



**BELEN QI**

# CONTENIDOS

**BRIEFING**

**MENU 3 PLATOS**

**LOS DETALLES**

**PACKAGING**

**CLAIM**





# BRIEFING



Como vosotros sois mis influencers preferidos, vais a realizar este trabajo en base a vosotros mismos y vuestra marca personal. Así, tendréis que realizar una colaboración con Dani García consistente en:

Menú de 3 platos con inspiración fast-food (1 entrante, 1 plato principal y 1 postre).

¿Por qué cada plato? ¿Cómo se llamarían?

Diseño del packaging (este es uno de las razones del éxito del proyecto).

PDF con el cliché entero y/o Mockup

1 Claim de campaña (no es necesario enseñar el proceso).

# MENU 3 PLATOS ✦

## **ENTRANTE: ROLLIQOS**

Rollito en tempura relleno de raxo de cerdo con queso de Arzúa-Ulloa

## **PRINCIPAL: CROCA BURGER**

Hamburguesa: pan de Carral, cebolla caramelizada, tomate Avoa de Osedo, salsa de queso de cabrales, huevo frito, pimientos de piquillo y croca gallega 200 gr.

Acompañado de una croqueta de jamón ibérico de bellota.

Incluye friqi: patatas cortadas a mano fritas en aceite y ajo. Jugosas y sabrosas

## **POSTRE: TEMPTER SHAQI**

Batido de chocolate con base de coulant, cubierto de donut de chocolate blanco y negro con helado de vainilla.





# LOS DETALLES ✦

Como los productos deben estar relacionados conmigo, los sabores y el tipo de comida están diseñados en base a mis preferencias.

Mis orígenes son gallegos y lo que siempre como y deseo cuando estoy allí es Raxo con patatas.

Los entrantes que a mí me gustan son todos, pero una buena fusión entre rollitos en tempura con mi plato preferido, el raxo, es la combinación perfecta. El queso de Arzúa es de los más típicos gallegos y con un buen sabor fuerte e intenso. Por tanto, el queso con el raxo envuelto en tempura son un buen comienzo para abrir el apetito.

Las croquetas son algo que me encantan y las hamburguesas también. De hecho, de fast food prefiero hamburguesas que pizzas, kebabs, tacos... Fusionar la cocina gallega con el fast food con un toque de calidad es un éxito asegurado. Como carne principal, la croca gallega hecha, es un sabor delicioso y de calidad. Para tener apariencia de fast food, pero de calidad optamos por ingredientes como el tomate de Osedo que es de los más ricos de la tierra, huevo frito, cebolla caramelizada, pimientos de piquillo y una salsa de queso de cabrales. Estos sabores unidos entre un pan de carral tostado es una bomba deliciosa. Y como acompañante en la parte superior, una croqueta de jamón ibérico de bellota.



Para completar el plato principal, unas patatas fritas no pueden faltar. Pero no unas patatas fritas cualquiera. Estas patatas hechas en aceite y ajo son una explosión. Lo que más decepciona a la hora de comer una buena hamburguesa son las patatas resesas y congeladas. Las patatas son cortadas a mano, de la tierra (no son dulces, como las de Madrid) y hechas a fuego medio para que el resultado sea jugoso y lo suficientemente crujiente por fuera para que por dentro estén blanditas. El ajo le proporciona el sabor rico y de calidad como acompañante a la hamburguesa.

Por último, como los postres tienden a ser contundentes y es difícil llegar a él disfrutando, mi elección es una fusión de batido, coulant y donut. Un producto que entra sin ningún problema. Mi postre favorito siempre ha sido el coulant con helado, pero es muy tópico. Para darle un toque personal y explosivo, lo combinamos con dulces que me encantan. La base en un vaso de cristal hecha de coulant de chocolate, el batido de chocolate mezclado con leche de avellanas (un sabor más intenso y dulce) y cubierto por una capa de helado de vainilla con un donut de chocolate con leche. La calidad de estos ingredientes también son de la tierra gallega, productos de tiendas locales de repostería y heladerías. Es un final feliz.

El conjunto de este menú hace que el consumidor sienta la calidad gallega y del norte de una manera diferente, la idea de productos “verdaderos” en cualquier momento ya sea solo o acompañado. Es un menú diseñado para explotar y desabrocharse el pantalón, con una sensación de placer y felicidad que durará todo el día.

La gran familia mediterránea también está en A Coruña, Galicia. Es un menú viable para distribuir tanto en Galicia como en el resto de las ciudades.

## ¿POR QUÉ CADA NOMBRE?

El menú con belén qi gira en torno a un universo de atracción, deseo y placer...de comer.

### ROLLIQO

El nombre del entrante es una fusión entre el nombre del producto, la influencer y el toque atractivo. Es un guiño a empezar una historia de amor, un rollo tonto entre tú y el plato que tienes delante. Como todo en la vida, se empieza desde el principio, el primer rollo. De aquí surge Rolliqo (rollito+belén qi+rollo).

### CROCA BURGER

La croca es de origen gallego y como el restaurante utiliza nomenclatura inglesa le añadimos Burger. Pero no es un nombre simple de croca y hamburguesa, es la fusión entre la croca y la croqueta. Ambas empiezan por “cro” y terminan en “a”.





# FRIQI

El acompañante esencial de la hamburguesa, sus patatas. El nombre al igual que los anteriores son fusiones como la comida, entre el producto, la influencer y el deseo. Friqi es una forma distinta de llamar a los fans de esta comida y de las patatas. Los frikis de toda la vida, pero esta vez es juntar todo en uno. Las patatas fritas en inglés se dice “fries”, los amantes de algo son “frikis” y la influencer es “belén qi”. El resultado es un trocito de cada uno.

# TEMPTER SHAQI

El último paso para llegar al placer, el postre. El menú tiene el último ingrediente de esta fórmula. La tentación final para conseguir el objetivo de ese deseo. El nombre del batido es una mezcla entre la tentación final y el temblor que causa.

Shake es la palabra que se usa para denominar a este tipo de batidos, y shaky es “tembloroso”. Para darle el toque personalizado y final.

“Tempter Shaqi”. (Tentador+temblor+belén qi) es una manera de transmitir ese final feliz que todos desean, acabar de una manera en la que tengas que desabrocharte ese botón.



**ROLLIÇO**

**CROCA  
BURGER**



**FRIQI**



**TEMPTER  
SHAQI**



# PACKAGING







# LOS DETALLES DEL PACKAGING ✨

Los diseños que utiliza LGFM son bastante coloridos, acorde con su logotipo. Utilizan tanto colores pastel como colores intensos. Además, los elementos gráficos son principalmente ilustrados relacionados con el tema o influencer con el que estén trabajando. Por este motivo, he seguido este tipo de estética.

Los elementos principales son el logotipo y el nombre de la influencer. Como los seguidores saben que su procedencia es gallega no es necesario colocarlo en la parte externa, pero sí que se emplea en el interior de la caja como color principal. Los colores de la parte externa son una mezcla de rosas y violetas, son una referencia al amor y a la comodidad.

Todo está relacionado con la narrativa, el amor, el deseo, el placer, la felicidad y la gran compañía. Por ello los elementos que aparecen son corazones rotos, la llave al placer, lo prohibido (la ranura para la llave), la boca y la lengua. Para dar un toque característico y diferencial, un motivo de palabras sueltas que engloba todo esto: amor, sexo, placer, final feliz, tú, yo, nosotras...

¿Qué relación tiene con los productos?

Los nombres de cada producto son plenamente explosivos y atractivos. Todo está relacionado con el amor y la marca personal, donde la doble cara de géminis se muestra.



# CLAIM ✦

Este claim de campaña es una referencia a la narrativa creada para este menú. Es una manera de invitar al usuario a disfrutar de la experiencia hasta el final, el viaje del usuario está a punto de terminar cuando se desabrocha el pantalón. Es una manera de atraer con dos visiones, la de la comida y la de estar con la mejor compañía. Para tener un final feliz se tiene dos opciones, hacerlo, o no. Está en las manos del consumidor, su decisión, será su placer.

Este menú tiene que estar relacionado conmigo y por tanto con la marca personal. Es la doble cara de géminis, la que se enseña y la que no.

“DESABROCHATE...O NO”



# belèn qi

creativa transmedia

