

## 5. CANALES

### COMUNICACIÓN:

Los canales que utilizaremos serán tanto directos como indirectos, por las siguientes razones:

- INSTAGRAM
- TIKTOK

En estas plataformas se utilizarán las colaboraciones de influencers para promocionar nuestros servicios y demás actividades, y también podremos interaccionar deprimida mano con ellos

- WhatsApp

Tendremos un número de teléfono al cual nos podrán escribir mensajes y que resulta más cómodo que por llamada para preguntar dudas....

- WEB EcoBubble

Crearemos nuestra página web con toda la información necesaria para que queden claras todas las dudas de nuestros futuros clientes. Información como: precios, habitaciones disponibles, actividades disponibles, carta ... En caso de cualquier duda dejaremos también nuestro número y correo. También daremos a conocer nuestro equipo.

### DISTRIBUCIÓN:

Los canales por los cuales nos manejaremos serán de forma indirecta:

- Páginas webs de booking: en este caso habrá una distribución indirecta ya que necesitaremos intermediarios como Trivago, Booking.com ...
- Además también contactaremos con agencias de viajes.
- Además nos ocuparemos de que nuestras instalaciones y actividades que ofrecemos sean plasmadas en la Revista Gran Hotel, en la cual están presentes los principales hoteles

SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN

60 €/ por persona



## ENSALADAS

### ENSALADA GRIEGA

Pepino, tomate, pimiento rojo, aceitunas negras y queso feta. Disponible con queso vegano.

9€

### ENSALADA FLOW

Quinoa, noodles de calabacín, ensalada vegana de lentejas, lombarda asada, tomate cherry, germinados frescos y vinagreta tricolor.

10€

## ENTRANTES

### CREMA DEL DÍA

Nuestra crema del día con los mejores ingredientes frescos y ecológicos de temporada.

Pequeña 4€ Grande 5,50€



### TRÍO DE UNTABLES o TU FAVORITO

Muhamara, paté de champiñones y nuestro hummus clásico servido con pan artesano de focaccia, crudités y nachos. Contiene frutos secos.

14€ / 6,5€

### FINGERS DE POLLO AL HORNO

Con pollo ecológico y nuestro rebozado crujiente de maíz y especias.

9,5€ / Media: 7€

### FALAFELS CASEROS

Croquetas de garbanzo y especias con salsa fresca de yogur vegano.

9€ / Media: 6€

### PAKORAS

Verduras de temporada rebozadas con harina de garbanzos y especias.

9€

### PASTEL DE CALABAZA CON CHUTNEY DE MANGO

Cremoso pastel de calabaza y berenjena acompañado con nuestra salsa agri dulce de mango.

10€

### MINI-BURGER

Elige entre hamburguesa de temera ecológica o hamburguesa vegetal con lechuga, tomate, queso y gajos de boniato al horno.

8€

Disponible opción vegana

CAFÉ & RESTAURANTE ECOLÓGICOS

## NUTRIBOWLS

Todos los nutrientes que necesitas en un bowl perfectamente equilibrado.

### FLOW CARB

Con F de Fitness y bajo en carbohidratos, nuestro nutribowl ideal para los más FIT. Base de mezcla con aliño agri dulce, brócoli al vapor aliñado, boniato asado, quinoa, pimiento, queso y alioli vegano.

15€

Combinalo con hamburguesa de temera o falafel

### POKÉ

Arroz basmati aliñado, pepino, col lombarda, mezcla de bio brotes, encurtidos caseros y topping de sésamo negro y un toque de mayonesa wasabi vegan.

15€

Combinalo con salmón de pesca sostenible o tofu

### MASALA

Arroz basmati al comino, salsa al curry y garam masala, verduras asadas, bio brotes, calabacín, tomate cherry, germinados frescos y topping de raita (salsa de yogur de soja especiada).

15€

Combinalo con pechuga de pollo ecológico o tofu ahumado

### SUREÑO

Inspirado en los sabores de la cocina sureña estadounidense, base de arroz salteado con aceite de coco, ensalada de judías, mezcla de coleslaw, totopos de maíz y salsa agria. (En temporada)

15€

Combinalo con cerdo asado a baja temperatura o seitan con BBQ

### TIERRINA

Base de boniato y cebolla pochada, tortos caseros de maíz, picadillo vegetal, champiñones, verduras asadas y frescas.

15€

Combinalo con huevo frito de la Finca Ecojusto o filete de tofu estilo Japonés

## PIZZAS

Todas nuestras pizzas son con masa artesana y salsa de tomate casera. Disponible en base sin gluten y/o con queso vegano.

### MARGARITA

Mozzarella fresca, aceite de albahaca casero y queso Ovin.

12€

### PORTOBELLO

Calabacín, cebolla, champiñones portobello, alcaparras y queso Ovin.

13,5€

### PICANTONA

Berenjena, tomate cherry, pico de gallo y queso Ovin.

13,5€

### PROTEÍNAS EXTRA

Panceta, atún, jamón cocido, tofu

+2,50€ por ingrediente

Cerdo asado +4€

### LASAÑA DE VERDURAS

Láminas de sémola de trigo rellena de verduras de temporada y bechamel elaborada con leche y mantequilla de vacas de pasto.

12,5€

