

Menú

PREU DEL MENÚ 20,90€

PER PICAR

CARPACCIO DE VEDELLA
Carro de vedells acompanyats amb unes delicioses bequetes de formatge parmesà.

CROQUETES DE L'ÀVIA
Croquetes fregits de pollastre i del petit roscó típic d'Itàlia (devocuto).

TAULA DE FORMATGES
Degustació dels formatges més exquisits d'Itàlia: mozzarella, burrata, ricotta, gorgonzola i laniggo.

TAULA D'EMBOTTITS
Degustació dels embutits més exquisits d'Itàlia: salsic, prosciutto, mortadella, zampone, cecina i bresaola.

FOCACCIA CLÀSSICA
Es una especial de la companyia amb torriquetes cherry, anoves provinents de Savonara i formatge mozzarella.

PATATES BRAVES
Patates acompanyades amb una boníssima salsa brava artesanal.

BEGUDES

REFRESCS
Fanta, coca cola, Pepsi, aqueduct, sprite, nuesta...

CERVESES
Nuestra Azurro, perrera lager, pale ale, birra moretti...

AIGUA

SAGNIA
Aguenta sagria de artesanal, està feta amb: vi negre, trossets de fruita, llimona i algun altre licor.

LIMONCELLO

VINS
Chianti, lambrusco, vi blanc, barolo, prosecco...

PRIMERS PLATS

ALBERGINIES A LA PARMIGIANA
Alberginies fregides amb salsa de torriquet i formatge mozzarella gratinada al forn, ideal per a vegetarians.

RAVIOLI
Pasta fregida de ricotta i acompanyada amb salsa de torriquet.

LASANYA DE CARN
Ella fregida amb carn picada i formatge mozzarella, a fons d'Itàlia.

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
Una deliciosa espaguetis amb formatge parmesà i trossets de bacó.

AMANIDA CAPRESE
Amanida composta per trossets de torriquetes, formatge mozzarella fresca i fulls d'alfabrega.

MACARRONS A LA NÀPOLITANA
Macarrons acompanyats amb una deliciosa salsa de torriquet i formatge mozzarella.

REpte 5 CREEM EL RESTAURANT!

PLÀNOL



FAIG

cesire



Generalitat
de Catalunya

Creem un restaurant sostenible

Institut Roseta Mauri - Reus

faig@iesrosetamauri.org

ESO 1r Cicle

Tecnologia i Comunicació

Tecnologies Maker

Audiovisual

Durada

entre 35 i 50 hores

Propòsit del projecte

El propòsit de "Creem un restaurant sostenible" és que els alumnes desenvolupin un projecte empresarial en el sector de la restauració, aplicant coneixements de diverses àrees com l'economia, el màrqueting, la nutrició i la gestió empresarial. A través d'aquest projecte, els estudiants aprendran a crear un pla de negoci, dissenyar un menú equilibrat, gestionar pressupostos i desenvolupar estratègies de màrqueting per atraure clients. A més, fomentarà habilitats com el treball en equip, la creativitat i la resolució de problemes, preparant-los per a futurs reptes professionals.

Pregunta essencial, repte o servei

Fins a quin punt els diners són la raó de l'èxit?

Descripció del projecte

"Creem un restaurant sostenible" és un projecte interdisciplinari dissenyat per a l'alumnat de 2n d'ESO, en el qual hauran de crear i desenvolupar el seu propi restaurant des de zero. A través d'aquest repte, treballaran en equips per investigar, planificar i dissenyar un negoci de restauració, aplicant coneixements d'economia, nutrició, màrqueting i llengua catalana. Cada grup crearà una pàgina web a Google Sites, on presentaran el seu restaurant de manera estructurada. També realitzaran una presentació oral davant de la classe, on exposaran tot el procés creatiu i de gestió del restaurant.

Creació d'obres o productes

Disseny i fabricació de les cartes del menú de manera sostenible i amb materials reciclats.

Reflexió de les persones implicades

FAIG

cesire



Generalitat
de Catalunya

Alumnes: Al principi, quan ens van explicar el projecte, vaig pensar que seria complicat perquè mai havia pensat en tot el que cal per muntar un restaurant. Però a mesura que anàvem avançant, m'ho vaig començar a passar molt bé. Professorat: Enguany, el projecte Creem un restaurant ha estat una experiència molt enriquidora tant per als alumnes com per a nosaltres, els professors. Des del primer dia, vam veure com aquest repte despertava el seu interès i els permetia treballar de manera autònoma i creativa.

