

# 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), pimiento del piquillo, berberecho, semillas de sésamo negro

Gluten

*Txaka and Cockle Sandwich*

*Bread, lettuce, crab salad (surimi with mayonnaise), piquillo pepper, cockle, black sesame seeds*

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

*Hazelnut Mousse Tartlet*

*Tartlet (shortcrust pastry), pâté (or foie) mousse, toasted hazelnut, crispy chip (potato or banana), green sprout*

Gluten Tree nuts

SUPLEMENTO: + 2,00 €

## Montadito Clásico de Bonito Novedad 26.00 €

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

Gluten

*Classic Tuna Montadito*

*Bread, bonito with mayonnaise (or tuna), green olive, black olive, piquillo pepper.*

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

*Crispy Ham and Mousse Spoon*

*Saltine cracker (spoon-shaped), cured ham (or jerky), duck mousse (or pâté), walnut, green sprout.*

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

*Fast delivery | Professional design | Tailored to your restaurant*

*Clear and easy-to-read letters, Tailored to international clients, Complies with allergen regulations, Attractive design that enhances the image of the premises*

Gluten Dairy Egg Fish Shellfish Soy Tree nuts Mustard Celery Sulphites Sesame Molluscs

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