

Menús y cartas fáciles de entender

¿Quieres hacer tu restaurante más inclusivo?
Ten en cuenta estos consejos.

1

Pon el nombre del plato y también sus **ingredientes**.

2

Indica qué ingredientes dan **alergia**.
[Usa los símbolos más comunes.](#)



3

Pon también un símbolo para los platos **vegetarianos** y veganos.

4

Usa **letra grande**.

5

Evita o explica **palabras difíciles** o en otros idiomas.
Por ejemplo: coppa es un fiambre.

6

Intenta que la carta tenga un **orden fácil de entender**.

7

Pon la **foto del plato** cerca del nombre del plato.

8

Facilita **diferentes formas de ver el menú**: papel, internet o QR.

9

¡No todo el mundo tiene tu memoria!
Cuando cantes el menú, no corras y muestra también fotos de los platos.

