

Título: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO PARA UM RESTAURANTE NATURAL**Autores:** PEREIRA, J. M.; PERREIRA, J. M.; ANTONELLO, M. M.; LEITE, N. C.; PEREIRA, V. D. S.; NAGATA, C. L. P.**Resumo:**

Os brasileiros comem cada vez mais fora de casa, o que acaba modificando, a cada instante, o cenário gastronômico e saudável. É nesse cenário que pequenas empresas fecham suas portas por não terem uma visão natural e saudável. Com um designer experiente pode-se criar um cenário que se comunique especificamente com o público-alvo, cores, formas e luzes procurando atrair e proporcionar o bem-estar a todos. Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho é elaborar o layout de um restaurante com preparações para o público vegano e para quem deseja alimentação natural, incluindo o desenvolvimento do seu cardápio. Foram definidos pelos integrantes do grupo as características que seriam utilizadas para compor o restaurante, bem como, os critérios para a elaboração do cardápio. Após discussões e pesquisas em livros, encartes e internet, foi decidido que o restaurante deveria possuir um ambiente agradável, decorado com forte influência dos anos 60 e o som ambiente buscando fortalecer essa identidade. Na acomodação, a parte interna deveria oferecer sofás, ambiente climatizado e ausente de qualquer cheiro de frituras. Com relação ao cardápio, oferecer ingredientes frescos, com pães comprados no dia, carnes frescas nas preparações e sucos com frutas da época, mix de produtos, variando desde lanches e sanduíches naturais até carnes e porções. Como resultado, obteve-se um cardápio contendo preparações de entrada, prato principal, sobremesas e bebidas com itens como salada de folhas verdes e uvas, salada de pepino com salmão temperado, berinjela agri-doce, sucos naturais de frutas. Para elaboração das preparações constantes no cardápio, foram definidos os receituários padrão, com intuito de padronizar as receitas, oferecendo maior qualidade aos clientes atendidos pelo restaurante. Um cardápio diversificado com várias opções para diferentes filosofias alimentares e indivíduos com diferentes patologias foi alcançado, este que pode ser aplicado na cidade de Três Corações.

Palavras-chave: Vegano, Receituário Padrão, Planejamento de restaurantes.