

2023

Catálogo Dinner



Dinner

D + 

Malameh Konteh

Dinner

01/01/2023

Tabla de Contenido

Productos	1
Estofado de Cordero	1
Ensalada	2
Supakanja	3
Domoda	4
Pollo al Horno	5
Precios de los productos del catálogo.....	6
Factura.....	7

Tabla de Ilustraciones

1Estofado º1.....	1
2Estofado º2.....	1
3Estofado º3.....	1
4Ensalada º1.....	2
5Ensalada º2.....	2
6 Supakanja º1.....	3
7 Supakanja º2.....	3
8 Domoda º1	4
9 Pollo al horno º1.....	5
10 Pollo al horno º2.....	5

Palabras Clave

Domoda, 2, 4, 6, 7
ensaladas, 2
estofados, 1

horno, 2, 5, 6
pollo, 3, 4, 5
supakanja, 3

Productos

Estofado de Cordero

Con la bajada de las temperaturas no hay nada que apetezca más que los platos de cuchara, que entonan el cuerpo y gustan a toda la familia. Recetas tradicionales con mucho sabor que permiten dar un toque diferente al menú diario y disfrutar de la cocina en invierno.

Y es que la cocina tradicional cuenta con un amplio y variadísimo número de recetas de cuchara, con alimentos de todo el año como legumbres, arroces, patatas... o alimentos de temporada como verduras, hortalizas, pescados y carnes que, especialmente en invierno, ayudan a componer un menú diario equilibrado y apto para toda la familia.

Guisos, estofados¹, sopas, arroces, cremas... recetas de cuchara que ayudan a combatir el frío, recetas con un gran aporte nutricional, como exige esta época del año, como el ***Estofado de cordero***, un clásico del invierno que en Dinner queremos compartir.



1Estofado 01



2Estofado 02



3Estofado 03

¹ Guiso de carne con verduras y especias

Ensalada

Las ensaladas son un plato que se prepara en todo el mundo, sólo que de diferentes maneras y con distintos ingredientes, lo cual las hace muy diversas y también exquisitas.

Por eso, hemos decidido crear /inventar nuestra propia ensalada en la que la vosotros, los clientes podéis disfrutar de un plato para chuparse los dedos y el tenedor y irse satisfecho del restaurante.



4Ensalada 91

De los ingredientes que tenemos le hemos añadido son las aceitunas, el atún, cebolla triturada en trocitos pequeños, toques de pimienta, sal y Avecrem. Y finalmente la salsa de yogur que hace que la ensalada esté muy buena.



5Ensalada 92

El caso es que podréis variar vuestros ingredientes a vuestro gusto y podréis probarlo en el restaurante Dinner.

Supakanja

El supakanja² es un estofado de Okra (o Quingombó), fanerógama que también recibe el más elocuente nombre de "lady fingers" (dedos de mujer). Consiste en un sofrito de okra y cebolla al que se suele añadir pescado, carne entre ellos ternera, pollo o cordero.



6 Supakanja 91



7 Supakanja 92

² Plato típico e Gambia con el fruto de la Oca y aceite de Palma concentrado

Domoda

Domoda³ es el plato nacional de Gambia. Es un delicioso "guiso de maní" (maní) que consiste en cualquier verdura que esté disponible, típicamente calabaza o camote, y una base picante. Ya sea vegetariano o con carne, la base es bastante consistente: una salsa rica y sabrosa con pasta de maní molida (o mantequilla de maní natural sin azúcar), tomates frescos y pasta de tomate. También se agregan cebollas caramelizadas, caldo de pollo y tomate, y chiles picantes. Los cubos de caldo Maggi están disponibles en muchas partes de África y se usan comúnmente en la cocina africana, incluido este plato.



³ Plato típico de Gambia hecho por manteca de cacahuete, carne y verduras

8 Domoda ⁹¹

Pollo al Horno

Hoy toca pollo al horno para comer, una de esas comidas que gusta a toda la familia. ¿Quién no recuerda siendo pequeño esos pollos asados que preparaba tu madre o abuela y que llenaban la casa de olores increíbles...?

Y es que el pollo, por su carne suave, su precio, y por resultar tan versátil en sus elaboraciones es el rey de la cocina y por su sabor suave es una de las carnes que más gusta a los niños.

El pollo es un ave con muy poca grasa y con altos niveles de proteínas, perfectas para mantener el peso y para el crecimiento muscular y su desarrollo. ¿Pero sabías además que es una carne rica en triptófano, que nos ayuda a combatir la depresión, que tiene gran cantidad de selenio que ayuda al rendimiento de nuestro metabolismo y sistema inmunológico, y que nos ayuda a mantener nuestra salud ocular gracias al retinol, licopeno y los derivados de la vitamina A que tiene...?

Si quieres ver esas recetas de pollo al horno que sin duda te van a conquistar lee nuestras ideas hasta el final iverás cómo te gustan! Te vamos a enseñar a hacer pollo asado con patatas, muslos de pollo al horno, albóndigas de pollo gratinadas con queso, alitas de pollo... ¿ya te está entrando hambre?



9 Pollo al horno 91



10 Pollo al horno 92

Precios de los productos del catálogo

NOMBRE	PRECIO ORIGINAL	IVA 10%	PRECIO CON IVA
Estofado de cordero	7,60	0,76	8,36
Ensalada	4,35	0,43	4,78
Supa Kanja	9,50	0,95	10,45
Domoda	7,60	0,76	8,36
Pollo al horno	5,99	0,59	6.58

Factura



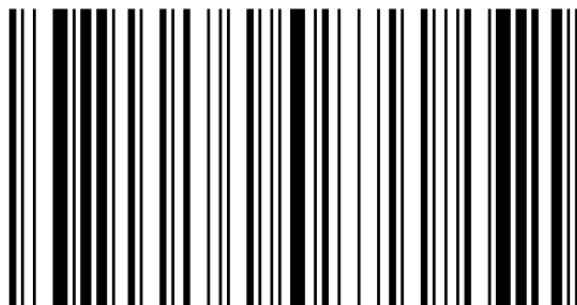
Dinner

D • If

Dinner

177ª Bleecker Street (84265) Suplex City

Ensalada de queso de cabra	_____	4,78
Supa Kanja	_____	10,45
Domoda	_____	8,36
Fanta	_____	0,5



TOTAL _____ 24,09

Atendido por: Pito Parker

Atajos para volver al producto deseado

- Si quieres volver a ver el estofado de cordero, dale a **"Estofado de Cordero"**
- Si quieres volver a ver la ensalada, dale a "Ensalada"

Si quieres volver a ver Supakanja, dale a "Supakanja"

- Si quieres volver a ver el Domoda, dale a "Domoda"
- Si quieres volver a ver el pollo al horno, dale a "Pollo al Horno"