repetidas durante un período específico de tiempo: una semana, un mes, tres meses, etc.

Por ejemplo, podría haber un menú del día diferente durante dos semanas, y luego el ciclo del menú comenzaría nuevamente desde el principio. Evitando de esta manera la necesidad de elaborar nuevos menús. Un bar o restaurante puede tener un menú a la carta como norma general, y un menú cíclico compuesto por varios menús del día, para aumentar la oferta y utilizarlo como sugerencia de venta.

## ***Menú de degustación***



Este menú está compuesto por una gran cantidad de platos elegidos por el restaurante y generalmente considerados especialidades de la casa.

Estos menús gastronómicos surgieron con el fin de ofrecer platos de nueva creación, para poderlos incluir, más adelante, en el menú a la carta del restaurante.

Se utiliza para dar a los comensales la oportunidad de que puedan probar una gran variedad de platos elegidos por el chef.

## Menú concertado

*Menú concertado*

<p><b>1</b></p> <p><b>Al centro</b> Fuente de ibéricos Gambas de Nueva Orly Revuelto de apétes y triques</p> <p><b>Terminando</b> Estroci con patatas panaderas o Merluza a la romana</p> <p><b>Postre</b> Café o infusion Chupito de patarán hiervas o casa</p> <p><b>Bebidas</b> Riña, Ruada, cerveza refresco o agua</p> <p><b>25 €</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Al centro</b> Fuente de ibéricos Ensalada de pimientos con tomate Gambón a la plancha</p> <p><b>Terminando</b> Estroci con patatas panaderas o Gallo a la meunière</p> <p><b>Postre</b> Café o infusion Chupito de patarán hiervas o casa</p> <p><b>Bebidas</b> Riña, Ruada, cerveza refresco o agua</p> <p><b>30 €</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Al centro</b> Fuente de ibéricos Cacareo guiso y gambón Pimientos del piquillo rellenos de bacalao</p> <p><b>Terminando</b> Chuletón de bany con patatas panaderas o Lomos de merluza a la plancha con caramelizado de cebolla y patatitas</p> <p><b>Postre</b> Café o infusion Chupito de patarán hiervas o casa</p> <p><b>Bebidas</b> Riña, Ruada, cerveza refresco o agua</p> <p><b>35 €</b></p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Al centro</b> Fuente de ibéricos Gambón a la plancha Gallo al ajillo Ensalada "Morandero"</p> <p><b>Terminando</b> Solomillo de ternera a la pimienta o Bacalao a la bibalwa</p> <p><b>Postre</b> Café o infusion Chupito de patarán hiervas o casa</p> <p><b>Bebidas</b> Riña, Ruada, cerveza refresco o agua</p> <p><b>40 €</b></p>	<p><b>Infantil</b> Fuente de entremeses fríos y calientes</p> <p><b>Segundo plato</b> Chuletón de cordero lechón con patatas frías o Cinta de lomo adobada con patatas frías</p> <p><b>Postre</b> <b>Bebidas</b> Refresco o agua</p> <p><b>19 €</b></p>
--	---	---	---	---

Es un menú que el cliente ha contratado con antelación y concertado con el chef del restaurante, tanto en el precio como en la composición del menú.

Este tipo de menú es el mas usado para grandes grupos y eventos.

Y se pueden tener varios menús disponibles preparados con anterioridad, para poder ofrecerles alguna idea inicial a los clientes.

Los tipos de menú que se le puede ofrecer al cliente:

A LA CARTA



MENÚ DEL DÍA O DE LA CASA



