

IDEAS PARA



**CARTAS
DE MENÚ**

TORNILLOS EXTERIORES

Permite quitar y poner hojas con facilidad

Es un clásico en la encuadernación con hojas removibles. Sólo es necesario quitar los tornillos para cambiar la hoja del menú.

Se innova por medio del diseño y los materiales

Suele encontrarse realizada con materiales de poca calidad y un diseño nulo. No obstante, se pueden conseguir acabados elegantes introduciendo materiales nobles, como el acero, la madera o la piel

Su precio

Varía dependiendo de los materiales escogidos y la complicación de su parte estructural y decorativa



TORNILLOS INTERIORES



Misma utilidad que el anterior, sin verse los tornillos

En ocasiones, el diseño no queda bien con unos tornillos a la vista. Existe, entonces, esta variante que deja la portada libre de añadidos innecesarios

Tiene la portada libre y se le puede añadir lomo

Al quedar los tornillos ocultos por las dobleces interiores, podemos realizar una decoración completa de la portada, como si fuera una encuadernación entera

Su precio

Varía dependiendo de los materiales escogidos y la complicación de su parte estructural y decorativa



VELCRO
FIJADOR



JAPONÉS DOS AGUJEROS



Sencillez máxima

La encuadernación japonesa de dos agujeros se utilizaba en los libros de cuentas, y está diseñada para realizarse con rapidez

La belleza de lo mínimo

Esta encuadernación permite trabajar con lo mínimo, hasta dejar sólo la zona del lomo. Viene bien con estilos de líneas limpias y materiales rústicos. Si se le pone una portada rígida se corre el peligro de recordar un álbum

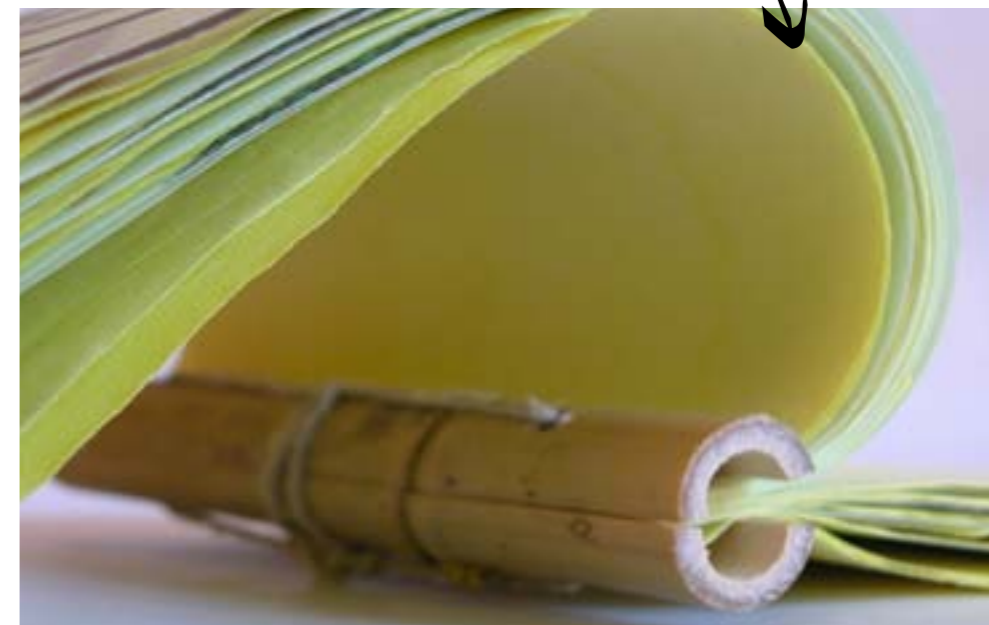
Su precio

Puede llegar a ser extremadamente barata, ya que es fácil de realizar y no necesita demasiados materiales para llevarla a cabo



LOMO
RECTO

LOMO
CURVO



TIRA EXTERIOR



Muy de restaurante

Quién no ha visto la típica carta con un cordel pasando por medio de las hojas y anudado por fuera.

Capacidad de innovación

Es una encuadernación sencilla, a la que todavía no se le han encontrado todas sus posibilidades. Siempre se suele realizar de una misma forma, cuando hay otras variantes que dejan un acabado más limpio y bello

Su precio

Sólo el precio de los materiales puede llegar a encarecer algo esta encuadernación. La estructura suele tener poca complicación



COSIDA
AL LOMO



POR COMPRESIÓN

Estructura ya hecha

Este tipo de encuadernación se basa en un lomo que apieta las hojas. Los vende Leuchttorn ya encuadernados, aunque sería preferible cambiar el material con el que vienen

Fácil intercambio de hojas

La estructura metálica del lomo está diseñada para sujetar las hojas sin necesidad de realizar ningún agujero en ellas. Sólo es cuestión de abrir la tapa 360 grados

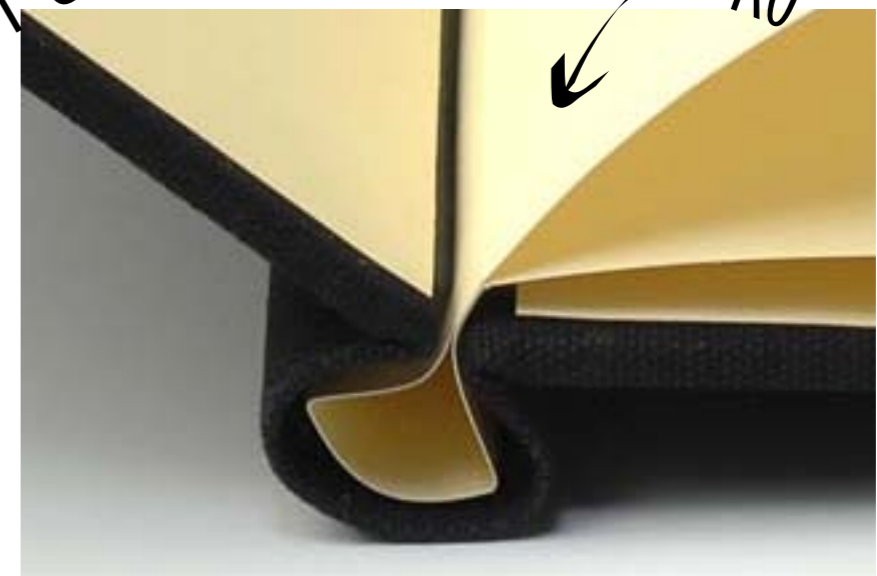
Su precio

Sólo la estructura del lomo ya cuesta más de 20 €, a lo que habría que sumarle una fase de desencuadernación y vuelta a encuadernar



LOMO POR FUERA

LOMO POR DENTRO



GOMA EXTERIOR

Originalidad

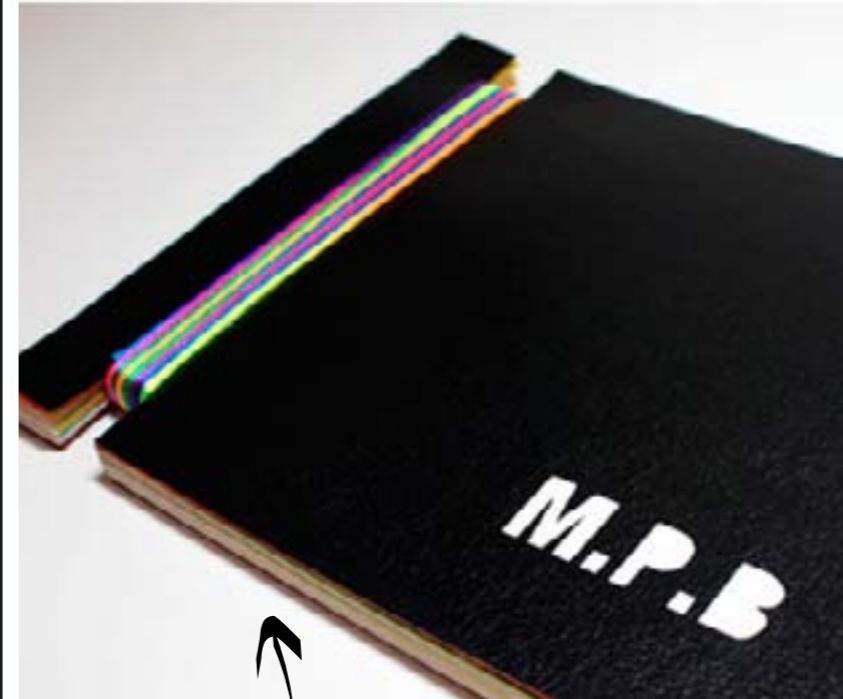
Todo el mundo tiene en su cabeza la goma elástica con la que se cierran las Molesquine, o las gomas esquineras de una carpeta. En este caso, sin embargo, la goma se sitúa en el lomo, dentro de unas muescas

Modernidad

Es una encuadernación que, por sus acabados y elementos, va bien con un diseño moderno, donde una goma elástica no desentone

Su precio

Lo que más encarecería esta encuadernación es la necesidad de troquelar todas las hojas del menú con esa forma tan poco habitual de ver



GOMA DE COLOR CON FONDO NEGRO Y VICEVERSA



ESTILO ABANICO

Para cartas pequeñas

No todas las cartas tienen el mismo tamaño. Algunas, como las de vinos o las de los postres, no necesitan demasiado espacio

Dan mucho juego

Aunque por su básica estructura no lo parezcan, dan mucho juego. Pueden imitar un abanico de verdad, un carnet de baile del siglo XIX, o un muestrario de Pantone. Para las varillas (donde iría pirograbado el menú), por ejemplo, se pueden usar cubiertos planos de postre, o palitos de madera para helados.

Su precio

Sería más cara una versión en madera pirograbada que otra con papeles impresos



CARNET DE
BAILE



TRAMPANTOJOS

Para detalles

No hace falta tener todo el restaurante lleno de trampantojos de alimentos, pero un detalle de vez en cuando no está mal.

¿No quedaría bien un pequeño folleto informativo con forma del alimento del que estemos hablando? Imaginemos, por ejemplo, unas jornadas de la sidra donde pongamos un folleto explicativo sobre los distintos tipos de manzanas que se usan, en varios idiomas, en un origami con forma de manzana

Toque de diversión

Siempre es bueno un contrapunto decorativo dentro de un ambiente formal. El toque justo de humor denota inteligencia y conecta con el cliente (menos con los amargados)



MANZANITA
RTCA

AL RICO SANDWICHE



TRAMPANTOJOS

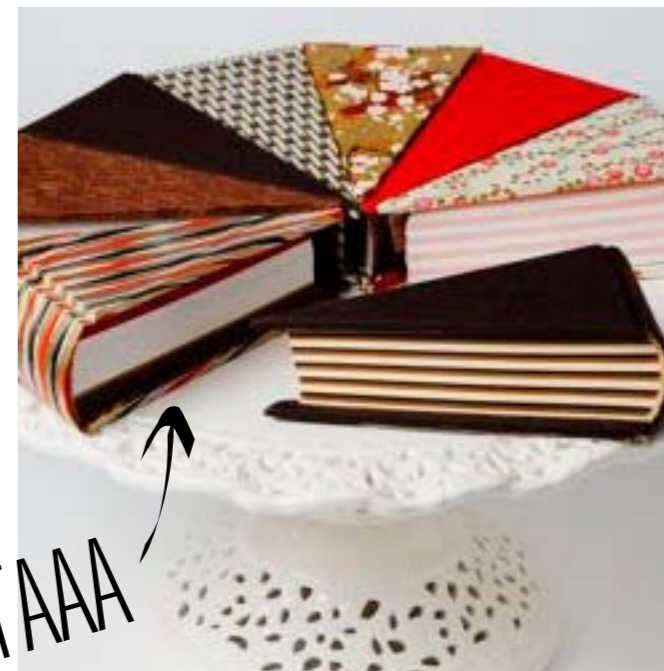


La comida entra por los ojos... y el menú también

Tras una opípara cena viene el camarero y nos pregunta si queremos algo de postre. Y todos, con cara de modositos, como si jamás en la vida hubiésemos comido en exceso decimos que no, que el café y la cuenta. Ahora bien, ¿qué ocurriría si el menú del postre viniera en una carta con aspecto de deliciosa tarta? ¿No le llamaría la atención al cliente? ¿No le abriría el apetito imaginarse los postres que se está perdiendo por esa falsa modestia estomacal que nos da a todos tras llenarnos de proteínas e hidratos?

Su precio

Pues depende por completo del diseño que se quiera realizar



TAAARTAAA



CHOCOLAAATEEE

CIERRES



La sorpresa decorativa

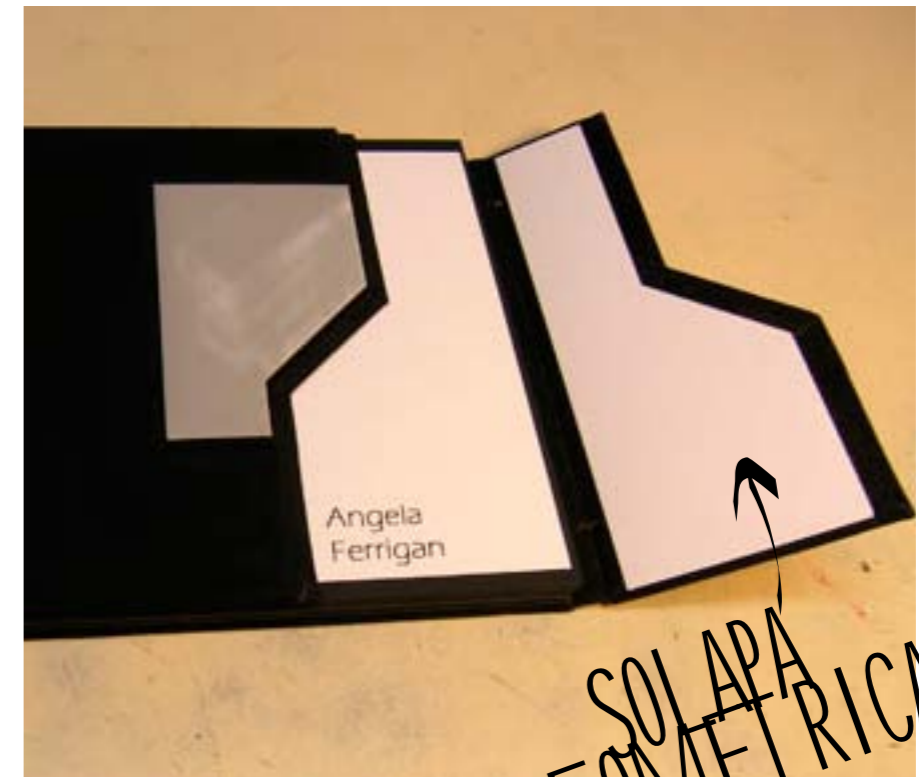
Un buen cierre llama la atención, no sólo por su belleza, sino por la originalidad de sus formas y la complejidad de su estructura.

Símbolo de calidad

No estamos acostumbrados a ver cierres complejos porque en la era industrial todo lo diferente se ha soslayado. Además, un cierre también es difícil de hacer a mano, y sólo un buen encuadernador entiende las fuerzas y grosores de los materiales que dificultan el buen funcionamiento de la estructura inventada

Su precio

Un cierre original encarece la encuadernación y, cuantas más piezas lleve, más caro sale



SALVAMANTELES



Piensa en el cliente

Promociona tu restaurante gracias a un salvamanteles original. Se trata de una pieza de usar y tirar, que siempre es preferible que se lleve el cliente a su casa, como si fuera una gigantesca tarjeta de presentación. Aprovéchate, y muestra tus recetas en él

Piensa en el turista extranjero

Ya está bien de poner traducciones literales del menú en inglés (Fuera de la carta - Outside the letter). Expresa tu receta en el salvamanteles por medio de imágenes. Quedará original y bonito, y hasta un japonés podrá intentar hacer su propio arroz con leche

Su precio

Igual que imprimir un salvamanteles normal (más el fotógrafo)



RECETA IMPOSIBLE
DE OLVIDAR... EN JAPONÉS



Estas ideas se las ha propuesto OjoDeva.
No dude en contactar con nosotros en
info@ojodeva.com