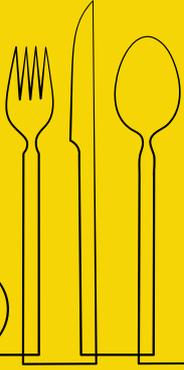


CATÁLOGO
DE MENÚS



INTRODUCCIÓN

¡HOLA!

Un menú es más que una simple lista de platos. Es la carta de presentación de tu restaurante, un reflejo de su identidad culinaria y un instrumento clave para transmitir la experiencia gastronómica que ofreces.

El menú es un documento, cuidadosamente diseñado, que no solo enumera los platos disponibles, sino que también comunica la pasión, la creatividad y el compromiso de la cocina por satisfacer los paladares más exigentes.



**"El marketing exitoso
consiste en entender las
necesidades del cliente y
satisfacerlas de manera
efectiva"**



IMPORTANCIA DEL MENÚ

¿PARA QUÉ UN MENÚ?

El menú desempeña un papel fundamental en la experiencia del cliente. Aquí algunas razones por las cuales es crucial:

EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Un buen menú mejora la experiencia del cliente al proporcionar opciones claras y atractivas que se ajusten a sus preferencias y restricciones dietéticas.

MARKETING Y VENTAS

El menú puede ser una poderosa herramienta de marketing, ayuda a destacar platos especiales, promociones y la historia detrás de los ingredientes y la cocina.

IDENTIDAD DEL RESTAURANTE

Es una expresión de la identidad culinaria y el estilo del restaurante. Desde el diseño hasta la selección de platos, el menú refleja la personalidad del establecimiento.

COMUNICACIÓN EFECTIVA

Transmite qué tipo de comida se ofrece, qué esperar en términos de calidad y estilo, así como información sobre precios y opciones especiales.

TENDENCIAS

TIPOS DE FORMATOS DE MENÚ



MENÚ A LA CARTA

Ofrece una selección de platos individuales, cada uno con su precio. Ideal para restaurantes que quieren dar a los clientes una amplia variedad de opciones.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Presenta una serie de pequeñas porciones de varios platos, diseñados para ofrecer una experiencia culinaria completa y variada.



MENÚ DEL DÍA

Cambia a diario y generalmente incluye una selección limitada de platos a precios especiales. Es una opción popular para almuerzos rápidos y económicos.



MENÚ INFANTIL

Diseñado específicamente para niños, con platos y porciones adaptadas a sus gustos y necesidades nutricionales.



MENÚ EJECUTIVO

Dirigido a clientes que buscan una comida rápida y de calidad durante la hora del almuerzo, generalmente a un precio fijo que incluye una selección limitada de platos.

PRESENTACIÓN

COSTO POR DISEÑO

MENÚ TIPO CARTA



 **Menú 8.5x11 (1 a 3 Páginas)**
RD\$4,000.00

 **Menú 8.5x11 (3 a 5 Páginas)**
RD\$5,000.00

WITH US REPÚBLICA DOMINICANA



PRESENTACIÓN

COSTO POR DISEÑO

MENÚ TIPO HOJA LEGAL



Menú 8.5x14 (1 a 3 Páginas)

RD\$5,400.00



Menú 8.5x14 (3 a 5 Páginas)

RD\$5,900.00

*Precios no incluyen impuestos

PRESENTACIÓN

COSTO POR DISEÑO

MENÚ TIPO SERVILLETA



Menú 11x17 (Horizontal)

RD\$4,450.00

PRESENTACIÓN

COSTO POR DISEÑO

MENÚ TIPO TRIFOLD



Menú 8.5x11 (Horizontal)

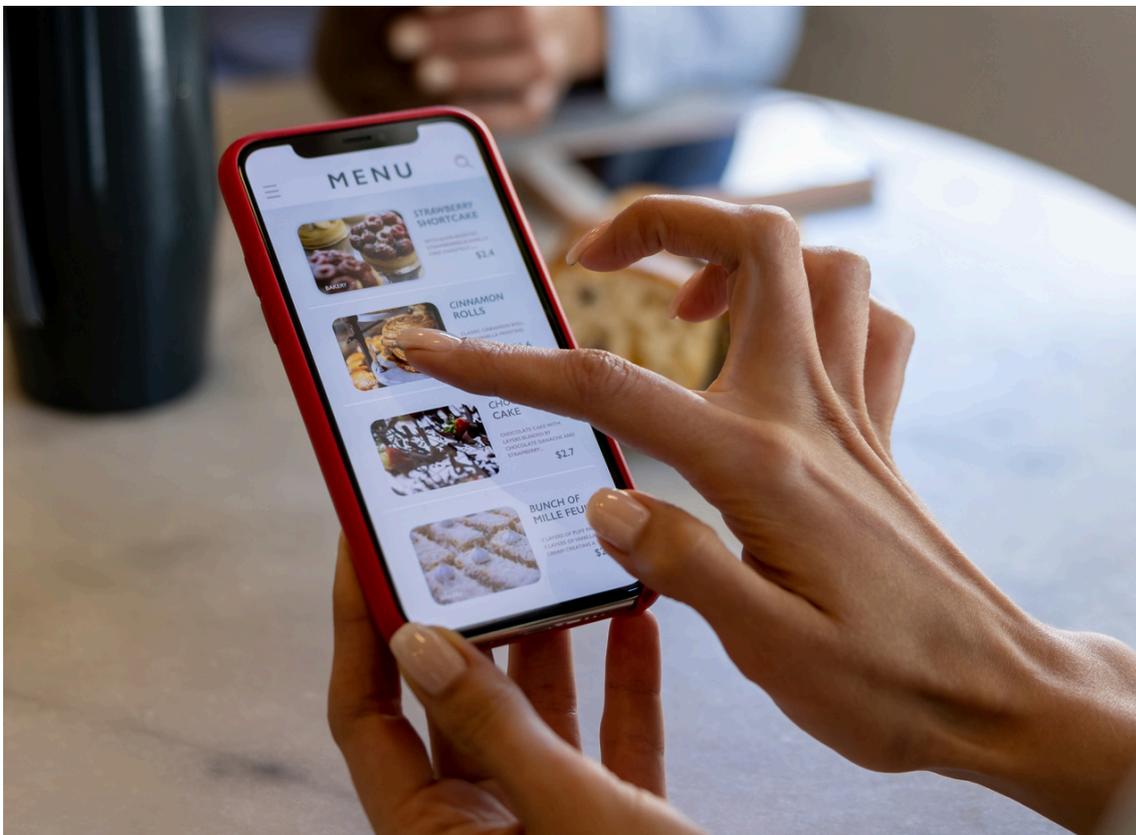
RD\$4,000.00

*Precios no incluyen impuestos

PRESENTACIÓN

COSTO POR DISEÑO

MENÚ DIGITAL



Diseño Menú

RD\$3,000.00



OM Plataforma de Alojamiento + Código QR

US\$125.00



CONTACTO

¡GRACIAS POR LEER!

¿Quieres empezar tu proyecto With Us?



(849) 402-0221



@withusrd

www.withusrd.com

