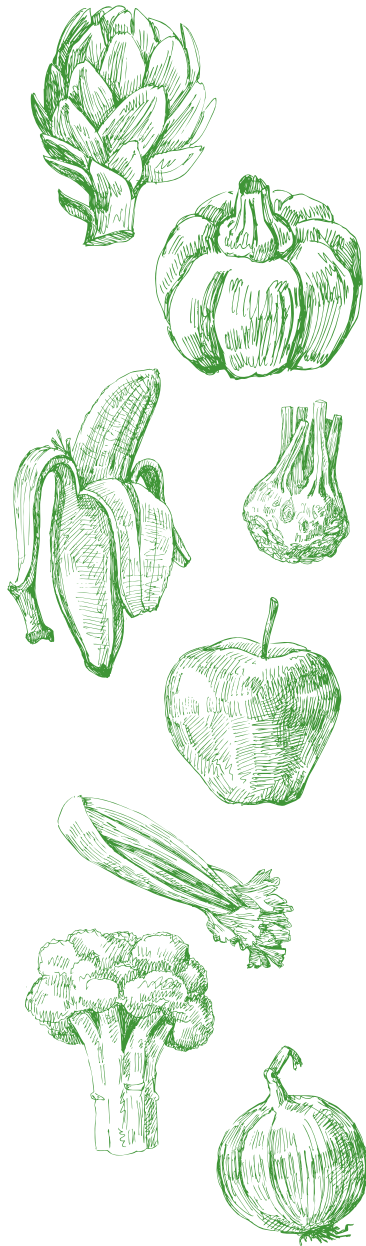


APeTéCeMe

Cuidamos de ti día e noite



1. Al menos un tercio de los primeros platos serán a base de verduras, hortalizas o legumbres.
2. Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición de los segundos platos.
3. Al menos una de cada tres opciones de postre serán fruta fresca (entera o manipulada, por ejemplo, macedonia) o zumos naturales y/o frutos secos.
4. Existirán siempre platos de pescado como opción de segundo plato.
5. Se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y se utilizarán técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.
6. Existirán opciones de menú tradicional y la posibilidad de elegir medio menú: un plato, a elegir entre los primeros o segundos platos, y postre; o bien menús completos a base de medias raciones.
7. Al sentarse los comensales, se ofrecerá una botella de agua en las mesas. Las bebidas alcohólicas (vino, cerveza o cava) se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.
8. Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.
9. Se ofrecerá pan integral como alternativa al pan blanco.
10. Existirá la alternativa de menús bajos en sal, opciones sin sal y con condimentos alternativos, como pimienta, especia, hierbas aromáticas, etc. No habrá saleros sobre las mesas al alcance de los clientes, se ofrecerán sólo cuando se solicite.

