

Elementos que debe llevar un menú

El proceso de elaboración de un menú puede determinar el éxito o el fracaso de cualquier restaurante. Se trata de una pieza fundamental que sirve para concentrar el concepto del establecimiento y el mensaje que se desea llevar a los clientes. Es por ello que se necesita de tiempo, disposición y esfuerzo para lograr una pieza de calidad.

Asimismo, vale destacar que para la elaboración de un menú hay que conjugar dos aspectos fundamentales: la propuesta gastronómica del chef y el diseño de la misma, la cual estará en manos de un profesional de la imagen. Al final, lo ideal es generar consonancia que se traduzca en una experiencia placentera para el comensal.

7 elementos que todo menú exitoso debe tener:

1. CLARIDAD Y CREATIVIDAD:

La descripción de los platillos es fundamental para el cliente, así que lo ideal es que el texto contenga una breve descripción con los ingredientes del platillo. Además, hay que evitar explicaciones demasiado largas porque la lectura debe ser sencilla y práctica. Por otro lado, la claridad también puede compaginarse con la creatividad. Así que puedes elaborar contenidos divertidos sin caer en el cliché.



2. BUENA ESTRUCTURA PARA LA LECTURA:

En términos generales, solemos leer de izquierda a derecha y de arriba hacia abajo, de manera que podemos tomar este flujo de lectura para resaltar nuestros platos más emblemáticos. Esto también representa un punto interesante para que destaquen cuáles son las preparaciones más rentables para que los comensales los consuman con mayor facilidad. Esta decisión será vital, incluso, para el éxito de tu negocio.



3. SE TOMAN EN CUENTA LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA:

Se trata de un paso fundamental a la hora de hacer las propuestas de platillos por parte del chef. Un buen menú destacará por el uso de los alimentos y productos de temporada, ya que estos se encuentran en el mejor punto de calidad y sabor, por lo que los comensales se sentirán apreciados y dispuestos a degustar los sabores que se propongan.



4. PRESENTACIÓN DEL VINO Y EL POSTRE:

En este caso, los explicaremos de la siguiente manera:

-En el caso de los vinos, estos pueden estar integrados en el menú principal, pero si se trata de un restaurante de gama media a alta, lo recomendable es diseñar un menú aparte con la selección de los productos que se encuentren en bodega.

-En cuanto a los postres, la situación es relativamente similar. El restaurante puede disponer un pequeño espacio con las opciones que hay, pero se correrá el riesgo de que el comensal no le preste demasiada atención. No obstante, de presentarlo en un menú aparte, será difícil decirle que no a un dulce.



5. SIEMPRE ESTÁ PRESENTE EL NOMBRE DEL RESTAURANTE Y SU INFORMACIÓN EN LAS REDES SOCIALES:

Puede que en un principio no tenga demasiado sentido, pero el colocar el nombre del restaurante, así como su información en redes sociales –incluyendo página web- en el menú, también servirá de promoción para los potenciales clientes. Asimismo, se mantendrá una comunicación constante con aquellos que ya nos han visitado.



6. EL BUEN DISEÑO NO SE QUEDA ATRÁS:

El aspecto físico de nuestro menú deber ir acorde con la decoración del restaurante. ¿Por qué? Porque debe existir una congruencia entre los elementos que conforman el establecimiento. Por ejemplo, no tiene mucho sentido hacer algo demasiado conceptual cuando la propuesta es más bien casera y tradicional.

Por otro lado, también hay que tomar en cuenta el material con que se puede hacer **el menú**. Hay propuestas interesantes como madera, pizarra y metal que resultan alternativas al papel. Sólo es cuestión de encontrar el formato ideal.



7. CARTAS EN BUEN ESTADO:

Todo menú debe estar bien presentado, limpio, sin desperfectos y con información actualizada. Es importante recordar que la imagen también ejerce importancia en la percepción de los comensales, por lo que hay que mantener el cuidado de todos los detalles de la mejor manera posible.



El contar con un buen menú será casi una señal de éxito, así que es importante tomar en cuenta estos elementos para potenciar nuestro concepto y mensaje que queremos llevar. Esto también te ayudará a alcanzar el máximo nivel cuando desees convertirte en un buen profesional, por esta razón también te compartimos **nuestro ebook** con algunos aspectos que debes considerar para ser un gran chef.