

# Hoja de cálculo – Fórmulas III

## El menú

Consolidación fórmulas y formatos.

Elabora una hoja de cálculo lo más parecida a la siguiente:

RESTAURANTE LA COMIDILLA			
<b>Entrantes</b>			
	Sardinas	1,50 €	1
	Longaniza	2,00 €	
	Jamón	2,50 €	
<b>Primeros</b>			
	Macarrones con tomate	2,50 €	
	Judías verdes	2,25 €	1
	Arroz tres delicias	3,30 €	
<b>Segundos</b>			
	Ternera a la plancha	3,00 €	1
	Lomo con tomate	3,10 €	
	Bacalao con setas	3,25 €	
<b>Postres</b>			
	Helado	1,75 €	
	Fruta natural	0,75 €	
	Flan con nata	1,50 €	1
<b>Suma</b>			
	IVA	21,00%	8,25 €
			1,73 €
	<b>Total</b>		<b>9,98 €</b>

1. Diseña una fórmula que permita calcular el total del menú en función de lo que pidan los clientes.
2. Calcula lo que costará una comida compuesta por:
  - Entrantes: 1 ración de sardinas, 1 de longaniza y 2 de jamón.
  - Primeros: 3 de macarrones y 1 de judías.
  - Segundos: 4 de bacalao.
  - Postres: 1 helado, 2 frutas y 1 flan.
3. Cambia el nombre de la hoja de cálculo por “menú 1”.
4. Aprovechando este modelo crea otro similar en otra hoja de cálculo “menú 2”, cambia los platos del menú y los precios.
5. Guarda el ejercicio en tu carpeta de intranet con el nombre menu.xlsx