

## **6 elementos que hay que tener en cuenta a la hora de elaborar la carta perfecta, según Storyous**

### **El análisis del público, el diseño y la estructura, entre las claves para la elaboración de un menú que convenza**

Storyous, el primer sistema de gestión y control de la información, diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, analiza las variables que hacen de una carta uno de los mejores elementos de presentación para cualquier establecimiento de hostelería.

Sin lugar a dudas, la decoración del local, el personal, la apariencia de los platos y, por supuesto, la calidad de los platos influyen en la decisión de un cliente de repetir o no su experiencia en un restaurante, pero, una adecuada carta, tanto en contenido como en presentación también es clave, sobre todo si se tiene en cuenta que puede ser el elemento decisivo a la hora de elegir un restaurante u otro.

Según Jana Šrámková, directora de expansión de Storyous: “Hay ocasiones en las que un cliente no conoce el local y suele echar un vistazo previo a la carta, bien en Internet, bien en el propio establecimiento. Es aquí donde ya se están haciendo con una primera impresión sobre el restaurante, por lo que no podemos dejar de impactarles.”

Conocer el público del local: Es importante analizar el público potencial y para ello hay que estudiar el perfil de las personas que frecuentan la zona y el de aquellas a las que se quiere llegar. Si el local está enfocado al turismo, será necesario contar con imágenes atractivas de los platos y cartas en diferentes idiomas. En cuanto a la edad, si la clientela es joven se deberá adaptar la carta a las últimas tendencias mientras que si es un público más adulto, se debe potenciar otros elementos, como por ejemplo, los vinos. Si el local es de ambiente más familiar, ganará puntos si se cuenta con una carta especial dirigida a los más pequeños.

“Es frecuente pensar que un menú adaptado a niños debe contar con pasta, hamburguesas o salchichas pero no tiene que ser necesariamente así, y menos hoy en día donde los padres dan muchísima importancia a la alimentación de sus hijos. Un menú infantil puede incluir verduras y pescado donde el chef haya pensado en la forma de preparación y presentación adecuada al gusto de los más pequeños. Los padres agradecerán que el restaurante cuente con este tipo de opciones” añade Jana.

El diseño: Aquí se encuentra el primer valor diferenciador. La originalidad es importante en cualquier presentación y también debe serlo en las cartas de los restaurantes. Será clave crear un concepto innovador y moderno, sin descuidar la sencillez y la legibilidad. Además, es necesario tener en cuenta el material con el que se quiere realizar la carta, armonizar el tamaño de ésta con el de las mesas y añadir el logo del local en buena calidad.

De la misma forma, la carta debe tener una estructura que permita al cliente hacer el pedido de forma rápida y sencilla. Es importante diferenciar los apartados por títulos y colocar los platos más relevantes al principio de cada sección. De hecho, es recomendable contar con una carta distinta para el menú, para los vinos y para los postres, de esta forma, el cliente podrá concentrarse en la elección de cada momento.

Tener una carta muy larga puede ser contraproducente. Es mejor ofrecer un número más reducido de platos que aporten calidad a la cocina, haciendo hincapié de manera muy breve en la materia prima del menú y en la forma de realizar el plato.

Innovar con los platos: Es importante hacer variaciones de platos para ver que funciona mejor o peor. Además, se debe aprovechar los cambios de temporada estacional para ofrecer novedades al cliente.

Facilitar la venta: La opción de ofertar medias raciones es beneficiosa tanto para el restaurante como para el comensal, ya que este podrá pedir más platos invirtiendo el mismo dinero. Además, se debe destacar las especialidades de la cocina y que el personal de sala realice recomendaciones de los platos estrella del local; o si la capacidad del restaurante lo permite, contar con un menú degustación que permita probar lo mejor de la casa.

Las nuevas tendencias en alimentación y el aumento de intolerancias alimenticias hacen que aquellas cartas que tengan estos elementos en cuenta sumen puntos. Por ello, es muy importante destacar la información alimentaria, es decir, qué productos contiene cada plato para evitar alérgenos, al igual que marcar las opciones vegetarianas o sin gluten.

En cuanto a los precios, teniendo en cuenta cómo funciona la mente humana, es conveniente eliminar el símbolo del euro y no ordenar los platos según el importe.

Jana Šrámková señala también: “La carta es uno de los mejores instrumentos de presentación de un restaurante por lo que es importante cuidarla. Además, puede ser una excelente plataforma de promoción si nos preocupamos de compartirla en Internet y en redes sociales y aprovechamos para incluir en ella la página web del restaurante y sus plataformas sociales, animándoles a compartir su experiencia y tener oportunidades de ganar más público.”

**Datos de contacto:**

Tania Lanchas  
Actitud de Comunicación SL  
913022860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>