
	PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos		 Gobierno de Canarias
	F1. Lista de precios		
	Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

PROPUESTA DE LISTA DE PRECIOS
RESTAURANTE PEDAGÓGICO TABEFE
I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA

Para entender esta lista de precio hay que explicar con anterioridad que desde el Restaurante pedagógico se realizan normalmente durante el curso 4 propuestas diferentes de servicios.

En primer lugar se elaboran menús degustación o jornadas gastronómicas con diferentes temáticas (arroz, especias, cocina canaria, cocina gallega, etc.). Este tipo de propuesta se suele desarrollar una vez al mes y su precio suele estar estipulado en: **14 € por persona con la bebida que consume aparte.**

En segundo lugar se elaboran cartas que normalmente están compuestas por tres grupos:

Primeros platos.- Grupo a base de ensaladas, sopas cremas, verduras en general, pastas, huevos, arroz, legumbres, etc., además de algunos platos de alta cocina un poco más modernos en los que puede haber una composición de pescados, carnes etc. (cebiches, carpaccios, etc.)

Segundos platos.- Compuesto básicamente este grupo por platos a base de carnes blancas y rojas, pescados y mariscos, arroz, alguna pasta, etc.

Postres.- Todo tipo de postres, a base de frutas, de lácteos, de cuchara, o sartén, tradicionales y más modernos.




Normalmente hacemos dos propuestas, la primera consta de tres o cuatro platos por grupo y se varía todas las semanas y la segunda es un poco más extensa, entre ocho y diez platos por grupo. En este caso se mantiene la misma carta durante tres semanas. Tanto una opción como otra se desarrolla como una carta, es decir, precio por plato, **pero la media de consumo está estipulada entre 8 y 11 € por persona si consume primer plato, segundo plato y postre, con la bebida que consume aparte.**

Esta media va en función de los platos que cada cliente pide.

A continuación se expone una relación de platos con los que se juega en las diferentes cartas que se realizan durante el curso:



Fdo.: *Antonia María Pérez Rodríguez*

		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos		
		F1. Lista de precios		
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

Primeros Platos

Judiones de la granja  4'50 €
 Con su chorizo, morcilla y lacón



Gazpacho Andaluz  3'00 €
 Guarnecido con su propia verdura

Ensalada Malagueña  3'75 €
 Con bacalao, papas y naranja

Migas con Huevo y chistorra   3'00 €

Croquetas variadas     3'00 €

Paté casero    3'00 €
 Paté de hígado de pollo y carne de cerdo,
 servido con tostadas y cebolla caramelizada

Carpaccio de solomillo con queso, rúcula y champiñones   4'50 €
 Solomillo ternera aliñado con aceite de oliva virgen y zumo de limón

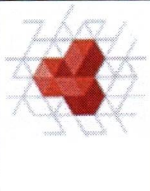


Tallarines carbonara    3'50€
 Pasta fresca con Beicon, cebolla, huevo, nata
 queso parmesano

Verduritas salteadas sobre tomate fresco 3'75€
 Con albahaca y laminas de queso

Garbanzada  3'50 €
 Con su chorizo y costillas

Coca de verduras  3'50 €
 Plato típico de la cocina Balear y Catalana



		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos			
		F1. Lista de precios			
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	Página 3 de 8	

Ensalada de queso, berros y fruta de temporada
Con Vinagreta de miel de palma con gofio



3'75 €

Huevos rotos con chistorra
Con chips de papa y batata



3'00 €

Croquetas variadas



3'00 €

Pastel de Cabracho
Servido con tostadas y salsa tártara



4'50 €

Salmón marinado con eneldo
Con encurtidos



4'50 €

Ñoquis de papa
Con salsa gorgonzola



3'50€

Verduras en tempura
Con salsa de Soja y Miel



3'75€

Foie Micuit con Manzana, Peras salteadas y Miel de Palma



4'50 €

Paté de Hígado de Pato servido con tostadas

Sopa de Cebolla
Gratinada con Queso



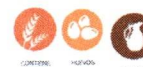
2'50 €

Revuelto de Calabacines y Morcilla de Teror



2'50 €

Lasaña verde de Setas y Champiñones
Sobre zócalo de Salsa de Calabaza aromatizada con Naranja



4'00 €

Salmón Marinado con Eneldo
Acompañado con encurtidos



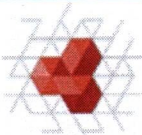


4'50 €

Piquillos rellenos de Bacalao y Langostinos
Servidos con Salsa americana con un toque picante



3'50€

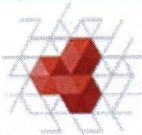




		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos		
		F1. Lista de precios		
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

Segundos Platos

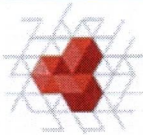


<p><i>Lasaña de setas y champiñones</i> <i>Con salsa de calabaza aromatizada con naranja</i></p>		4'50 €
<p><i>Fideua de pulpo (mínimo 2pax)</i> <i>Servida con alioli</i></p>		5'50 €
<p><i>Lubina al Horno</i> <i>Con sus papas panadera, cebolla y pimiento</i></p>		6'00 €
<p><i>Bacalao al Pil-pil</i> <i>Acompañado con pisto manchego</i></p>		6'00 €
<p><i>Caldereta de cordero</i></p>		7'50 €
<p><i>Costillas con Papas</i> <i>Servido con Piña de millo, Mojo de cilantro y Gofio escaldado.</i></p>		5'50 €
<p><i>Rabo de Toro al Vino</i> <i>Acompañado con papas Puente nuevo</i></p>		6'50 €
<p><i>Solomillo de buey a la pimienta verde</i> <i>Acompañado con puré de papas trufado y verduras</i></p>		7'50 €
<p><i>Paella valenciana</i> <i>Con pollo y conejo</i></p>		5'50 €
<p><i>Fideos Rossejat</i> <i>Con chipirones y langostinos</i></p>		6'00 €
<p><i>Lubina a la Sal</i> <i>Con papas y verduras</i></p>		6'00 €



		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos		
		F1. Lista de precios		
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

<p>Estofado con chocolate <i>Acompañado con puré de papas</i></p>		6'50 €
<p>Puchero Canario <i>Sirviendo primero la sopa y seguido con sus carnes, verduras, garbanzos y gofio escaldado</i></p>		7'50 €
<p>Churrasco con chumichurri <i>Guarnecido con verduras a la parrilla y papas</i></p>		6'50 €
<p>Solomillo strogonoff <i>Acompañado con arroz pilaf</i></p>	 	7'50 €
<p>Lenguado en Salsa Menuier con Champiñones y Langostinos <i>Salsa a base de Mantequilla y Limón</i></p>	   	6'50 €
<p>Caldo de Pescado <i>Plato de Pescado típico Canario, acompañado de Gofio escaldado</i></p>		7'00 €
<p>Paella valenciana (mínimo 2 personas) <i>Elaborado con arroz bomba y carnes de Pollo y de Conejo</i></p>		11'00 €
<p>Pollo con salsa de Curry, Coco y Manga <i>Servido con arroz Basmati</i></p>	 	4'50 €
<p>Cordero asado en su Jugo <i>Acompañado de Papas a lo Pobre</i></p>		6'50 €
<p>Secreto Ibérico <i>Acompañado de Chutney de Piña y Verduras</i></p>		7'00 €
<p>Medallones de Solomillo de Cerdo con salsa de Soja y Miel con Castañas <i>Guarnecido con verduras y Puré fluído de Papas.</i></p>		5'50 €



		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios o productos a clientes/ usuarios externos		
		F1. Lista de precios		
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

Postres

Macedonia de Frutas 2'50 €

Crêpes Suzettes 2'50 €
 Con Zumo de Naranja, Azúcar caramelizada y Mantequilla



Vaso de Crema de Almendras 2'00 €
 Con polvo de Galletas



Brownie con helado de Vainilla con salsa de caramelo 3'00 €
 Brownie de nueces, chocolate y helado.



Macedonia de Frutas 2'50 €

Pastel de suspiros con crujiente y glaseado de Dulce de leche 3'00 €
 Acompañado de Crumblé de Chocolate con Mango caramelizado



Tartaleta de Vainilla y Crujiente de Turrón 2'50 €
 Con Yema Quemada



Papaya con Naranja 2'00 €

Vasito de Naranja Crumble 3'00 €
 Crema de Cítricos con granillos de Canela y Mousse de Yogurt griego



Chesse Cake 2'50 €
 Tartaleta de Galletas con Crema de Queso y Coulís de Fresas



Crema Catalana 2'00 €
 Natilla típica de Cataluña, servida con azúcar caramelizada

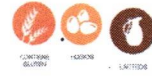


Tarta con Bizcocho de Almendras, Trufa y yema quemada 2'00 €



Pastel de tres Chocolates

Semifrío con Chocolate negro, con leche y blanco



2'50 €

Banda de Manzana

Acompañada de crema inglesa



3'00 €

Partiendo de esta lista de platos se están elaborando las diferentes propuestas de cartas para el servicio de restaurante.

En tercer lugar existe la propuesta de servicio de desayunos a la carta, con una pequeña oferta de precios:

Pulguitas.....0'50 €

Jamón Serrano con Tomate



Tortilla Francesa



Calabacín y Queso Tierno con cebolla caramelizada



Sandwiches.....1'00 €

Sandwich Mixto (Jamón York y Queso)



Sandwich vegetal (Lechuga, Tomate, Mayonesa, Cebolla, Espárragos, Huevo duro)



Macedonia de Frutas..... 1'00 €

Bollería..... 1'00 €

Croissants, Napolitanas



Magdalenas..... 0'50 €



Café, Cortado.....0'50 €

Cortado Largo, leche condensada.....1'00 €

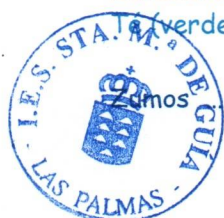
Chocolates (blanco, Clásico, Avellana).....1'00 €

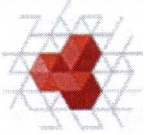


Cappuchino.....1'00 €

Infusiones 1'00 €

(verde, rojo, negro) Manzanilla, Tila

.....1'00 €



		PA.05-POC.03 Gestión de los ingresos derivados de ofertar servicios ó productos a clientes/ usuarios externos		 Gobierno de Canaria
		F1. Lista de precios		
		Edición: 2	Fecha: febrero 2019	

Naranja, Melocotón, Pera-Piña

Zumos Naturales.....2'00 €

Naranja, Naranja y Papaya, Naranja y Zanahoria

En este formato puede cambiar la pulguita o el sándwich, pero siempre se mantienen los mismos precios. ***La media de consumo está estipulada entre 2 y 4,50 € por persona, dependiendo siempre de lo que consume el cliente.***

En cuarto lugar se ofrece también desayuno, pero en formato de buffet, ***donde los comensales pagan por el servicio el precio de 5 €, accediendo al buffet sin límite de comida ni de bebida.***

Todo lo expuesto se refiere a la oferta de servicios y productos del restaurante pedagógico.

Por otro lado, existe en paralelo una oferta de comidas para llevar la cual se realiza la venta, previa reserva los viernes de cada semana, salvo que en casos puntuales nose pueda por motivos pedagógicos u organizativos. ***Dicha venta de producto se realiza en formato de tarrinas de comida de un solo uso y oscilan entre los 3, 4 ó 5 € por tarrina de comida, dependiendo un poco del producto que se oferta.***

Además hay que añadir que todo esto depende fundamentalmente del precio de mercado que existe en cada momento de las materias primas que se utilizan a diario, pero lo cierto es que como norma se producen pocos cambios.

Santa María de Guía, a 28 de febrero de 2019

JEFE DE DEPARTAMENTO
HOSTELERIA Y TURISMO

Fdo.- Marcos A. Pérez Rivero

