

# Tipos de Menú

## Menú de la casa

El menú de la casa o menú del día es una de las alternativas económicas que ofrecen los establecimientos gastronómicos a sus comensales.

Este tipo de servicio deriva de menús ofrecidos de las pensiones alimenticias prepagadas que, con anterioridad, eran servidas en los establecimientos dedicados a la hostelería.

Se dice que es el menú del día porque los platos ofrecidos varían según las ofertas de adquisición de los ingredientes, por eso, destacan como los platos más accesibles del menú.

Por lo general, este tipo de menú tiene cuatro opciones de platos con cuatro o cinco ingredientes. Además, incluyen la bebida y alguna rebanada de pan para acompañar.

## Menú gastronómico

El menú gastronómico es un tipo de menú que está compuesto por una variedad de platos que son preparados con un ingrediente base.

Estas preparaciones se pueden degustar en diferentes presentaciones, acompañadas de un sinfín de ingredientes que ofrece el restaurante.

## Menú de degustación

Este menú tiene el objetivo de realizar una degustación de platos diferentes a un grupo de clientes. Suele servirse por categoría de platos para tener una degustación armónica.

Los platos que están incluidos dentro del menú de degustación tienden a ser platos nuevos e innovadores. Esos platos innovadores son consumidos por los clientes a través de las degustaciones para comprobar su rentabilidad y popularidad, como paso previo a añadirlos al menú principal.

## Menú fijo

El menú fijo es la típica carta que se le entrega a los comensales cuando toman asiento en el restaurante. Está compuesto por los platos que se sirven todos los días del año, sin grandes modificaciones en los precios o en las preparaciones. Es el tipo de menú más utilizado por su facilidad y por la

fidelización que genera en los clientes que visitan con frecuencia el establecimiento.

#### Menú cerrado

El menú cerrado es un menú corto y preciso en el que se ofrecen determinados platos de forma fija. Por lo general, este tipo de menú es utilizado en los restaurantes locales y en aquellos que apenas están abriendo sus puertas al público. Aunque son pocas sus alternativas gastronómicas, tienden a ser platos temáticos o de la región en la que se ubica el restaurante.

No servir un amplio catálogo de platos no es sinónimo de mal servicio o alimentos terribles. Al contrario, los cocineros tienen una mayor exigencia para que sus platos nunca pierdan calidad.

#### Menú ejecutivo

El menú ejecutivo es otro tipo de menú que se ofrece a las personas en el horario de almuerzo de las empresas.

Son una opción completa y económica que cualquier trabajador tiene la capacidad de adquirir durante un día ocupado, para ir a casa a comer o que no hayan tenido tiempo de preparar su almuerzo.

Este tipo de menú ofrece a los clientes los tres tiempos compuestos por consomé o ensalada, plato fuerte y postre. En algunos restaurantes también incluye la bebida y pan.

#### Menú concertado

También llamado menú por encargo, este tipo de menú es ordenado por el cliente y establece el día y hora que deben asistir los comensales.

Este servicio de los restaurantes se ofrece cuando hay clientes que celebran eventos en el restaurante y desean que todos los invitados disfruten de los mismos platos.

#### Menú completo

En el menú completo el restaurante ofrece cuatro o más opciones de platos y guarniciones.

Los comensales deberán elegir dos de los platos ofrecidos que deseen degustar y serán acompañados por la ensalada de su preferencia, una bebida y servicio de pan.

#### Menú sencillo

El menú sencillo cuenta con varias alternativas para que los clientes decidan el plato que desean comer.

Este menú está diseñado para que los comensales elijan un plato de entre los ofrecidos, que serán servidos con una bebida, servicio de pan, ensalada y el postre.

#### Menú para llevar

Cuando un restaurante cuenta con servicio de entrega a domicilio, puede ofrecer los platos del menú tradicional del restaurante o tener un menú especial para las entregas.

Lo único que se debe tener en cuenta al tomar una decisión sobre el menú de comida para llevar es que las porciones permitan el cierre del recipiente hermético en el que se transportarán, sin que se derrame ni una gota.

#### Menú cíclico

El menú cíclico es un tipo de menú que también se utiliza con frecuencia en los restaurantes, sobre todo por la rentabilidad que representan.

Este menú consiste en la creación de una lista de platos que se prepararán y se servirán en el restaurante, pero que cambiarán con el paso de las estaciones.

Es decir, el restaurante tendrá cuatro menús para cada una de las temporadas de cultivo de los alimentos. De esa forma, no tendrán que pagar elevados costos por productos fuera de temporada.

También puede variar si se quieren hacer cambios en los valores nutricionales que provee cada plato a los comensales.

#### Menú de platos sueltos y bebidas

En el caso del menú de los platos sueltos y bebidas, cada alimento que venda el establecimiento tendrá su propio coste.

El precio de cada alimento se determinará según el peso de la cantidad que fue servida en el plato.

#### Menú largo y estrecho

Cuando un restaurante tiene un menú largo y estrecho hace referencia a un tipo de menú que está compuesto por cinco o más platos.

Como son más de cinco platos las raciones suelen ser pequeñas para que el comensal disfrute de toda la experiencia gastronómica que está pagando.

Para este tipo de menú, los platos que se sirven pueden ser fijos o los clientes pueden elegir el contenido de los platos que vayan a degustar.

#### Menú corto y ancho

A diferencia del menú largo y estrecho, el menú corto y ancho es un tipo de menú que está compuesto por tres platos, incluyendo el postre.

Por tratarse de tres platos, las raciones son más grandes para satisfacer las necesidades y saciar el hambre de los comensales.

Los menús más solicitados por los comensales son:

#### Menú del día o de la casa

Este tipo de menú es la opción más económica que ofertan los establecimientos de restauración tradicional. Su origen viene de los establecimientos hoteleros, ya que los ofrecían como los menús dentro de la pensión alimenticia previamente contratada.

El menú va cambiando aprovechando las ofertas del mercado cada día, posibilitando así que sea un menú económico.

Este un menú está formado por 3 o 4 grupos de platos con 4 o 5 variantes en cada grupo, puede estar incluido en el precio del menú la bebida y el pan.

#### Menú degustación

Este menú se utiliza para dar a los clientes distintos platos para que pueda degustar platos de categoría.

La creación de menús degustación surge para ofertar platos de nueva creación, y descubrir si tienen aceptación entre los clientes, para poderlos incluir, más tarde, en la carta de platos del establecimiento.

#### Menú gastronómico

Es el menú basado en platos elaborados con ingredientes de la zona o platos elaborados a base de un mismo ingrediente como fruto de jornadas gastronómicas, como ejemplo: El menú gastronómico de las Jornadas de Bacalao de Ágrede.