

# PROTOUR360®

Ejemplo de diseño de carta física para restaurante



Montadito de Txaka y Berberecho 👨🍳 Chef recomienda ..... 16.00 €

*Pan, lechuga, ensaladilla de cangrejo (surimi con mayonesa), pimienta del piquillo, berberecho, semillas de sésamo negro*

🌾 Gluten

Tartaleta de Mousse y Avellana ..... 14.00 €

*Tartaleta (masa quebrada), mousse de paté (o foie gras), avellana tostada, chip crujiente (patata o plátano), brote verde*

🌾 Gluten 🌿 F.Secos

SUPLEMENTO: + 2,00 €

Montadito Clásico de Bonito 🌟 Novedad ..... 26.00 €

*Pan, bonito con mayonesa (o atún), aceituna verde, aceituna negra, pimienta del piquillo.*

🌾 Gluten

Tartaleta de Lomo y Fresa ..... 18.00 €

*Tartaleta (masa quebrada), crema de queso, lomo embuchado, queso curado rallado, fresa.*

🌾 Gluten

Cuchara Crujiente de Jamón y Mousse 🔥 Más pedido ..... 10.00 €

*Galleta salada (forma de cuchara), jamón curado (o cecina), mousse de pato (o paté), nuez, brote verde.*

🌾 Gluten

Cuchara de Langostino y Crema de Setas ..... 10.00 €

*Langostino cocido (o gambón), crema de setas (o mousse de boletus), salsa fina (tipo muselina o alioli suave), semillas de sésamo negro, brote verde.*

🌾 Gluten



Cartas claras y fáciles de leer 👨🍳 Chef recomienda .....

*Adaptadas a clientes internacionales, Cumple normativa de alérgenos, Diseño atractivo que mejora la imagen del local*

🌾 Gluten 🥛 Lácteos 🥚 Huevo 🐟 Pescado 🦞 Mariscos 🌱 Soja 🌿 F.Secos 🍷 Mostaza 🌿 Apio 🍷 Sulfitos 🌾 Sésamo 🐌 Moluscos



Solicita tu diseño personalizado / 628 325 770 / protour360.es / info@protour360.es