Tareas Segovia 2.0:

1º FPB:

Lunes 30 (3ª, 4ª y 5ª hora. Martes (3ª y 4ª hora).	Terminar el trabajo y esquemas de las dos semanas anteriores y repasarlo.
Miércoles 1 (4ª, 5ª y 6ª hora).	Montaje de una mesa "a la carta" y remisión de fotos. Quiero que montéis en casa vuestra mesa según hemos aprendido en clase con un montaje "a la carta". No me importa que el mantel sea de flores o no dispongáis de copas, etc.. Cualquier falta de material, la solventáis con un papel escrito (que se vea bien, con rotulador o similar) diciendo qué elemento va ahí. Un papel por elemento. Le hacéis fotos al conjunto, sin que salgan caras, personas, etc., y me las mandáis al correo.
Jueves 2 (2ª, 3ª y 4ª hora).	Montaje de un cubierto para banquetes y remisión de fotos. Menú: - Ensalada templada de gulas y gambas. - Merluza en costra de ajo. - Paletilla de ternasco asado. - Tarta nupcial. Agua, vino blanco, vino tinto y cava. Similar a la actividad anterior, pero en esta ocasión, montaremos el material necesario para un servicio (1 persona) con el menú anterior, como si fuera para el invitado al convite en una boda. Igualmente, le hacéis fotos y me las mandáis. Evitad que aparezcan personas, caras etc. Asimismo, cualquier falta de material, la escribís en un papel que se vea, no importa.

2º FPB:

Lunes 30 (6ª hora). Miércoles 1 (2ª hora). Jueves 2 (5ª y 6ª hora).	Archivo Batidos. Batidos, bebidas fermentadas y destilados. Leer, realizar un esquema de estudio y estudiar.
Viernes 3 (2ª, 3ª, 4ª y 6ª hora).	Archivo Carta. Actividad: Realizar una carta propia de vuestro bar, cafetería. Debéis adjuntarme tipo de establecimiento, ubicación y categoría. Todo ello debe ser proyecto propio, de vuestra invención. En la carta NO deben aparecer productos comunes (café, coca cola, etc.) pero sí productos especiales (batido de la casa, café Pedro de Luna, etc.).

2º FPB:

Los zumos naturales son muy ricos en vitaminas y tienen grandes propiedades beneficiosas para el organismo. Puesto que no llevan ningún tipo de aditivo ni conservante, son muy alterables y focos de las bacterias. Se oxidan muy fácilmente, por lo que se elaboran para ser consumidos en el momento o en la misma mañana o tarde; para ello, habrá que conservarlos en recipientes inalterables (acero inoxidable o cristal) y cerrados herméticamente para que no pase el aire.

Figura 3.28. Preparación de zumos de frutas.

Recuerda

Para una buena conservación de los zumos, estos deben mantenerse en recipientes de material inalterable correctamente cerrados para que no pierdan vitaminas.

Actividad propuesta 3.16

Elabora con tu grupo cuatro zumos preparados de diferentes frutas naturales.

Batidos

Los batidos son bebidas refrescantes y energéticas por su alto contenido en leche y otros elementos como fruta, chocolate o azúcares. Son ricos en calcio por la leche con la que se elaboran y ricos en vitaminas, ya que también se pueden elaborar con frutas y zumos de frutas. Se sirven fríos y existen dos tipos, los que se elaboran con base de helado (de cualquier sabor) y los que se elaboran con base de fruta natural.

¿Sabías que...?

La ingesta de batidos durante la fase de crecimiento del cuerpo humano es muy saludable porque son una estupenda fuente de energía.

- **Batidos con base de helado.** Son aquellos batidos que se elaboran en la batidora de espárrago o de brazo, cuyos componentes básicos son el helado (que aporta el sabor al batido), la leche entera (para que emulsione mejor) y el sirope (que le aporta azúcares y aroma). La decoración del vaso es muy importante.

  - **Batido de chocolate.** Helado de chocolate + leche + sirope de chocolate.
  - **Batido de fresa.** Helado de fresa + leche + sirope de fresa.

Figura 3.29. Batido de fresa: se elabora con dos bolas de helado + un vaso de leche + un chorrito de sirope.

- **Batido de frutos del bosque.** Helado de frutos del bosque + leche + sirope de frutos del bosque.
- **Batido de chocolate con aroma de menta.** Helado de chocolate + leche + sirope de menta.
- **Batido de vainilla con aroma a canela.** Helado de vainilla + leche + sirope de canela.

Se pueden hacer todas las combinaciones que consigan una armonía de sabores y sean agradables al degustar.

- **Batidos con base de fruta.** Son batidos cuyos componentes son: la fruta (que aporta el sabor), la leche o el zumo (que aporta el volumen), el hielo (para dar frío y emulsión) y el sirope (que aporta azúcares y aroma). Hay dos formas de elaborar estos batidos dependiendo de si son de fruta cítrica o de fruta de pulpa. La leche se cortaría con los zumos cítricos; por tanto, se sustituirá por zumo.

  - **Batidos de pulpa.** Podemos distinguir las siguientes variedades:

    » **Batido de fresa.** 4 o 5 fresas + 1 vaso de leche + 2 o 3 cubitos de hielo + 1 chorrito de sirope de fresa.

    » **Batido de plátano.** 1 plátano troceado + 1 vaso de leche + 2 o 3 cubitos de hielo + 1 chorrito de sirope de plátano o caramelo.

    » **Batido de melón/sandía.** 1 rodaja de melón/sandía troceada y limpia de pepitas + 1 vaso de leche + 2 o 3 cubitos de hielo + 1 chorrito de sirope de melón/sandía.

Recuerda

Al elaborar batidos con fruta, si esta se congela previamente, se conseguirá un batido más emulsionado, más sabroso y menos aguachado del que se obtendría si se le añadiera hielo al batirlo con fruta del tiempo.

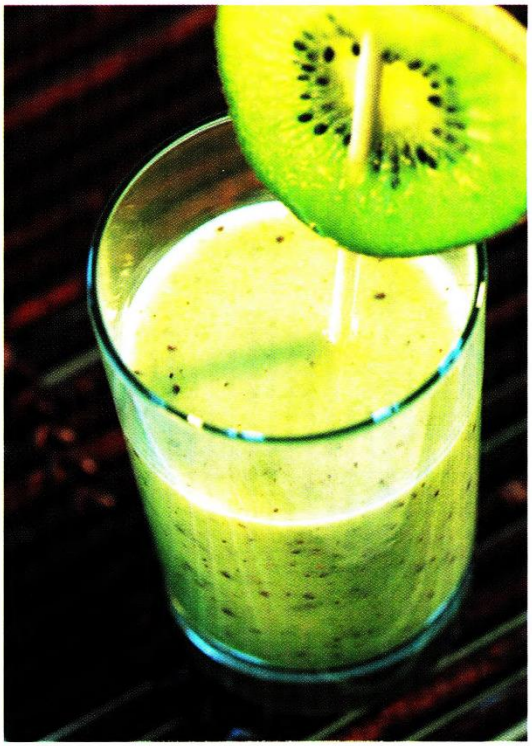


Figura 3.30. Batido de frutas tropicales.

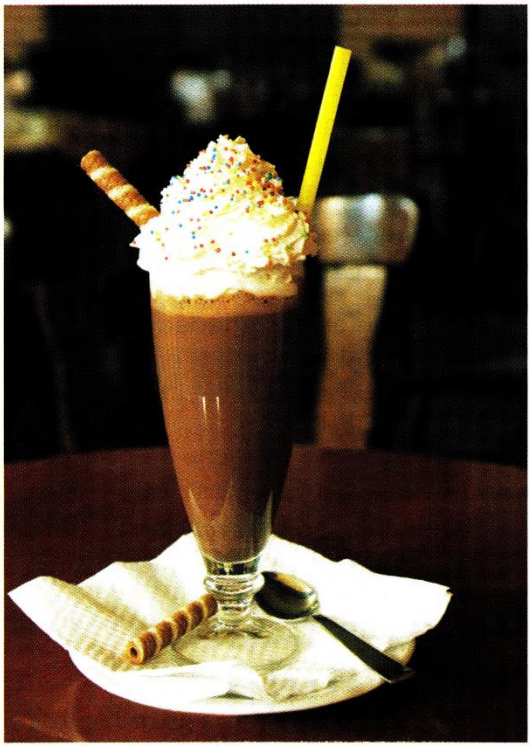


Figura 3.31. Batido de chocolate. Presentación.

- **De fruta cítrica.** Encontramos las siguientes variedades:
  - » **Batido de naranja/mandarina.** 1 naranja/mandarina pelada y limpia de pepitas + 1 vaso de zumo de naranja/mandarina + 2 o 3 cubitos de hielo + 1 chorrito de almíbar + 1 chorrito de sirope de naranja.
  - » **Batido de limón/lima.** 1 limón/lima pelado y limpio de pepitas + 1 vaso de zumo de limón/lima + 2 o 3 cubitos de hielo + almíbar hasta contrarrestar la acidez + 1 chorrito de sirope de limón.
  - » **Batido de pomelo.** Igual que el de naranja, pero poniendo algo más de almíbar para contrarrestar la acidez.

Por último, podemos citar un tercer tipo de batidos, los **batidos embotellados.** Estos se elaboran con conservantes y estabilizantes, aunque es recomendable agitarlos antes de abrir el envase y servirlos.

Truco. Todos los batidos elaborados con **base de fruta** necesitan frío para emulsionar y coger mejor cuerpo; por eso, se añaden 2 o 3 cubitos de hielo. No obstante, si congelamos los trozos de fruta podremos añadirlos igualmente al batido sin añadirle hielo, y de ese modo conseguimos un batido de mayor calidad, sabor, aroma y menos aguado.

Recuerda

No es recomendable mezclar los batidos a base de cítricos con productos lácteos porque pueden cortarse.

Actividad propuesta 3.17

Prepara con tu grupo varios batidos que admitan diferentes formas de elaboración e ingredientes y sírvelos primero en la barra y luego en la mesa.

Servicio de los batidos

Los batidos se sirven en vaso de batido, de tubo o vaso de media combinación. Todos ellos sobre plato de café con leche, blonda y cuchara de café con leche o de *long drink* (cuchara larga) si fuera necesario. Se pueden acompañar con pajero y el vaso se puede decorar de varias formas, con sirope por el cristal, paraguas decorativos, cañas de dibujos, bordes azucarados, fideos de chocolate, trocitos de fruta, etcétera. Los batidos elaborados no deben conservarse debido a que son naturales y emulsionados en el momento.

3.2.3. Granizados y otras bebidas frías

Se trata de bebidas estivales que se consumen mayoritariamente en épocas de calor, ya que se sirven muy frías, casi heladas. Se pueden hacer de muy diversos sabores dependiendo de la base de fruta o helado que se les ponga. Todas estas bebidas necesitan hielo o ingredientes congelados. Vamos a mencionar las tres más habituales que se solicitan en bares, cafeterías y restaurantes, para eventos en épocas de verano, en terrazas, piscinas, *pubs* o para refrescar comidas fuertes o muy densas. Todas estas bebidas se realizan en batidora de vaso (americana).

- **Granizado.** Es una bebida casi helada cuya textura es de hielo muy picado o molido debido a la acción de las hélices de la batidora; el resto son edulcorantes de infinidad de sabores, normalmente de zumos de frutas, hortalizas, café, etcétera.

Granizado de limón

Figura 3.32. Granizado de limón.

Ingredientes

Zumo de limón congelado en cubitos pequeños o hielo picado (20 cl), azúcar o edulcorante (100 g) y agua (5 cl).

Elaboración

Se ponen el azúcar y el agua en el vaso de la batidora, se añaden los cubitos de zumo, se tapa y se acciona a velocidad media durante al menos un minuto. Debe quedar una textura de helado desecho y muy fina, o de zumo muy denso.

Servicio

Se sirve en copa de cava, copa de zumo, copa de helado o alguna otra copa *fashion*. En zonas de baño o terraza, por seguridad, se sirve en plástico. Se puede decorar con borde de azúcar y limón, o con corteza de limón, con pimienta, si es del agrado del cliente, con ralladura de limón y pajita.

Recuerda

Todos los granizados se hacen de la misma forma; solo cambian los zumos de sabores, aunque siempre congelados.

- **Sorbete.** La textura del sorbete es muy parecida a la de un granizado, con la diferencia de que este es más cremoso al cambiar el agua por un lácteo, es decir, el hielo por el helado. También se sirve muy frío y con cuerpo. Esta bebida puede llevar alcohol o no, aunque casi siempre se le pone cava o vino espumoso o algún licor, aunque la receta está en el creador.

Sorbete de naranja

Figura 3.33. Sorbete de naranja.

Ingredientes

Helado de naranja (150 g), licor de naranja: Cointreau, Gran Marnier (3 cl), cava (7,5 cl), unas gotas de zumo de naranja y ralladura de limón y de naranja.

Elaboración

Se pica el helado o se dosifica con sacabolas y se pone en el vaso de la batidora, y se añaden el licor, las ralladuras y las gotas de zumo; después se cierra el vaso, pero dejando una apertura en el centro para poder añadir el cava muy despacio y, sobre todo, para que salga el gas por arriba (de lo contrario, sería peligroso). Se acciona la batidora a velocidad media mientras se añade el cava y se deja batir; cuando se haya volcado todo el cava se abre el vaso y se aplica mayor velocidad durante unos segundos hasta que quede una mezcla homogénea, consistente y densa (como una crema).

Servicio

Se sirve en copa de cava, copa de zumo, copa de batido o copa *fashion*, y se decora con un borde de azúcar, con piel de naranja, con azúcar flambeada o gratinada con soplete, con media rodaja de naranja, etc. Y siempre se acompaña con una pajita decorada o no.

Nota. Se puede hacer con zumo de naranja muy frío y nata congelada, en una proporción mayor de zumo y menor de helado (nata congelada); lo demás, igual.

Recuerda

Todos los sorbetes pueden cambiar su sabor si previamente se modifica el sabor del helado o del zumo más la nata, añadiendo licores y decoraciones relacionadas con el sabor que se desea conseguir.

- ***Frappelatte.*** Es el café frío que se sirve, cada vez más, en cafeterías y heladerías en época estival. Es un café muy cremoso y muy agradable al paladar. Es como hacer un sorbete de café.

Frappelatte

Figura 3.34. *Frappelatte.*

Ingredientes

Helado de nata (150 g), café largo (1 unidad), licor de café (1 cl) y azúcar (1 sobre).

Elaboración

Se introduce la nata picada o troceada en la batidora, y se añaden el licor y el azúcar. Después se añade el café frío y se bate a velocidad media, tapando el vaso de la batidora, durante unos segundos. Cuando se ha mezclado, se sube la velocidad unos segundos hasta que quede una mezcla homogénea y muy cremosa.

Servicio

Se sirve en copa de cóctel, o vaso o copa ípsilon; se decora con café molido, o con un borde de azúcar de café, o con una ramita de canela, etc. Se puede presentar sobre plato de café con leche y blonda negra.

Recuerda

Todas estas bebidas frías se sirven casi congeladas; por tanto, si preparamos gran cantidad para tenerlas hechas, necesitamos una máquina que impida su congelación. Esta máquina es el dispensador de granizados, que tiene una hélice interna y mantiene en movimiento continuo la bebida, y además tiene un refrigerador que mantiene el frío necesario para su servicio. Necesita electricidad constante.

Figura 3.35. Máquinas dispensadoras de granizados.

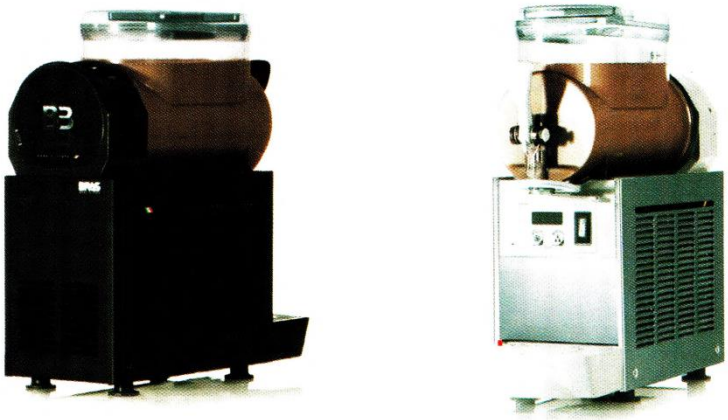


Figura 3.36. Máquinas dispensadoras de sorbetes y sopas frías.

Actividad propuesta 3.18

Realiza con tu grupo varios granizados. En cada servicio que salga debes poner nuevamente a punto las máquinas necesarias, la zona de trabajo y las decoraciones, cuidando la limpieza general.

Actividad propuesta 3.19

Realiza con tu grupo varios sorbetes. En cada servicio que salga debes poner nuevamente a punto las máquinas necesarias, la zona de trabajo y las decoraciones, cuidando la limpieza general.

3.3. Bebidas alcohólicas típicas del bar

Se denominan bebidas alcohólicas a todas aquellas que son sometidas a un proceso de fermentación o de destilación, y mediante el añadido de azúcares y levaduras, se consigue modificar la estructura original logrando que esta se convierta en alcohol. También pueden mezclarse por maceración o destilación dos o más bebidas distintas, con y sin alcohol, derivando en otra diferente que sí lo contenga, puesto que ya lo tenía alguna de las que se mezclaron en mayor o menor porcentaje.

El alcohol se mide en volumen GL (Gay Lussac) en honor al inventor del alcoholímetro. Estas bebidas pueden alcanzar hasta 40 grados GL o porcentaje de alcohol. Es decir, un 40 % en la etiqueta de la botella equivale al 40 % de alcohol en estado puro que hay en la bebida, cuando se trata de destiladas. En bebidas fermentadas (cerveza, vino) la graduación no es tan alta, oscilando entre los 4 y los 15 grados de alcohol.

En casi todos los tipos de bares que hemos visto en la Unidad 1 hay venta de esta clase de bebidas, pero en los establecimientos que más se ofertan son en los *pubs*, las discotecas, las cervecerías y las tabernas. Son bebidas que siempre han estado

presentes en lugares donde existen relaciones sociales, ya que crean conversación y un ambiente amigable, siempre que se consuman con moderación. En España no está permitida su ingesta hasta los 18 años.

Figura 3.37. Exposición de diferentes bebidas con alcohol que se preparan y se sirven en los bares.

3.3.1. Bebidas fermentadas

Las bebidas alcohólicas fermentadas más consumidas en bares y restaurantes a nivel mundial son el vino y la cerveza.

Cerveza

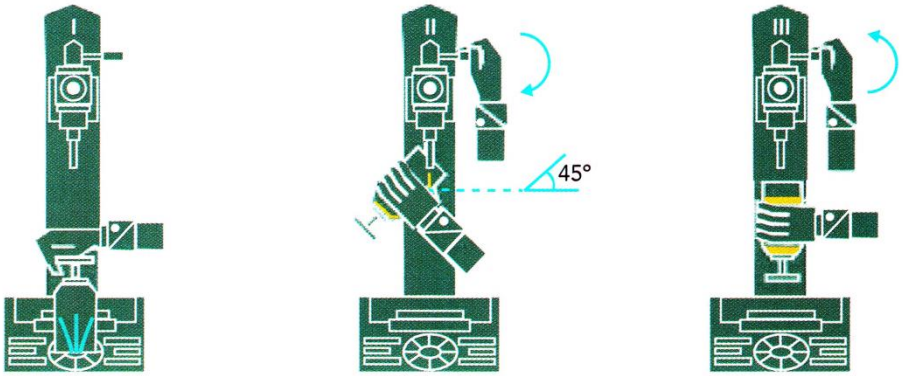
Es la bebida resultante de la fermentación de los cereales (cebada, trigo, etc.) que se puede servir en botella de varias medidas (quintos, cuartos, tercios y litros), además de con el famoso grifo con el que se puede conseguir una espuma, una estructura y una presentación más elegantes y apetecibles.

La cerveza se sirve en muy distintos formatos de vasos o copas de cristal que cada vez más diseñadores proponen, aunque siempre deben ser recipientes donde la boquilla sea más abierta que la base o de igual diámetro.

Estos recipientes de servicio suelen tener la capacidad de un tercio o de un quinto, aunque también pueden ser de media pinta (300 ml) o la famosa pinta (600 ml).

Los servicios más habituales de la cerveza son estos:

- **Desde botella.** Se debe inclinar el vaso o la copa unos 45° y servir un hilo fino de cerveza intentando no crear demasiada espuma para poder ir poniendo el vaso en vertical, en 3 o 4 golpes, para crear una espuma más consistente y duradera hasta su completa precipitación, dejando ¾ partes de cerveza y ¼ parte de crema o espuma.
- **Desde grifo de cerveza.** Se abre el grifo completamente para dejar caer la cerveza completa sin nada de espuma. Se llena el vaso o la copa hasta sus ¾ partes desde una altura cercana a la boquilla de salida, sin introducirla en el vaso, y entonces se retira de la caída, cerrándose el grifo. A continuación, se abre en la segunda posición, que es en la que cae un hilo fino de crema densa, se aproxima el vaso o la copa desde una altura cercana para que penetre la crema hasta conseguir que quede una capa firme, uniforme y duradera hasta su total llenado; esto supone ¼ de crema. Se presenta sobre un posavasos.

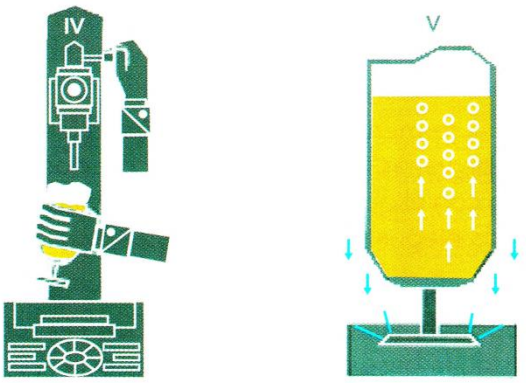


Humedecer la copa presionando la válvula.

Despreciar el primer líquido que sale; a continuación, aproximar la copa al grifo inclinándola 45° para su llenado.

Llenar la copa dejando 2 cm libres y cerrar el grifo.

brir la segunda posición del grifo dejando caer un hilo de crema hasta conseguir ocupar los centímetros que se habían dejado libres, lenando completamente la copa.



Dar un toque ligero en la base del mármol para que la burbuja se eleve desde el fondo.

Figura 3.38. Servicio de cerveza desde el grifo. *Fuente: Adaptación a partir de Mahou, en https://www.mahou.es /cervezas/el-arte-de-tirar-una-cerveza/.*

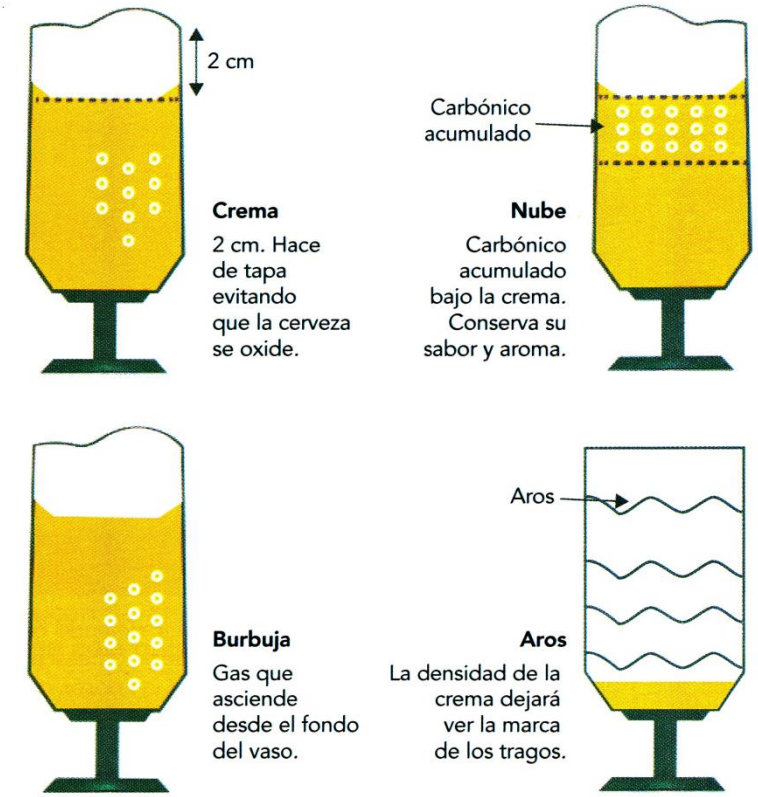


Figura 3.39. Caña de cerveza de barril con la espuma que debe incorporar. *Fuente: Adaptación a partir de Mahou, en https://www.mahou.es /cervezas/el-arte-de-tirar-una-cerveza/.*

Vino

Es una bebida resultante de la fermentación del zumo de uva de muchos tipos y variedades, colores, aromas y calidades. Es una de las bebidas más antiguas que existen y su consumo es muy habitual en el mundo entero.

El servicio en barra se suele hacer en copas o vasos específicos. Son recipientes cuya capacidad no es demasiado grande, ya que este producto se bebe en dosis que oscilan entre 12 cl y 15 cl. Si la botella se encuentra abierta, se servirá sin apoyarla en el vaso o copa; deberá deslizarse un hilo fino llenando hasta la mitad aproximadamente.

Sidra

Es una bebida con poca graduación elaborada a partir del zumo de manzana. Contiene una levadura que transforma los azúcares del mosto en alcohol y gas carbónico.

Cuando la sidra es natural, no industrializada, para apreciar su sabor y sus matices hay que escanciarla o decantarla.

Actualmente va posicionándose poco a poco en los locales como otra opción más de consumo, junto al vino y la cerveza.

Figura 3.40. La sidra natural se debe servir escanciándola, es decir, dejando caer el chorro de líquido contra el borde del vaso, que se ha de colocar en posición casi horizontal. Con esta acción se consigue oxigenar la sidra y que se dispersen los posos que contiene potenciando las propiedades de la bebida.

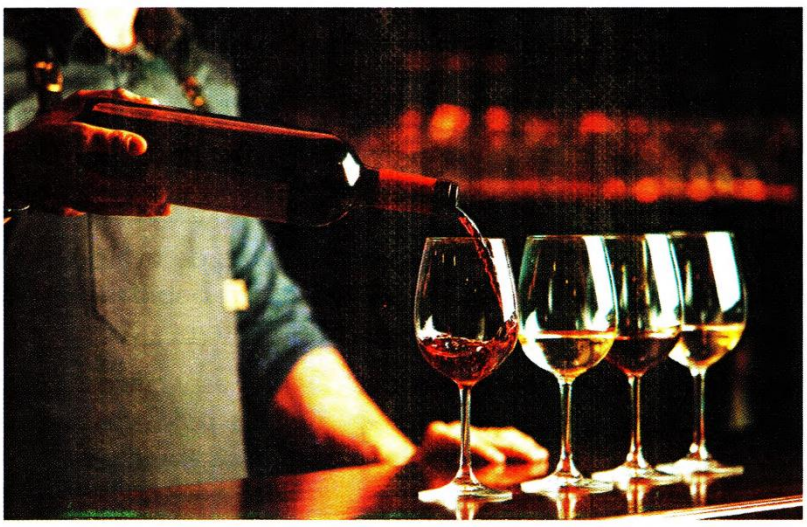


Figura 3.41. Con el vino blanco es preferible rellenar la copa con una menor cantidad e ir completando, puesto que ha de servirse frío.

3.3.2. Bebidas destiladas

Las bebidas destiladas más habituales en este tipo de establecimientos son los combinados simples de un aguardiente (*whisky*, ginebra, ron, vodka, etc.) con un refresco o con hielo. Los servicios más básicos en barra son los siguientes:

- **Aguardientes o licores con hielo en vaso bajo,** de muy diferentes formatos, donde se ponen varios cubitos, según su tamaño, y la bebida alcohólica hasta la mitad del recipiente, normalmente 4 cl.
- **Aguardientes o licores combinados simples,** con otra bebida sin alcohol, normalmente un refresco o zumo. Se preparan en recipientes (vasos o copas) de mayor volumen ya que se elaboran volcando 4 cl de bebida alcohólica y el refresco de unos 20 o 25 cl. Se suele, y se puede, poner pequeños detalles de decoración y aromatización, como cortezas de naranja o limón y especias como pimienta, cardamomo, enebro, etcétera.

En el servicio se sitúan el recipiente y los hielos en la barra delante del cliente, así como los componentes aromatizantes; después se añade el alcohol y, a continuación, de forma uniforme, el refresco.

Estos combinados son preparados y servidos para ser consumidos en el momento.

Los combinados más habituales son los siguientes:

- ***Whisky* con cola o tónica** (es más frecuente la cola).
- **Vodka con naranja,** con cortecita de naranja.
- **Ron con cola o limón,** y con cortecita de limón.
  - *Ron preparado:* con azúcar moreno, unas gotas de angostura y unas gotas de lima o de limón.
- **Ginebra con tónica (*gin-tonic*).** Esta bebida es una de las más de moda y consumidas en la actualidad, con infinidad de combinaciones y preparaciones diferentes.

Existen unas proporciones estandarizadas y consideradas las adecuadas para que el combinado o cóctel en su mezcla sea un trago equilibrado (Tabla 3.1).

Tabla 3.1. Equivalencias de unidades de alcohol, volumen y medida de los ingredientes para combinados

Medida	Número de unidades	Volumen
Cóctel	1 copa	5 cl
Whisky	1 copa	4 cl
Coñac	1 copa	5 cl
Licor	1 copa	2 cl
Cava, vermú	1 copa	5 cl
Golpe	1	1 gota
Chorro	1	10 gotas

Los aguardientes son bebidas espirituosas que, por su propia elaboración y estructura, perduran en el tiempo durante años y no necesitan frío para su conservación, aunque no les debe dar la luz natural y el calor de forma directa.

Figura 3.42. Las bebidas combinadas necesitan una dosis precisa de los ingredientes que las componen para conseguir que el trago resulte armonioso y proporcionado en su sabor, sin que destaque excesivamente ninguno de los componentes.

Los refrescos, como su nombre indica, son bebidas que deben conservarse en frío (botelleros destinados para su conservación) a una temperatura de entre 4 °C y 6 °C. Normalmente se almacenan en lugares estables donde no reciben luz solar y a temperatura ambiente.

Recuerda

El hielo es un producto que se añade para crear frío en la bebida. Debe estar totalmente descalcificado, limpio y en perfecto estado de conservación, en congeladores o máquinas productoras que estén higienizadas y en óptimo estado de funcionamiento.

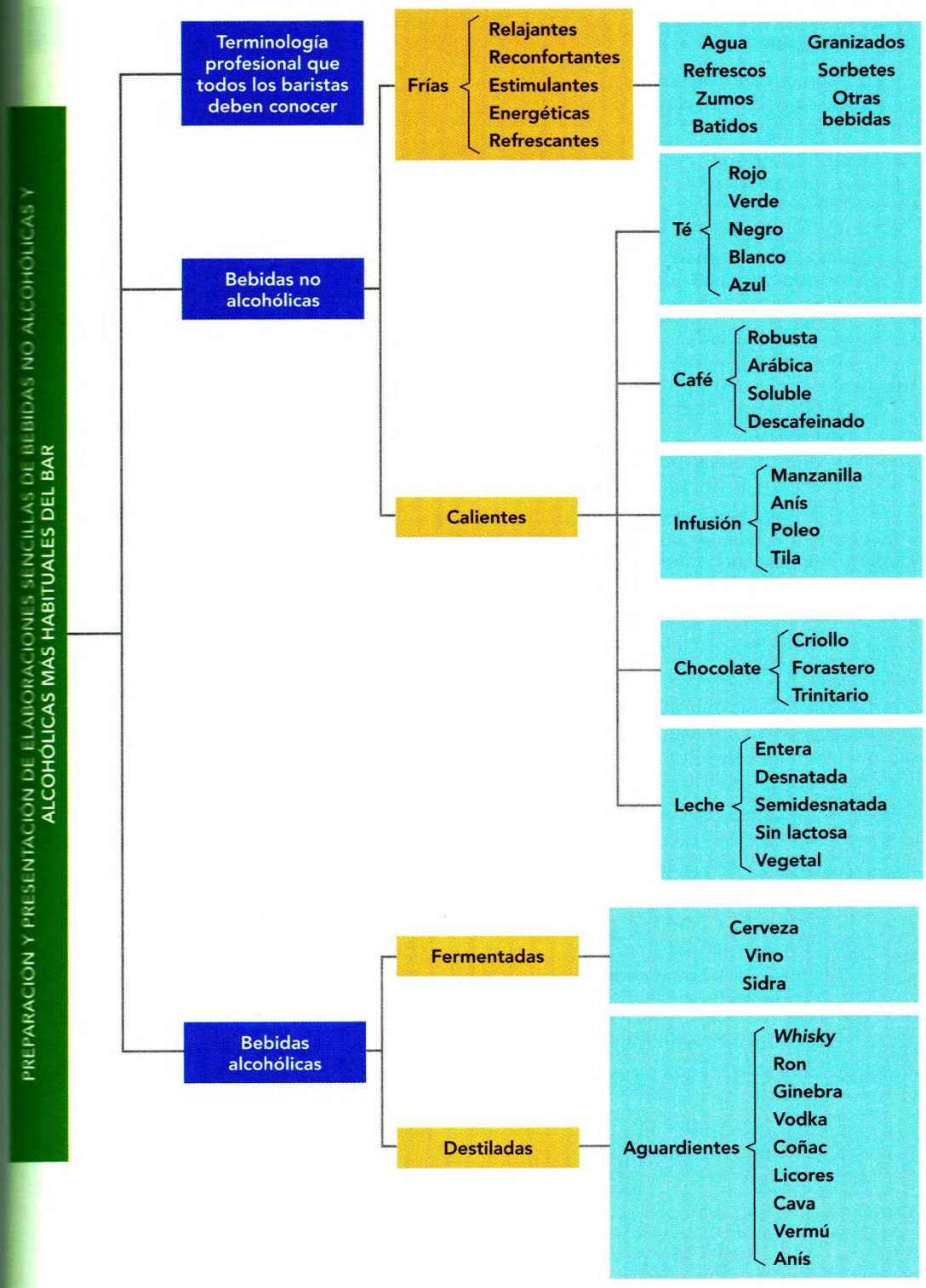
Actividad propuesta 3.20

Comenta todo lo que sepas sobre los fermentados y los destilados, poniendo ejemplos de cada uno de ellos.

Actividad propuesta 3.21

Realiza con tu grupo varias bebidas combinadas sobre la barra y ofrece el servicio en la mesa y en el mostrador, poniendo a punto la zona de trabajo y las bebidas necesarias, cuidando la limpieza general al terminar.

Mapa conceptual



Tortitas americanas con chocolate (continuación)

Elaboración

Los pasos para la elaboración de la masa son los siguientes:

1. Se mezclan todos los alimentos sólidos en un bol previamente tamizados.
2. Se mezclan todos los alimentos líquidos en otro bol con la mantequilla derretida y batiendo bien con la varilla.
3. Se va incorporando la mezcla sólida a la líquida poco a poco y sin dejar de batir, hasta que se mezclen perfectamente formando una masa uniforme y compacta. Una vez hecha la masa se vuelca en una jarra de cristal.

Los pasos para elaborar la tortita son los siguientes:

1. Se vuelca sobre la plancha la masa siempre sobre el mismo punto, hasta formar un disco de unos 10 cm de diámetro y se deja que se marque bien por un lado.
2. Cuando empiezan a aparecer agujeros de aire se le da la vuelta con ayuda de una espátula, dejándola marcar también por el otro lado.
3. Así sucesivamente para elaborar todas las obleas necesarias.

Presentación

En un plato de postre se colocan dos obleas superpuestas dibujando un 8 en el plato. Se le añade el chocolate lanzándolo sobre las tortitas, haciendo un dibujo bonito. Se puede decorar con una fresa en abanico o con dos gajos de naranja. Se sirve marcando con tenedor y cuchillo de postre.

Actividad propuesta 4.22

Prepara con tu grupo unas tortitas americanas para 3-4 personas.

Nota. Todas las recetas han sido elaboradas por el autor.

4.8. Detalles que hay que tener en cuenta al elaborar la carta de un bar

A continuación se explica una serie de aspectos y detalles que son importantes a la hora de elaborar la carta de un bar. Veamos cuáles son:

1. En la portada debe aparecer el nombre, la categoría y los datos (dirección, teléfono de atención al cliente, NIF, etc.) de una manera llamativa, clara y vistosa.
2. La carta no debe ser demasiado extensa ya que no debemos perder de vista que perseguimos un servicio rápido y eficiente, y cuantas más cosas se oferten, más difícil será su elaboración y su conservación, y se necesitará más personal. Mejor hacer pocas cosas y muy bien, que hacer muchas y que el cliente no quede satisfecho.
3. Los precios deben ser acordes con la categoría del establecimiento y el coste de su escandallo dividido en:

- Precio de coste género: 25 %.
- Personal: 25 %.
- Beneficio: 25 %.
- Otros (luz, agua, material, roturas, etc.): 25 %.

Estos datos son aproximados.

4. Toda carta debe tener un apartado de sugerencias donde se colocan alimentos o bebidas elaborados por el barman o chef para su venta y promoción.
5. El diseño de la carta puede ser en forma de díptico, tríptico o libro, pero sin que sea demasiado grande. Debe ocupar poco sitio y debe ser rápida de ver. Normalmente está plastificada en este tipo de establecimientos.

Figura 4.57. Carta menú.

Recuerda

Las cartas del bar deben estar plastificadas y tener diseños sencillos y directos para su fácil lectura y entendimiento.

Actividad propuesta 4.23

Elabora con tu grupo la carta de un bar con la oferta de alimentos y bebidas que más te gusten. Asegúrate de que esté bien diseñada y estructurada.