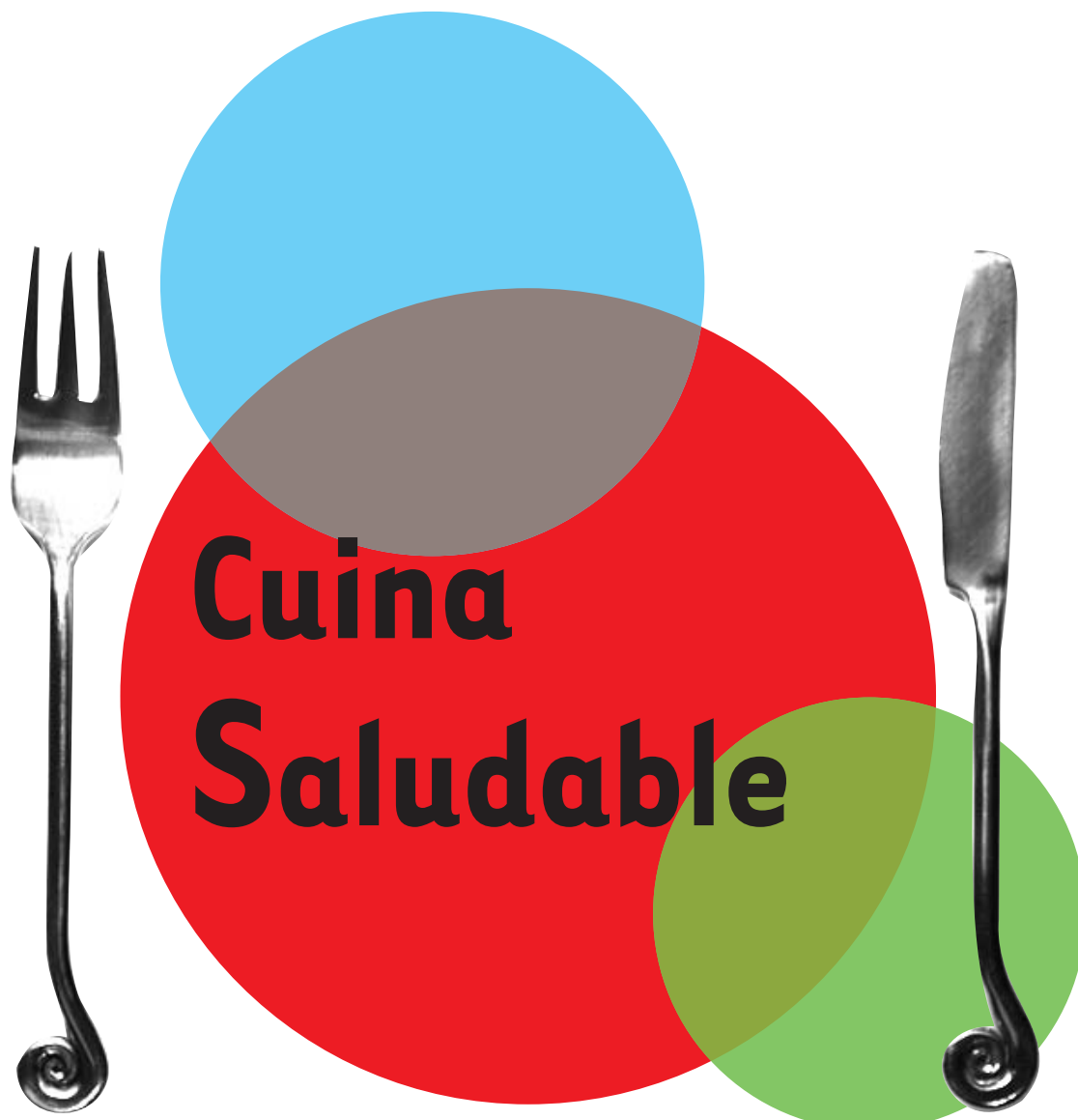


V-ERM-ELL

RESTAURANT ● GRUP FONTANELLA



*gaudeix menjant, mentres saps el que menges
triar bé, menjar amb tranquil·litat i gaudir dels aliments, en el restaurant Vermell
bons ingredients, cuinats i combinats perquè mantinguin les seves propietats nutritives*



www.ahotels.com

Què vol dir menjar saludable ?

Triar bé, menjar amb tranquil·litat i gaudir dels aliments.

Però també és fonamental utilitzar bons ingredients, coure'ls i combinar-los de manera adequada perquè mantinguin al màxim les seves propietats nutritives.



Menjar Lleuger

Pensat per aquelles persones que volen cuidar la línia sense renunciar al plaer d'un bon menjar, és l'opció menys calòrica però no per això la més avorrida, són plats ric en antioxidants, vitamines, minerals i proteïnes de bona qualitat, tot amanit i cuinat amb la quantitat adequada d'oli d'oliva.



Menjar Digestiu

Per evitar la incomoditat de les digestions pesades cal triar bé els aliments però també tenir cura de com mengem, cal fer-ho poc a poc i mastegant bé.

Els plats que proposem són de fàcil digestió, molt adequats per aquells que pateixen de l'estómac i per aquells que no volen baixar el rendiment després de dinar.



Menjar Cardiosaludable

Molt ric en greixos omega 3, fibra i aliments d'origen vegetal, per tal d'ajudar a baixar els nivells de colesterol i triglicèrids i contribuir així a prevenir malalties circulatories i del cor.

Gaudiu de la cuina saludable al restaurant Vermell

"...una de les millors coses de la vida, és que hem d'interrompre qualsevol feina i concentrar la nostra atenció en el menjar..."

El restaurant Vermell s'ho a pres molt seriosament i aposta per la cuina saludable. Sota la premissa de "**Gaudeix menjant mentres saps el que menges**", el nostre restaurant us ofereix un ventall de possibilitats per esmorzar, dinar i sopar que, garantim no serà avorrit.

Uns minuts de salut i benestar

Cada vegada més ens preocupa el que mengem, sobretot als restaurants que de forma habitual visitem. És la nostra alimentació la que ens dicta el desenvolupament de la nostra salut i és per aquest motiu que el Vermell, obra les seves portes, donant un servei ràpid i de qualitat, uns ingredients frescs, menús saludables i consells dietètics que ajudaran a saber exactament que és el que es menja, aplicant una elaboració escrupolosa i presentant el plat amb mim i experiència.

La nova carta confeccionada amb la col·laboració de la dietista-nutricionista **Marta Pons**, oferirà informació detallada de les diferents dietes ofertes a cada estació. Les verdures, carns magres i peix, fruites i oli d'oliva, son els principals ingredients que ofereix el Vermell. Al Vermell trobareu un ambient tranquil i relaxat, comprovareu que una decoració equilibrada, amb espai entre taules i una música escollida, donen al visitant una comoditat sense embuts ni artificis.

S'amplia la seva proposta i fa especial menció al seu bufet d'amanides així com l'opció cada vegada més escollida, i escollida per aquells que no tenen ni temps d'asseure: El "take-away" en la que cada client podrà preparar la seva amanida al seu gust i emportar-se'la.

Aquest nou projecte, creat amb el lema de "GAUDEIX DE LA CUINA SALUDABLE" està impulsat per Ahotels, cadena hotelera andorrana d'alt prestigi i a la que pertany el restaurant Vermell, cèntric i de fàcil accés.

Dues formes de gaudir del **Vermell** sent client preferencial, perquè el millor no ha de ser sempre el més car:

Vermell client preferent

Hem creat la targeta "Vermell client preferent". Aquesta tarja adjunta, permet al nostre client gaudir d'un descompte del 10% que es practicarà automàticament, sobre la factura generada al restaurant Vermell.

Altres beneficis:

Ja que el Vermell pertany a la cadena Ahotels, el propietari de la targeta podrà gaudir de les mateixes avantatges a la resta de restaurants propietat d'Ahotels.

Talonari *Premium-consum*

Aquest talonari està creat per aquells consumidors del Vermell que per motius de manca de temps o per ubicació allunyada dels seus llocs de treball, han de menjar fora de casa i no per això volen perdre diners i en definitiva qualitat de vida. Des del Vermell volem premiar la seva fidelitat i oferir un producte únic en el mercat que és el talonari *Premium-consum*, en que el beneficiari gaudirà de talonaris de 50 xecs de 4,50 € cadascun per un total en valor econòmic de 225 € a un cost de 180 €.

Altres beneficis:

Seguint la filosofia d'Ahotels, aquests talonaris de pagament es poden utilitzar per pagar qualsevol consum als diferents restaurants de la cadena a demés de poder utilitzar-los durant un any sense que caduquin.

Vermell

AHOTELS PRINCEP ****

C. de la Unió, 5 • AD700 Escaldes-Engordany • T. + 376 87 04 00

Assessorament de

Marta Pons dietista-nutricionista • Centre d'assessorament dietètic Verge del Pilar, 5 2on 9ª • AD500 Andorra la Vella • Telf: + 376 8660612