

CÓMO FOMENTAR LA ELECCIÓN DE

OPCIONES VEGANAS EN TU MENÚ

LA FORMA DE ORGANIZAR TU MENÚ PUEDE HACER LA DIFERENCIA

Las opciones a base de plantas pueden gustarles a todos y no necesitan estar en una sección separada o exclusiva del menú. Usa un símbolo para identificarlas, así ayudarás a los clientes veganos y vegetarianos a identificar las opciones aptas para ellos sin que las haga menos visibles que los demás platos.

ESMÉRATE EN LA DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En vez de usar el título "vegano(a)", elige nombres llamativos para los platos vegetales.

Cuando describimos un plato destacando

sus cualidades, automáticamente se torna más interesante. Por eso, considera destacar lo siguiente:

- **EL ORIGEN DEL PLATO**
- **SU SABOR**
- **SU APARIENCIA**
- **LA SENSACIÓN O EMOCIÓN QUE DESPIERTA**

Usa palabras como "cremoso", "suave", "crocante", "artesanal" y otras palabras que ayuden al cliente a pensar en la experiencia que tendrá al pedir el plato vegano. Por ejemplo, "Rigatoni con salsa cremosa de castañas de cajú y champiñones a la parrilla". Es más atractivo ante los ojos del cliente que simplemente decir "Pasta vegana".



Menú

Ternera guisada con hongos de pino y oporto \$
Ternera guisada tierna con hongos de pino y oporto en salsa de tomate.

Arroz con pollo braseado \$
Arroz especiado y donde el protagonista de esta receta es el pollo braseado.

Sopa crema de choclo con langostinos, cilantro y cognac \$
Riquísima sopa crema de choclo con langostinos, cilantro y cognac.

✓ Veganos - - - - -

Ñoquis de papa con pesto \$
Pasta con toques de albahaca, una excelente opción!

Tirabuzones con tomate, alcaparras, olivas negras & albahaca \$
Tirabuzones con una salsa de tomate deliciosa.

Risotto de hongos \$
Riquísimo risotto de hongos.



Menú

✓ Ñoquis de papa con pesto \$
Pasta con toques de albahaca, una excelente opción!

Ternera guisada con hongos de pino y oporto \$
Ternera guisada tierna con hongos de pino y oporto en salsa de tomate.

Arroz con pollo braseado \$
Saboroso e leve. Ravioli recheado com molho pomodoro e especiarias.

Sopa crema de choclo con langostinos, cilantro y cognac \$
Riquísima sopa crema de choclo con langostinos, cilantro y cognac.

✓ Tirabuzones con tomate, alcaparras, olivas negras & albahaca \$
Tirabuzones con una salsa de tomate deliciosa.

✓ Risotto de hongos \$
Riquísimo risotto de hongos.

✓ Sin ingredientes de origen animal

Utilice el formato del menú de la derecha para mostrar que las opciones veganas pueden complacer a todos sus clientes.