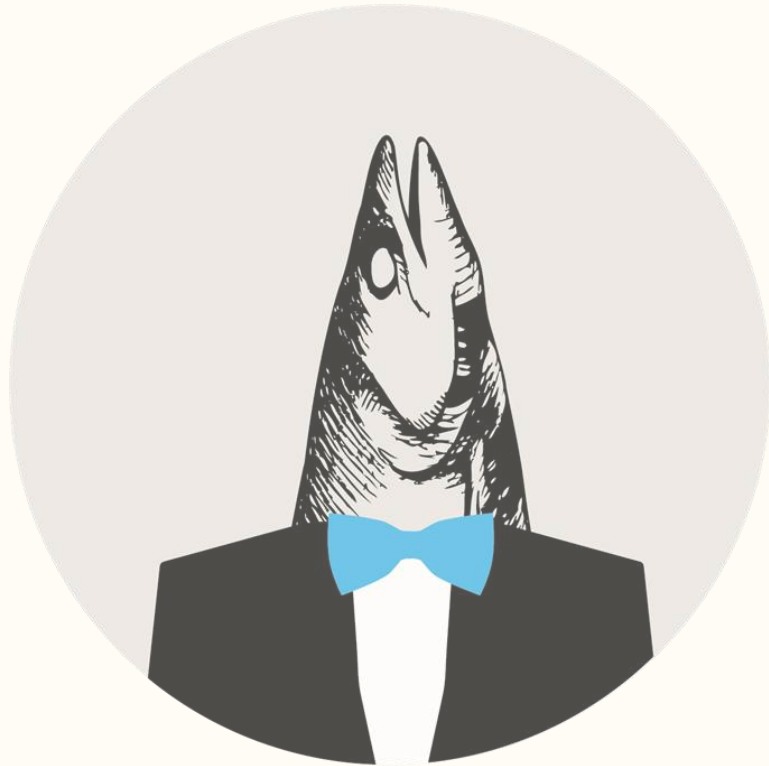


# Compromiso con la Sostenibilidad



## Nuestra Filosofía



# Iniciativas Ambientales



## Winnow: Reducción del Desperdicio

Utilizamos inteligencia artificial para medir y minimizar el desperdicio alimentario.



## Eficiencia Energética

Instalamos dispositivos avanzados para optimizar nuestro consumo energético.



## Gestión de Residuos

Clasificamos rigurosamente nuestros desechos y participamos en programas de compostaje.



## Agua Potable Sostenible

Garantizamos agua de calidad sin usar envases plásticos desechables.



# De la Tierra al Plato

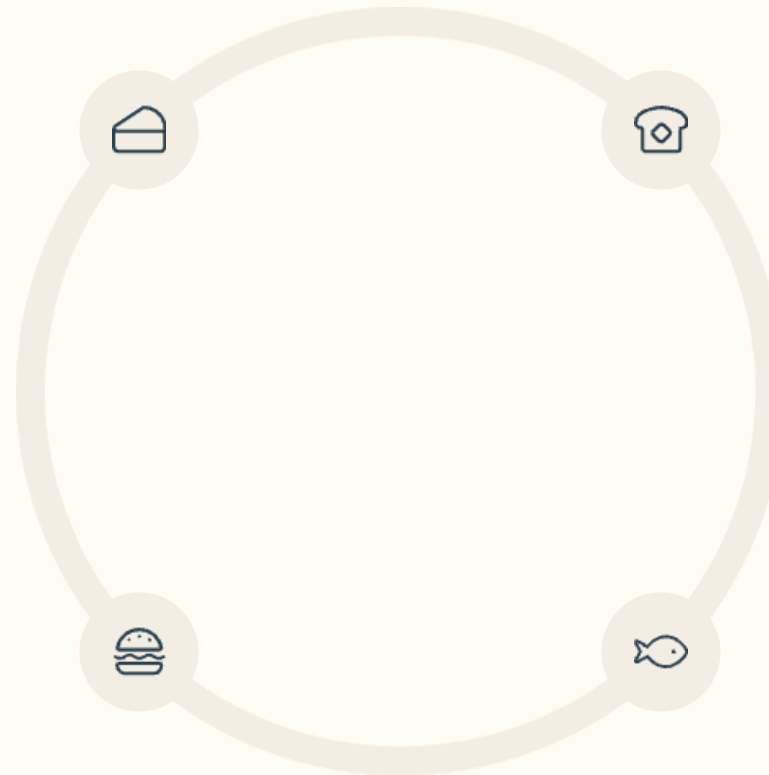
Cada ingrediente cuenta una historia de respeto por el territorio.

## Quesos Artesanales

Seleccionamos quesos de pequeños productores locales con métodos tradicionales.

## Vegetales Ecológicos

Nuestros vegetales provienen de La Calabacera, finca con certificación ecológica europea.



## Pan Ecológico

Utilizamos pan artesanal elaborado con harinas ecológicas de proximidad.

## Pesca Certificada

Trabajamos con pescado con sello RUP y de Pesca Selectiva y Sostenible.

# Iniciativas Sociales



## Inclusión

Colaboramos con Fundación Raíces para fomentar la integración social.

---



## Digitalización

Implementamos menús digitales para reducir nuestro consumo de papel.

---



## Comunidad

Apoyamos artesanos locales para nuestra vajilla y decoración.



# Menús Sostenibles



## Aprovechamiento Total

Diseñamos platos minimizando el desperdicio.



## Coctelería Consciente

Aplicamos principios de aprovechamiento en cada preparación.



## Huella Reducida

Priorizamos ingredientes con menor impacto Ambiental.



# Certificaciones y Reconocimientos

## Certificaciones Actuales

- Comunidad Turística Circular (CTC)
- Biosphere
- Regenerative Energy (Regen)

## En Proceso

- Certificación de Energía Repsol
- Certificado SRA

## Premios

- 3 rábanos Guía We Re-Smart
- Recomendado por la Guía Repsol





¡Gracias por formar parte de nuestra  
apuesta por un futuro más sostenible!