

# la Menorquina



## Cómo hacer una carta de postres equilibrada



Una de las herramientas de marketing que no deben faltar en tu restaurante es la carta. Como hemos explicado en nuestro ebook **"La carta de postres: como configurarla y hacerla rentable"**, existen muchas ventajas de tener una carta de postres separada de la principal.

Para conseguir que la carta de postres tenga rotación y asegure el éxito entre los comensales, es imprescindible que esté bien equilibrada. Se debe contar con diferentes opciones que son tendencia como, por ejemplo, postres sin gluten o veganos. A continuación, te damos algunos consejos que puedes emplear a la hora de realizarla.

**Es importante pensar en los clientes que visitan nuestro establecimiento y adecuar estos postres al estilo del local**

**NO pueden faltar**

## Imprescindibles en una carta de postres



### **El chocolate**

El cacao es uno de los ingredientes con más seguidores a la hora del postre. Es por ello que, si incluyes en tu carta este sabor, lo más probable es que sea uno de los más consumidos por los clientes. Es uno de los productos más versátiles, ya que existen un sinfín de elaboraciones que pueden ayudar a incrementar la venta. Una de las recomendaciones es que el chocolate no sea empalagoso, debe proporcionar al paladar un toque de amargor que ayude a compensar al mezclarlo con otros ingredientes.

### **La fruta**

Introduce en la carta la opción de poder ofrecer fruta y aprovecha aquella que sea de temporada para cautivar la atención del comensal. Elabora un postre diferente con este ingrediente u ofrece la fruta con algún tipo de cocinado como al horno o almibarado.



### **El helado**

No solo se tiene que ofrecer en verano, el helado puede incluirse en la carta durante todo el año. Es el perfecto aliado para los postres que necesitan frescor en boca cuando se trata de ingredientes muy potentes de sabor como es el chocolate. Además, otro de los helados que puedes añadir son los sorbetes, éstos mucho más ligeros y frescos que el helado crema, ya que no contienen leche. A los helados puedes sacarle mucho partido si en tu carta de postres incluyes otras opciones como, por ejemplo, los batidos o los smoothies con helado. Elabora distintos tipos para dar opción al cliente de poder escoger a sus gustos.

La Menorquina te ofrece un amplio abanico de sabores, desde los más tradicionales hasta los más innovadores, para que puedas ampliar la carta de postres y sorprender a los clientes.

### **Las sopas**

La sopa es una técnica que también se utiliza en repostería. Puedes incluir en tu carta de postres sopas frías con ingredientes tan nutritivos como el melón, la sandía o los frutos rojos. Es una manera diferente de que el comensal consuma un postre ya que es más ligero y refrescante que otro tipo de postre, con ello conseguimos que aumente el ticket medio de nuestro local.



### **El tradicional**

Nunca puede faltar en una carta de postres uno tradicional. Es importante que este plato esté elaborado con la misma coherencia que el resto de los de la carta, es decir, si todos los postres son atractivos y complejos el tradicional también lo debería ser.

Podemos incorporar más de un postre tradicional y algunos de éstos son: goxua, crema catalana, tiramisú, tarta de Santiago, leche frita, entre otros.

### **Postres creativos**

¿Por qué no dejar que nuestro chef sea creativo? Un postre diferente dentro de la carta de postres también puede ayudar a que un comensal se decida a pedirlo. Deja que el chef de tu restaurante se arriesgue y pruebe cosas diferentes. Algunos de estos postres pueden estar relacionados con una película o dedicados a los más pequeños. La innovación siempre estará premiada por parte del comensal ya que significará una propuesta de valor diferencial.



**Con estos consejos sobre qué no debe faltar en una carta de postres puede ayudar a que incremente el ticket de nuestro establecimiento, además de satisfacer a los comensales que visiten un restaurante**