Publicado en Sant Cugat del Vallès el 25/08/2017

Las sugerencias de los restaurantes a debate

Las sugerencias de los restaurantes buscan sorprender al cliente con un plato culinario innovador que llame la atención del comensal

La gestión de un negocio gastronómico es una tarea dura, laboriosa y constante, que requiere un gran esfuerzo por parte de todo el equipo con el fin de poder ofrecer el mejor servicio posible al cliente. Uno de los puntos que hay que destacar en una buena cocina es la innovación y la creatividad de los chefs para satisfacer los paladares de sus comensales. Por este motivo, el restaurante La Plaça, desde hace mucho tiempo, ofrece una serie de sugerencias diarias y alternativas a los platos habituales de su carta.

Las sugerencias del restaurante La Plaça siempre buscan sorprender al cliente con un plato culinario innovador que llame la atención del comensal. De lunes a viernes proponen a sus clientes unas sugerencias de entre 1 y 2 platos, tanto de primero como de segundo, y 1 de postres. Mientras que los fines de semana las sugerencias del chef son 2 platos de primero, 2 de segundo, 1 tapa y 1 postres. “Nuestras sugerencias buscan la innovación, la creatividad y la sorpresa gastronómica ante nuestros clientes”, explica en Lluís Estrada, director de sala y cara visible del restaurante La Plaça.

Tatar de tomate y aguacate, arroz de señoritos, tronco de merluza con salsa de marisco, burrito de pollo verduras salsa de yogur y pico de gallo, brownie con helado de vainilla, son algunos de los muchos platos elaborados por los chefs del restaurante La Plaça los cuales forman parte de sus sugerencias. “Cada día incorporamos nuevas sugerencias a nuestra carta que nos sirven para saber qué platos triunfan más entre la clientela”, asegura en Lluís. Además, añade que “unas de las sugerencias que más gusta a nuestros clientes es el diferente tipo de arroz, que presentamos cada jueves”. Las sugerencias del restaurante La Plaça se han convertido, desde hace mucho tiempo, en una referencia gastronómica muy esperada entre todos sus clientes.

Datos de contacto:
e-deon.net
Comunicación · Diseño · Marketing
931929647

Nota de prensa publicada en: Sant Cugat del Vallès

Categorías: Gastronomía Cataluña Entretenimiento Restauración

https://www.notasdeprensa.es