



Dossier Oficial del

PRIMER CONCURSO DE MENÚ DIARIO 2026

*Las Navas del Marqués y
alrededores*

Introducción

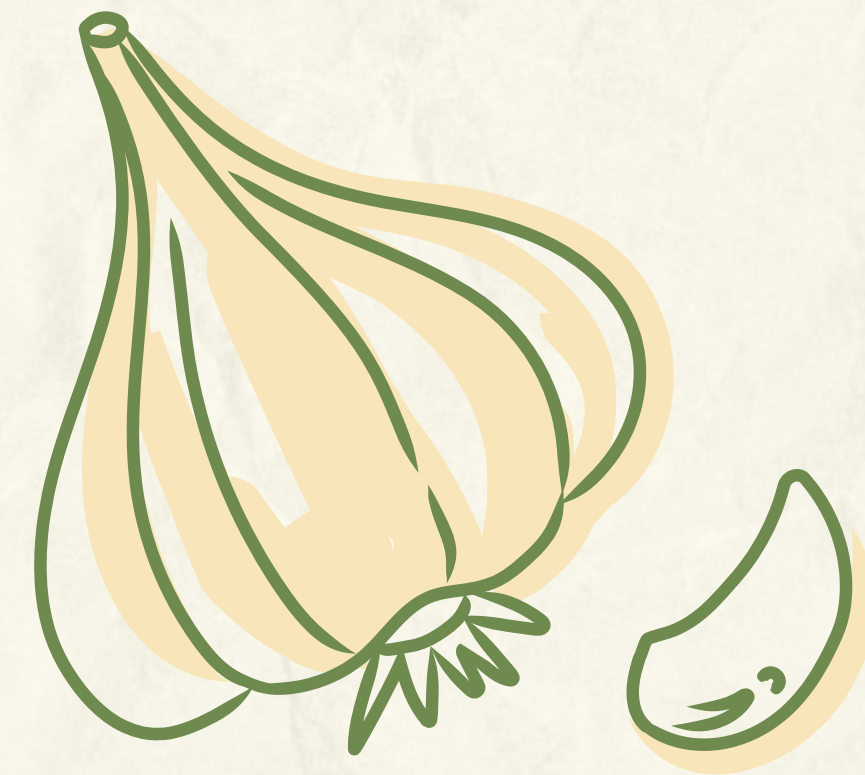
El Primer Concurso de Menú Diario nace con el propósito de reconocer y dar visibilidad a los bares y restaurantes que mantienen viva la esencia de la cocina casera

Cada día, cientos de profesionales preparan con esfuerzo, cariño y buen gusto los platos que alimentan nuestra rutina

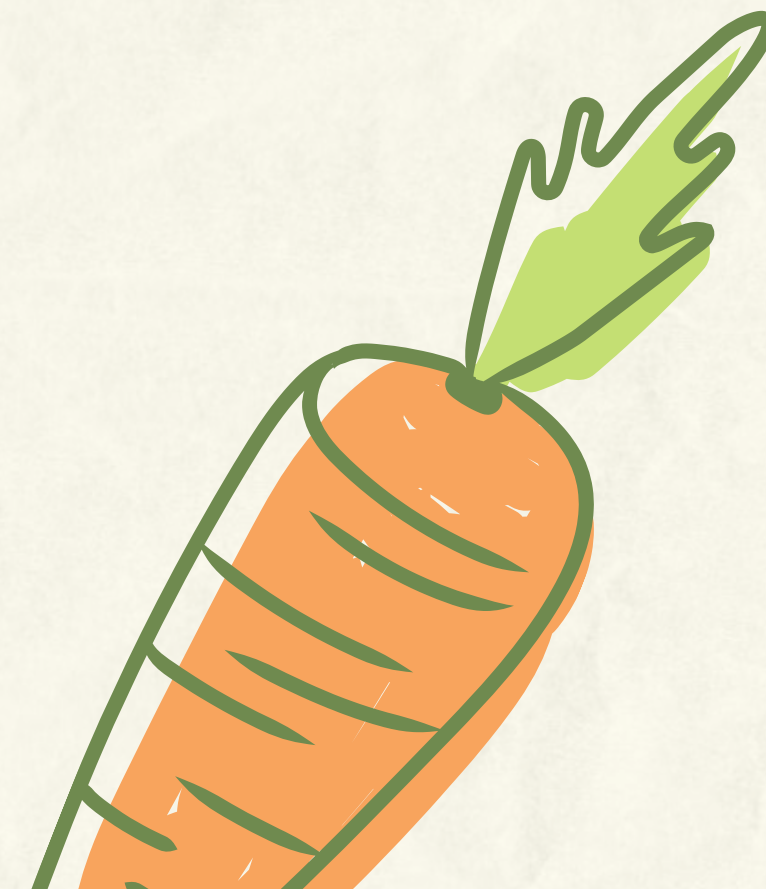
Este concurso busca premiar la autenticidad, la calidad y la creatividad de quienes mantienen el espíritu del menú diario



Cocinar con amor, servir con orgullo y competir con respeto




Objetivo del Concurso



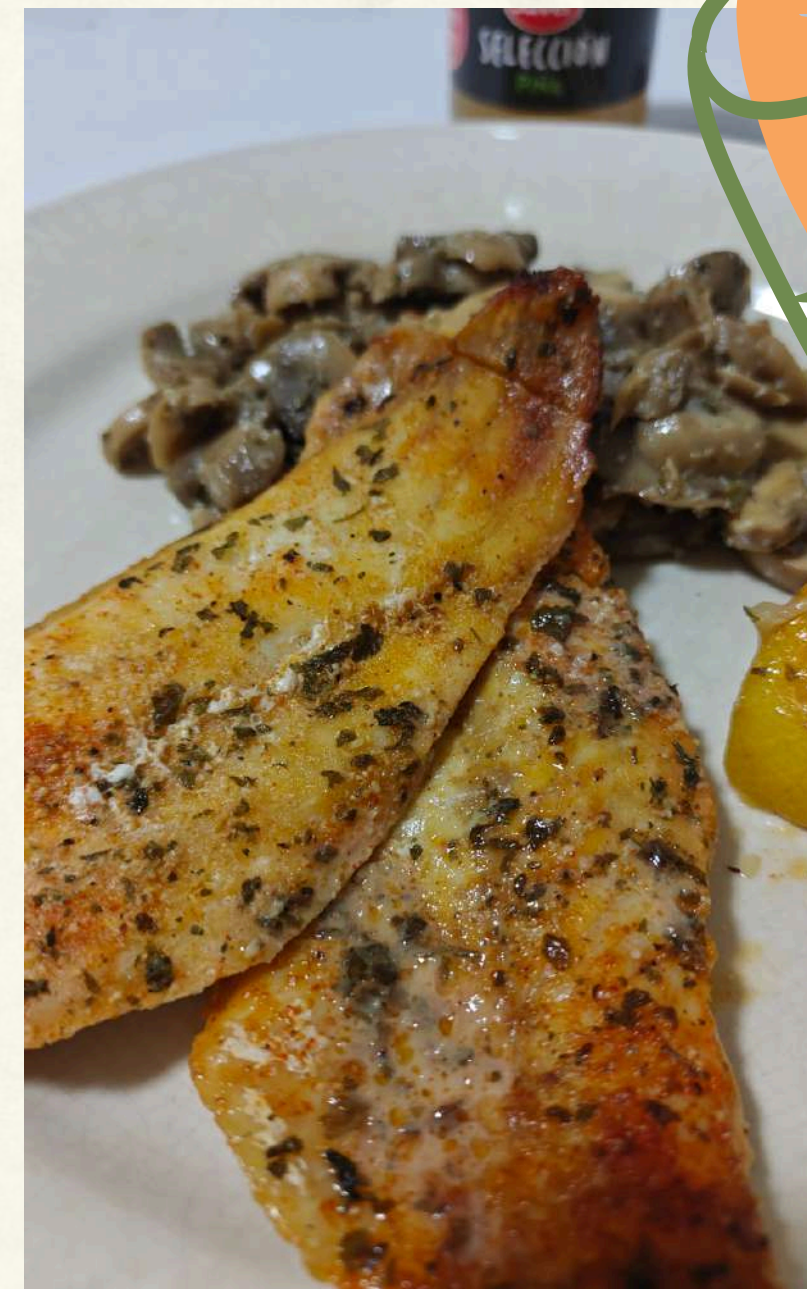


- Revalorizar el concepto del menú del día tradicional, equilibrado y asequible
- Fomentar la sana competencia gastronómica local
- Reconocer el talento culinario y la dedicación diaria de los hosteleros
- Promover la gastronomía de proximidad y los ingredientes de calidad

 Ámbito: Las Navas del Marqués y pueblos del entorno (Navalperal de Pinares, Peguerinos, El Tiemblo, San Bartolomé de Pinares, Valdemaqueda, entre otros)

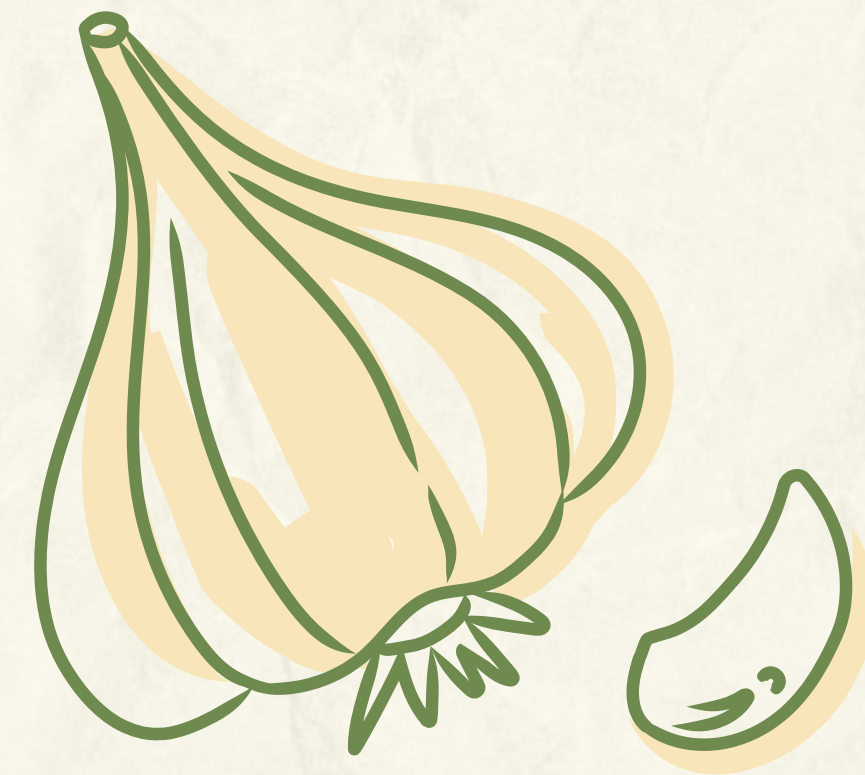


Pollo con tomate
al horno

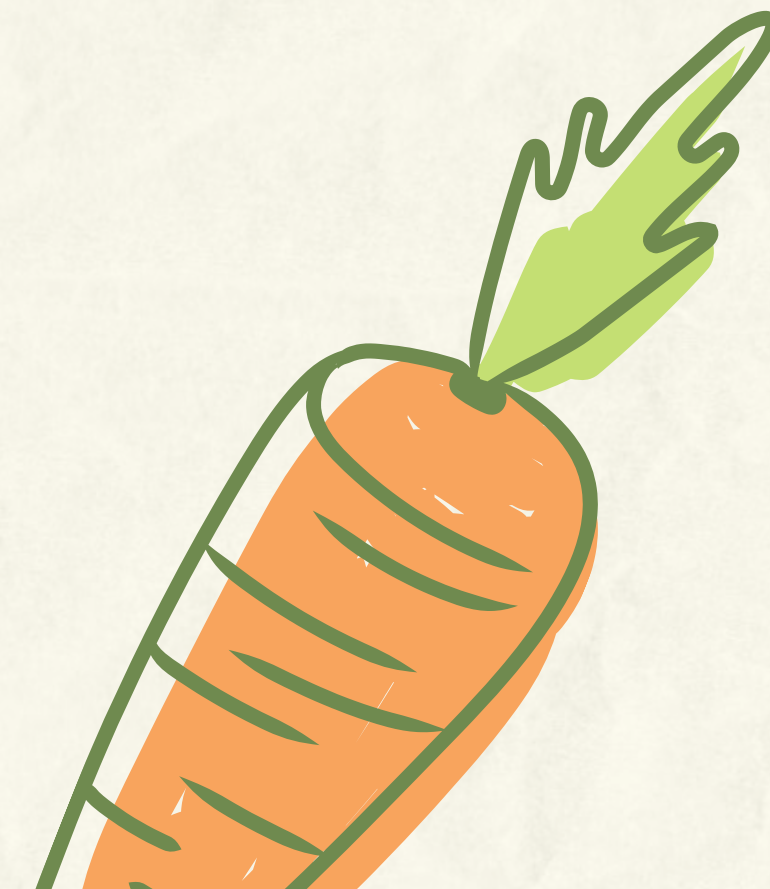


Merluza con
champiñones






Organización y Transparencia






El concurso está organizado por El Jardín de BeA, garantizando imparcialidad total en el proceso

 Correo: beaeljardindebea@gmail.com

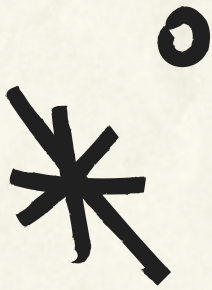
 Teléfono: 634 60 83 59

 Web: ConcursoMenuDelDia.es

 Instagram: [@el_jardin_de_bea_oficial](https://www.instagram.com/el_jardin_de_bea_oficial)

 El jurado estará formado por 4 jueces principales y 4 de reserva, independientes y sin relación con la organización





Ejemplo de menú!



Primer Plato

Delicados ramilletes de coliflor al dente, combinados con virutas de bacon crujiente y una suave crema de quesos fundidos, gratinados al horno hasta obtener una textura dorada y un sabor envolvente



Segundo Plato

Jugoso filete de ternera marcado a la plancha para resaltar su sabor natural, acompañado de una cremosa salsa Roquefort elaborada con queso azul de carácter intenso y notas ligeramente saladas, que realzan la textura y el punto de la carne



Postre

Suave flan artesanal con aroma natural de vainilla, acompañado de nata montada fresca y un delicado coulis de frutos del bosque que aporta un toque ácido y color vibrante, equilibrando la dulzura del postre con una nota final fresca y elegante

FECHAS CLAVE

Apertura de inscripciones

Noviembre de 2025

Cierre de inscripciones

31 de Enero de 2025



Evaluaciones del jurado

Febrero de 2026

(Puede ampliarse según número de participantes)

Entrega de premios

Marzo de 2026



Cuota de inscripción: 200 € + IVA *

Incluye:

Participación
Difusión

Material Promocional
Nota en periódico de Ávila

* Parte de la cuota se devuelve el día que los jueces prueban el menú,
evitando pérdidas económicas para el establecimiento



SISTEMA DE VALORACIÓN

Jurado presencial (4 miembros)

Cada juez puntuará del 1 al 5 los siguientes criterios

SABOR

COHERENCIA
DEL MENÚ



PRECIO

PRESENTACIÓN

JURADO DIGITAL

La coherencia del menú evalúa la armonía entre los platos y la lógica gastronómica del conjunto

Valora del 1 al 10 el valor nutricional del menú, según ingredientes
El sistema es público y transparente: cualquier restaurante puede reproducir la evaluación



Premios y Reconocimientos

1.150 €

Diploma Conmemorativo del
Campeón del Concurso de Menú
Diario 2026



Nota de prensa y TV (CyLTV)



También se otorgará un Diploma a la Mejor Presentación
y posibles menciones especiales



MUCHAS GRACIAS

¡Juntos, ponemos en valor la cocina
casera de toda la comarca!

concursomenudeldia.es

