



ANEXO I MODELO PRESENTACIÓN DE MENÚS PARA RESTAURANTES COLABORADORES

Los Restaurantes deberán presentar sus ofertas de menús, cumpliendo con lo establecido en el siguiente modelo.

NOMBRE DEL MENU:

CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ. Deberán incluir

PLATOS: diferenciando según considere oportuno entre:

- ENTRANTES INDIVIDUALES
- ENTRANTES AL CENTRO.
- PRIMER PLATO.
- SEGUNDO PLATO.

POSTRES:

BEBIDAS:

CAFÉ O INFUSIONES:

PRECIO: Se presentará sin IVA.

A modo de ejemplo:

MENÚ X. ENTRANTES INDIVIDUALES: Habas a la murciana, Alcachofas con huevos esclafados y jamón, Lechuga en perdices con tomate rodajas, Guiso del día al gusto del chef. **SEGUNDO PLATO:** Fritura de pescado al gusto del chef. **POSTRE:** Pan de Calatrava. **BEBIDA:** vinos de la casa tinto o blanco, cerveza, refrescos, agua, etc. **CAFÉ.**

MENÚ Q. ENTRANTES AL CENTRO: Carpacio de salmón al eneldo, Buñuelos de chanquete, Revuelto onda, Tartaleta de changurro. **SEGUNDO PLATO:** 1/2 Lomo de Dorada al ajo pescador o murciana. **POSTRE:** Teja con helado y chocolate caliente. **BEBIDA:** vinos de la casa tinto y blanco, cervezas, refrescos, agua, etc. **CAFÉ.**

MENÚ EJECUTIVO. **PRIMERO PLATO:** Ensalada Especial o Croquetas de bogavante / boletus o Ensaladilla con huevas de mújol. **SEGUNDO PLATO:** Arroz o Lomo de dorada o Carrillera de ternera. **POSTRE:** Paparajotes con chocolate o Brocheta de fruta con chocolate. **BEBIDA:**