

Cartas - 1 / 21

Datos generales

Nombre: Carta de primavera 2005 Fecha: 21/04/2005

Composición de la Carta

Fichas de Producción	Costo (€)	% M.P.	PVP (€)
TAPIENTRADAS		22,2%	
Cajalar de molin con pación y queso	0,64 €	6,397	10,00 €
Tortillo de patata, queso, y sémola de aceite de oliva	2,62 €	21,008	12,00 €
Berros con queso y gelatina de atún	0,32 €	3,548	9,02 €
Agustito con queso de cabra y maíz	2,22 €	14,770	15,03 €
Espárragos blancos con mahonesa caliente	2,55 €	16,900	15,09 €
Crema ligera de guisantes con navajitas de tocino ibérico o la mate	2,07 €	13,772	15,03 €
Tuétano con queso Bilojo y paté de coliflor	10,94 €	27,584	39,66 €
Corazales al natural	3,02 €	19,561	15,44 €
Tarta de esmolado con anchoas, frezcas, albahaca y aceite de oliva negra	3,24 €	21,557	15,03 €
Bellini de cerveza	3,03 €	0,000	0,00 €
Espondijas guisadas con espárragos y gelatina de hierbas	11,91 €	49,500	24,06 €
Yema de huevo de pollito, hongos, lino y crema ligera de patata	9,90 €	55,000	18,00 €
Ventresca de atún confitada en aceite de atún	3,14 €	20,892	15,03 €
Vieiras con navajitas de resoldado, pistacho y frambuesas	4,70 €	26,111	18,00 €
Escalado de almejas y ostras en salsa verde	10,52 €	45,952	22,89 €
Crema de patatas	0,00 €	0,000	10,00 €
Cigala con aire de hierva y queso negro	7,44 €	35,429	21,00 €
Copa de espuma de puerros con gelatina de agua y nata	0,01 €	0,080	12,50 €
PESCADOS		22,7%	
Lengado a las aromatizas con albahaca	9,65 €	27,567	35,01 €
Bacalao al pil-pil ligero con verduras de primavera	1,83 €	5,250	34,86 €
Dorada a la vizcaína	9,93 €	30,036	33,06 €

Las PVP que aparecen en la tabla se calculan a partir del costo de la ficha y el porcentaje de materia prima (%M.P.)

Fichas de la Carta

* Para trasladar una Ficha de Producción en defecto, haga clic sobre ella

* Para seleccionar una Ficha de Producción, pulse sobre la casilla de selección situada a su izquierda

Mover dentro de la Clasificación

Quitar Ficha a la Carta

Clasificación

Columnas a visualizar

- Fichas de Producción
- Costo de la Ficha
- Porcentaje Materia Prima
- PVP de la Ficha
- Valores nutricionales

Botones de la Barra de Herramientas / Otros botones

	Nuevo registro	La pantalla se limpiará de datos de registros anteriores y se estará en disposición de comenzar a meter la información en los distintos campos (nombre, fecha, ...).
	Guardar información	La información introducida en pantalla, tanto a la hora de dar de alta un nuevo registro, como a la hora de modificar uno ya existe, se guardará en la base de datos.
	Cancelar operación	Únicamente aparecerá en pantalla cuando se esté introduciendo un nuevo registro.
	Eliminar registro	El registro mostrado en pantalla se eliminará de forma permanente.
	Imprimir informe	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá una carta con distintos tipos de informes a generar.
	Buscar registro	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá una carta con distintas opciones de búsqueda.
	Guardar como ...	Se creará una carta similar al mostrado en pantalla, con un nombre distinto.
	Transferir PVP a las fichas	En caso de que haya definido un nuevo % de Materia Prima y se haya visto modificado el PVP de una ficha, al pulsar este botón la ficha modificará de forma permanente su PVP.
	Controles de raciones de la carta	Al pulsar este botón aparecerán varias alternativas sobre los controles de raciones de la carta visualizada en pantalla.
	Ir al primer registro	Se mostrará en pantalla el primer registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro anterior	Se mostrará en pantalla el registro anterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro posterior	Se mostrará en pantalla el registro posterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al último registro	Se mostrará en pantalla el último registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Mostrar Ayuda	Se mostrará la ayuda del módulo en cuestión.
	Añadir ficha a la carta	Para añadir fichas de producción a la carta de degustación, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.
	Subir ficha seleccionada	Para subir dentro de la misma clasificación una ficha de producción, seleccionarla y pulsar este botón.
	Bajar ficha seleccionada	Para bajar dentro de la misma clasificación una ficha de producción, seleccionarla y pulsar este botón.
	Quitar fichas de producción	Para quitar fichas de producción de la carta, seleccionarlas y pulsar este botón.




Operaciones a realizar

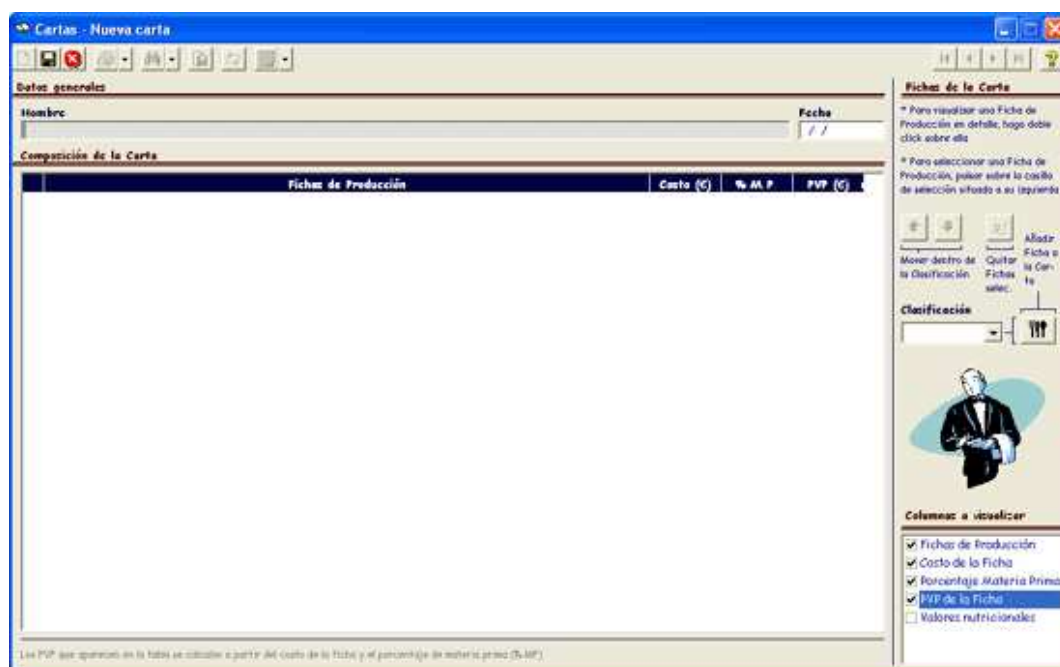
- * Dar de alta una nueva carta
- * Ver los datos de una carta: Botones de desplazamiento / Buscar
- * Modificar una carta
- * Eliminar una carta
- * Ver la información nutricional
- * Imprimir informes de cartas
- * Controles de raciones de la cartas

- * Asociar ficha de producción a la carta |
- * Quitar ficha de producción de la carta |
- * Modificar ficha de producción de la carta | Composición de la carta
- * Modificar % de Materia Prima de fichas de producción |
- * Ver detalle de la ficha de producción |
- * Ordenar fichas dentro de la carta |

Dar de alta una nueva carta

Para dar de alta una nueva carta, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar el botón ; la pantalla se limpiará de datos que hubiese de otros cartas y se podrá comenzar a rellenar los distintos datos que se solicitan (nombre, fecha, ...) de la nueva carta. Observar que en la barra de herramientas se habrán desactivado todos los botones excepto el de guardar  y el de cancelar .





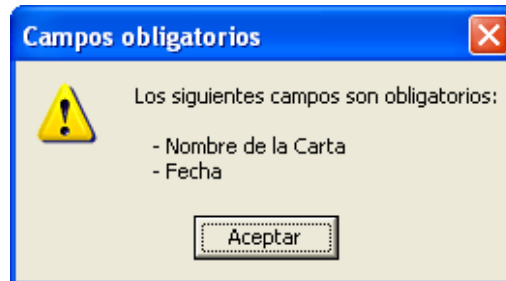
2. Rellenar los distintos datos de la carta. Ver apartados composición de la carta.

Para pasar rápidamente de un dato (nombre) a otro (fecha), hay 2 formas:

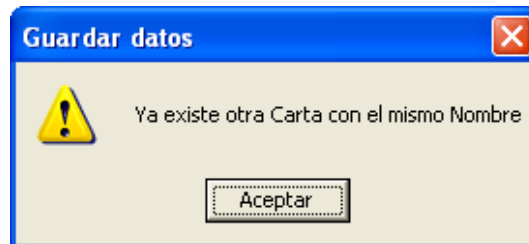
a) Pulsando la tecla Tab (tabulador), situada en la parte izquierda del teclado y representada por dos flechas horizontales

b) Pulsando la tecla Enter (o Intro)

3. Una vez que se haya metido la información de la carta, pulsar el botón  para guardar los datos. Observar que se activarán todos los botones de la barra de herramientas. Al pulsar el botón  es posible que se detecte que alguno de los datos obligatorios no está rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello, tal y como sigue:




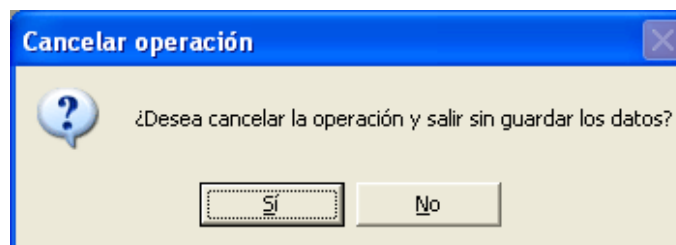
En caso de que ya exista otra carta con el mismo nombre, saldrá un mensaje informando de ello para evitar que se registre dos veces:



En caso de que todos los datos obligatorios estén rellenados y no haya otra carta con el mismo nombre, la nueva carta se registrará correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:

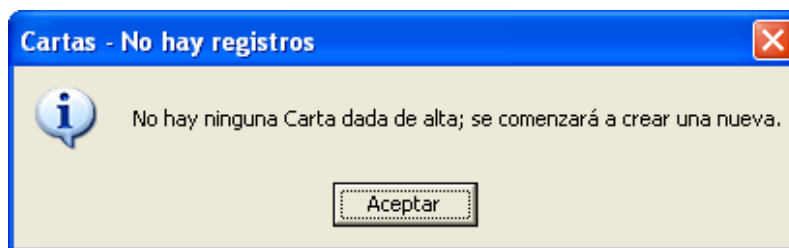


4. En caso de que se desee abortar o cancelar la operación de introducción del nuevo registro, bastará con pulsar el botón  para hacerlo; saldrá un mensaje preguntándolo y bastará con pulsar "Sí":



Cuando se accede al módulo de cartas lo primero que se hace es comprobar si existe o no alguna carta; si el sistema detecta que no hay ninguna carta, automáticamente informará de ello y comenzará a dar de alta una nueva carta, es decir, se

pulsará de forma automática el botón .



Ver los datos de una carta

Para ver los datos de una carta existente, realizar las siguiente operaciones:

1. Para posicionarse en un determinada carta se puede hacer de dos formas:

a) Con ayuda de los botones de desplazamiento entre registros, a saber:



Se mostrará la primer carta que haya, teniendo en cuenta que las cartas están ordenados según la fecha.



Se mostrará la carta anterior a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las cartas están ordenados según la fecha.



Se mostrará la carta siguiente a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las cartas están ordenados según la fecha.



Se mostrará la última carta que haya, teniendo en cuenta que las cartas están ordenados según la fecha.

b) Con ayuda del botón de búsqueda:

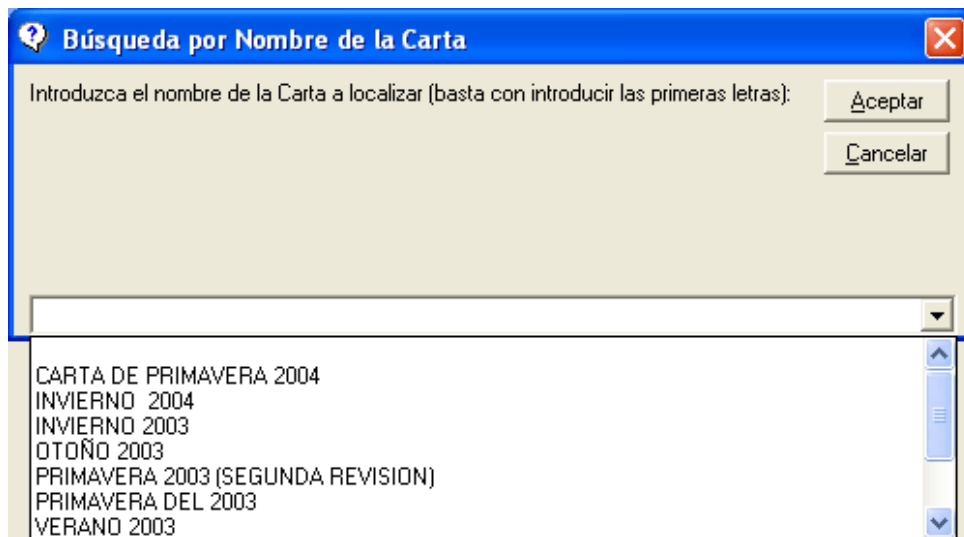


Al pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón, aparecerá una carta emergente con las distintas opciones de búsqueda de cartas, a saber:

* *Buscar por nombre de la carta*

* *Buscar por fecha de la carta*


Al seleccionar una opción de búsqueda determinada, saldrá una ventana con las distintas cartas existentes; bastará con seleccionar una de ellas y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



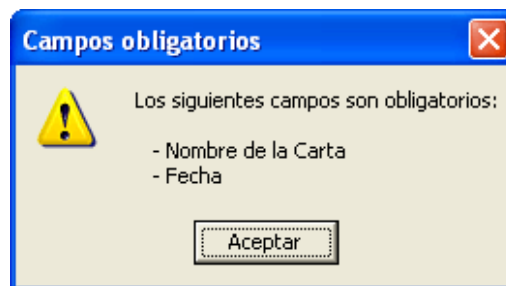
- Una vez visualizado en pantalla la carta deseado se podrán realizar varias operaciones sobre éste, tal como modificarlo, eliminarlo o moverse a otros cartas.

Modificar una carta

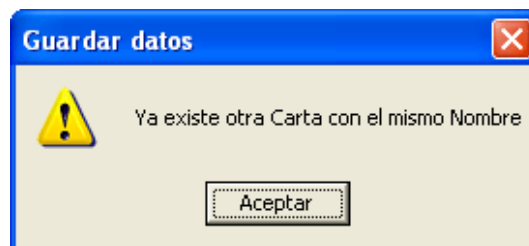
Para modificar los datos de una carta existente, realizar las siguiente operaciones:

- Mostrar en pantalla la carta deseado.
- Modificar la información que se desee (nombre, fecha, ...). Ver apartados composición de la carta.
- Pulsar el botón  para guardar los datos. Podrán pasar varias cosas:

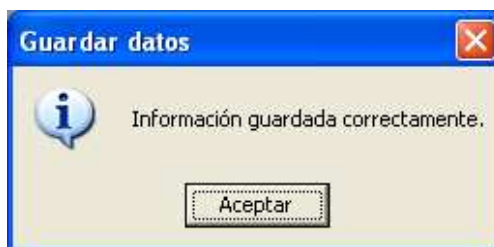
a) Que alguno de los datos obligatorios no esté rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello:



b) Que ya exista otra carta con el mismo nombre, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello para evitar que se registre dos veces.




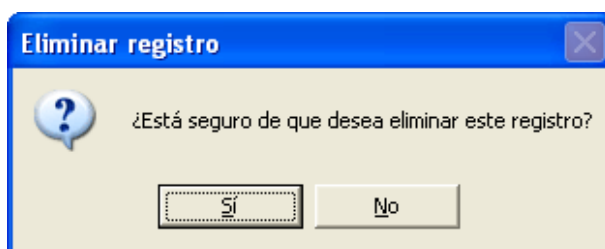
c) Que todos los datos obligatorios estén rellenados y no haya otra carta con el mismo nombre, en cuyo caso los cambios de la carta se registrarán correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:



Eliminar una carta

Para eliminar una carta existente, realizar las siguiente operaciones:

1. Mostrar en pantalla la carta deseada.
2. Pulsar el botón  para eliminar o dar de baja la carta en cuestión; saldrá un mensaje para confirmar dicha operación:

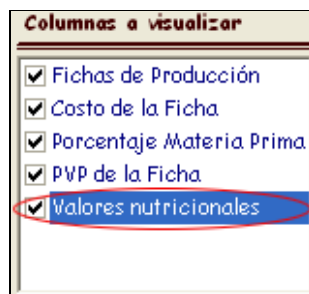


Al pulsar "Sí" la carta se eliminará, mostrándose a continuación los datos de la siguiente carta que haya.

Ver la información nutricional

Para ver la información nutricional de cada una de las fichas de producción de la carta, realizar las siguiente operaciones:

1. Mostrar en pantalla la carta deseada.
2. Seleccionar el item "Valores nutricionales" dentro de la lista de columnas a visualizar:



A continuación aparecerán nuevas columnas en pantalla indicando la información nutricional de cada ficha de producción de la carta (hidratos de carbono, proteínas, grasas y valor energético). Dicha información está calculada para 1 ración de la ficha de producción correspondiente.

Cartas - 1 / 21

Botones generales

Nombre: Carta de primavera 2005 Fecha: 25/04/2005

Composición de la Carta

Fichas de Producción	Costo (€)	% M.P.	PVP (€)	Hidratos c	Proteínas	Grasas	Valor energético
TAPIENTRADAS	22,29			795,55	533,42	579,52	2.895,42 Kcal
Caviar de salmón con patillo y ensata	0,64 €	4,397	10,00 €	301,95	774,74	14,02	7.607,24 Kcal
Artillo de piel de lobo, y sémola de aceite de oliva	2,62 €	21,808	12,01 €	814,49	709,04	45,35	4.140,33 Kcal
Banajeno con nonasmi gella natante de atún	0,32 €	3,548	9,02 €	862,62	790,48	373,54	9.619,53 Kcal
Aguaosé non oca coure de mistibaby	2,22 €	14,770	15,03 €	871,45	56,24	949,56	3.640,19 Kcal
Espárragos blancos con empanada caliente	2,95 €	16,900	15,09 €	924,87	767,11	53,50	5.924,58 Kcal
Pera de guisantes con raviolis de tocino ibérico a	2,07 €	13,772	15,03 €	468,70	298,17	622,70	6.478,21 Kcal
Taitavo con coular Beluga y pan de saliflor	10,94 €	27,584	39,66 €	263,79	279,34	829,80	6.246,02 Kcal
Coracoles al natural	3,02 €	19,561	15,44 €	509,16	986,09	910,96	2.268,66 Kcal
Albado con anchova fresca, albahaca y aceite de	3,24 €	21,557	15,03 €	695,12	980,00	243,93	5.338,73 Kcal
Bellini de curruzas	3,03 €	0,00	0,00 €	106,37	999,41	676,18	157,04 Kcal
Almays guisadas con espárragos y gelatina de hi	11,91 €	49,500	24,06 €	975,18	100,05	103,02	7.988,84 Kcal
Y huevo de patilla, hongos, labaz y crema ligera d	9,90 €	55,000	18,00 €	284,48	45,65	293,77	3.820,11 Kcal
Ventrescos de atún confitados en aceite de atún	3,14 €	20,892	15,03 €	300,97	948,57	979,83	4.013,74 Kcal
Roz con raviolis de remolacha, pistacho y frambu	4,70 €	26,111	18,00 €	278,28	160,44	162,82	6.465,87 Kcal
Escalado de almejas y olivachefas en salsa verde	10,52 €	45,952	22,89 €	410,07	412,77	712,75	3.262,06 Kcal
pancho pablo	0,00 €	0,000	10,00 €	633,18	207,55		186,01
Cigala con aire de té verde y sésamo negro	7,44 €	35,429	21,00 €	80,71	457,97	908,75	2.613,68 Kcal
de espuma de panameño con gelatina de agar y m	0,01 €	0,080	12,50 €	785,21	378,90	259,66	9.193,77 Kcal
PESCADOS	22,74			631,74	427,44	428,46	879,74 Kcal
Lengado a los arpenizos con aliochafas	9,65 €	27,567	35,01 €	561,84	694,49	913,72	8.348,17 Kcal
Salao al pil-pil ligero con venduritas de primavera	1,83 €	5,250	34,86 €	22,63	543,36	916,16	4.302,61 Kcal
Dubdallo a la moaisere	9,93 €	30,036	33,06 €	677,95	502,45	513,74	4.629,80 Kcal

Los PVP que aparecen en la tabla se calculan a partir del costo de la ficha y el porcentaje de materia prima (M.P.).

Fichas de la Carta

* Para realizar una Ficha de Producción en detalle, haga clic sobre ella

* Para seleccionar una Ficha de Producción, pulse sobre la casilla de selección situada a su izquierda

Mover dentro de la clasificación

Quitar Ficha de la Carta

Clasificación

Columnas a visualizar

Fichas de Producción

Costo de la Ficha

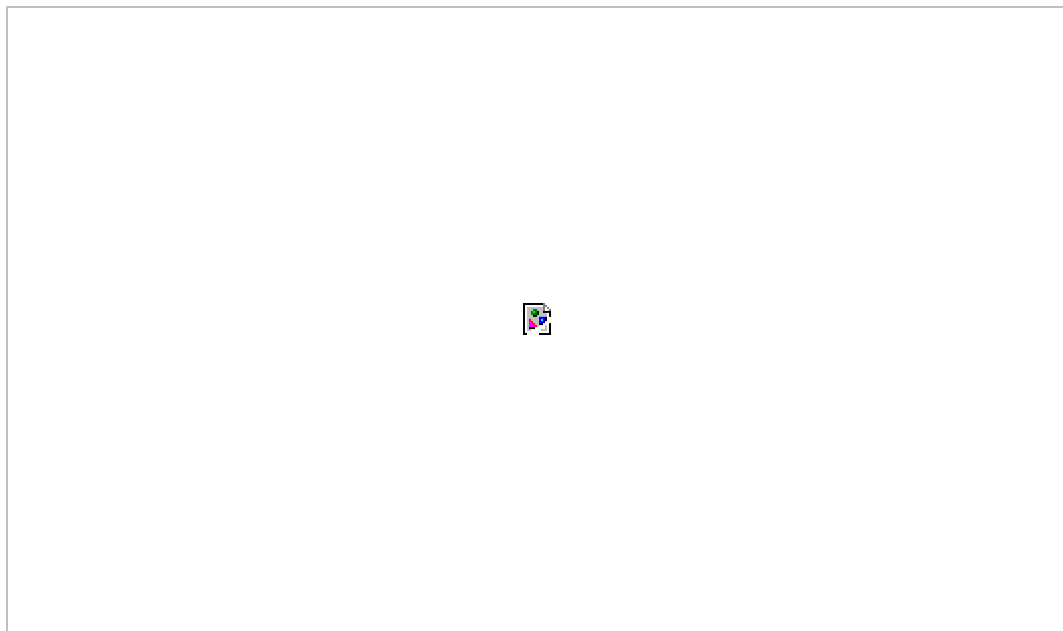
Porcentaje Materia Prima

PVP de la Ficha

Valores nutricionales

Para que estos valores aparezcan en pantalla es necesario tener en mente los siguientes puntos:

1. Es necesario indicar la información nutricional de cada producto.
2. Es necesario establecer la equivalencia entre las distintas unidades de medida de los productos; esta equivalencia se establece dentro del módulo de productos (ver icono de menús desplegables).
3. Es necesario que dentro de la configuración (solapa Cartas y Menús) esté seleccionada la opción "Calcular valores nutricionales" dentro del menú desplegable "Valores nutricionales":



Imprimir informes de cartas

Para ver los informes de cartas, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón ; aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de informes de cartas, a saber:

* *Imprimir carta*: Informe con la carta, sin costos.

- * *Imprimir carta con costos de Materia Prima:* Informe con la carta, indicando para cada ficha de producción que lo componga el coste de ésta.
- * *Imprimir carta de Postres:* Informe con las relación de fichas de producción que haya dentro de la clasificación "Postres"; en caso de que no exista dicha clasificación dentro de la carta saldrá un mensaje informando de ello.
- * *Imprimir Clasificación con costos de la carta:* Informe con la relación de fichas de producción de la carta, agrupadas por la clasificación de dichas fichas, indicando el costo y PVP de cada una de ellas.
- * *Imprimir Fichas de la carta :* Informe con el detalle de las fichas de producción que componen la carta, incluyendo todos los costes asociados a éstas.
- * *Imprimir Missemplace de la carta según Partida :* Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Partida de las distintas fichas.
- * *Imprimir Missemplace de la carta según Clasificación :* Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Clasificación de las distintas fichas.
- * *Imprimir Informe para Cocina:* Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la missemplace de cada una de ellas.
- * *Imprimir Informe para Sala:* Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la explicación de cada una de ellas.
- * *Imprimir Pedido de la carta:* Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta.
- * *Imprimir Pedido de la carta agrupado por Proveedor:* Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta. Se diferencia del informe anterior en que este pedido se agrupa además por proveedor, de forma que sale directamente la hoja de pedido que hay que realizar a cada uno de los proveedores. Otra peculiaridad es que en caso de que un producto lo vendan varios proveedores a distinto precio, en este informe se tendrá en cuenta el proveedor que lo ofrezca más barato, de forma que el gasto sea lo menor posible. Aquellos productos que no tengan ningún proveedor asociado aparecerán bajo el título "sin proveedor asociado".
- * *Imprimir Control de Raciones:* Informe con el Control de raciones que se han de servir de cada una de las fichas de la carta, así como la prioridad de cada una de ellas.
- * *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada una de las fichas de producción que componen la carta (valores calculados sobre 1 ración de cada ficha).

2. Seleccionar el tipo de informe que se desee.

En el caso de determinados informes podrán aparecer algunas ventanas solicitando el número de personas para el que calcular el pedido, ...; en dichas ventanas, introducir el valor y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar".

A continuación aparecerá generado el informe en pantalla, siendo posible realizar distintas operaciones sobre él.

CARTAS	
CURTI DE PORGANCOY PUNDEQUELAS	12,27 €
MENDECA DE ATUN COMESTADA EN AGUITE HEATIN	13,54 €
FALSA MOZZARELLA	9,01 €
CAVARI DE MILLO	8,81 €
ONDAS CON OSTIEN Y TRIFA DE MUGRE Y ALCADAMIA	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLO EN RABITAS MITAS Y CREMA	11,84 €
LEJIA DE PASAJA	
MENSTRUO DE CILATRA CALIENTE DE VERDURAS CONTRIBAS	12,61 €
ADREAN DE PARRISANO	
ESTREAS	
ESBARRAÑE LANCOS CON ALMEJAS	33,06 €
WOLF DE ARRIELANCO CON ESPARRAGO Y LANGOSTINOS Y CEBOLLA	29,06 €
ASPI CALIENTE DE SUCORAN CON COCCO CONDUMI	24,00 €
MATREAS	
TARTA DE ESCALIBAR CON SARDINAS, ALMEJAS Y CACIOTANOS	31,33 €
NEGRAS	
CREMA DE GUANITE CON LAMBÓN Y MENTA	21,78 €
CREMA DE TAJANDES	15,00 €
REPCADOS Y CARRÉS	
REDABILLO ALA MENTRE	33,06 €
SANTIBRO CON CACIOTA, PURE DE HAMBURGUESA Y MENTRE	0,00 €
LDASADO ALORABRATOS CON ESPARRAGOS TIGRITOS	33,06 €
BRANANTE AL ORILANO CON DENTELAS	33,06 €
MENSTRUO DE COCCO	24,00 €
WOLF DE ARRIELANCO CON GRATIN DE PULLETTI	28,90 €
PURDOR CON PURE DE PASTA DE PATATA	28,83 €
ESBARRAÑE DE CABBITO CON CIGARONAS AL MANJAN	32,12 €

Carta

CARTA					
CARTAS DE PARRISANO 2009					
	Costo Pn	Costo €	%	MP Pn	MP €
CARTAS					
COCCO DE VOST GRAN CON PURE DE PORGANCO	107 Pn	2,99 €	7,660	2,042 Pn	12,27 €
WOLF DE ARRIELANCO CON ESPARRAGO Y LANGOSTINOS Y CEBOLLA	483 Pn	2,99 €	18,887	2,586 Pn	15,54 €
FALSA MOZZARELLA	103 Pn	2,92 €	10,311	1,499 Pn	9,01 €
CAVARI DE MILLO	84 Pn	2,50 €	5,860	1,469 Pn	8,81 €
ONDAS CON OSTIEN Y TRIFA DE MUGRE Y ALCADAMIA	324 Pn	3,75 €	17,500	2,405 Pn	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	333 Pn	3,00 €	24,189	1,499 Pn	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLO CON RABITAS MITAS Y CREMA	1,001 Pn	4,01 €	39,960	2,504 Pn	11,84 €
LEJIA DE PASAJA					
MENSTRUO DE CILATRA CALIENTE DE VERDURAS CONTRIBAS	172 Pn	3,53 €	8,576	1,998 Pn	12,61 €
ADREAN DE PARRISANO					
PASTAS					
ESBARRAÑE LANCOS CON ALMEJAS	2,767 Pn	34,43 €	50,331	5,501 Pn	33,06 €
WOLF DE ARRIELANCO CON ESPARRAGO Y LANGOSTINOS Y CEBOLLA	1,387 Pn	9,33 €	29,686	4,469 Pn	28,06 €
ASPI CALIENTE DE SUCORAN CON COCCO CONDUMI	482 Pn	2,92 €	12,167	3,993 Pn	24,00 €
MATREAS					
TARTA DE ESCALIBAR CON SARDINAS, ALMEJAS Y CACIOTANOS	348 Pn	2,49 €	4,754	5,236 Pn	31,33 €
NEGRAS					
CREMA DE GUANITE CON LAMBÓN Y MENTA	340 Pn	2,07 €	4,956	3,434 Pn	21,78 €
CREMA DE TAJANDES	2,968 Pn	17,04 €	50,971	5,824 Pn	35,00 €
REPCADOS Y CARRÉS					
REDABILLO ALA MENTRE	1,426 Pn	12,97 €	33,183	5,501 Pn	33,06 €
SANTIBRO CON CACIOTA, PURE DE HAMBURGUESA Y MENTRE	0 Pn	0,00 €	0,000	0 Pn	0,00 €
LDASADO ALORABRATOS CON ESPARRAGOS TIGRITOS	1,928 Pn	11,99 €	35,057	5,501 Pn	33,06 €
BRANANTE AL ORILANO CON DENTELAS	1,922 Pn	11,95 €	34,936	5,501 Pn	33,06 €
MENSTRUO DE COCCO	376 Pn	3,36 €	14,437	3,923 Pn	24,00 €
WOLF DE ARRIELANCO CON GRATIN DE PULLETTI	1,319 Pn	7,63 €	26,403	4,409 Pn	28,90 €
PURDOR CON PURE DE PASTA DE PATATA	731 Pn	4,39 €	15,221	4,797 Pn	28,83 €
ESBARRAÑE DE CABBITO CON CIGARONAS AL MANJAN	1,764 Pn	10,65 €	31,090	5,348 Pn	32,12 €

Carta con costo de MP

CHEESE CONFITADO (1 UNID.)
ALBAICOQUE EN FRIJITAS CON MANJANITO Y ESPUMA DE MENTRE
CHOCOLATE EN FRIJITAS CON ALBAICOQUE
WOLF DE ARRIELANCO
WOLF DE ARRIELANCO CON PATATA
24,00 €
Costo de Postres: Pn

Carta de Postres

ANÉXICO

N.º FOLIO	N.º PÁG.	N.º ENCARGO	FECHA	LUGAR

FOLIOS	CANT.	USO	USO	COSTE	OBSERVACIONES DE COLETA

ANÉXICO

ACORDADO Y REINTEGRACION	REINTEGRACION
1. Emitir los datos básicos de cada caso de acuerdo al formulario An. 2. 2. Analizar los datos con la siguiente:	
OBSERVACIONES	SEÑALES DE LA LEY
	SEÑALES DE REINTEGRACION

Fichas de la carta

PREPARACIONES

Clave de

COQUE DE POCOSAS CON LAS DE BUCAS	Tomado de las Cuentas de los buques
PANQUE DE CHAPAS CON GUARAPAS AL ABEITA	Buzón de las Cuentas de los buques
QUEFO DE LA DA DE POCOSAS CON CUBILOS	Cuentas de los buques de Cuentas de los buques
REQUERIDA DE BUCAS DE TROGAVAS AL ABEITA DE ACERTIVAS BUCAS	Buzón de las Cuentas de los buques
REQUISADA DE ALBESAS Y AL CACHOS DE LA VETA	Cuentas de los buques Cuentas de los buques
VERBAS CON PANQUE DE POCOSAS AL ESTADO Y FOLIOS	Cuentas de los buques Cuentas de los buques

El Director

PREPARACIONES

TALA

REQUISADA DE BUCAS	Buzón de las Cuentas de los buques
CANTAS DE BUCAS	Buzón de las Cuentas de los buques
LA TALA DE BUCAS DE LA VETA	Buzón de las Cuentas de los buques

El Director

Missemplace de la carta según Partida

Missemplace de la carta según Clasi ficiación

# RECETA	FORMA RECETA	AÑO	I.V.T	VEG. DÍAS AÑO	PARTE(S)	USOS Y AFINES	RECOMENDACIONES
1407	CORRI DE BOGALLOSA CON PAN DE MUELLA	8	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Cocido frío	Se sirve de desayuno
1407	OPORTUNO DE BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Cocido	Se sirve de desayuno
1475	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1481	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1489	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1484	CORRI DE BOGALLOSA CON PAN DE MUELLA	8	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Cocido	Se sirve de desayuno
1487	OPORTUNO DE BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Cocido	Se sirve de desayuno
1481	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1483	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1489	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1482	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno
1484	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	7.00	20.00	7.00	Plata de control de calidad	Preso	Se sirve de desayuno

Informe para Cocina

# RECETA	FORMA RECETA	PARTE(S)	VEG. DÍAS AÑO	I.V.T	RECOMENDACIONES
1407	CORRI DE BOGALLOSA CON PAN DE MUELLA	Cocido frío	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno
1487	OPORTUNO DE BOGALLOSA	Cocido	Plata de control de calidad	7.00	Se sirve de desayuno
1475	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno
1481	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Cocido frío	COCIDA CHIFA	7.00	Se sirve de desayuno
1489	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno
1484	CORRI DE BOGALLOSA CON PAN DE MUELLA	Cocido		20.00	Se sirve de desayuno
1487	OPORTUNO DE BOGALLOSA	Cocido		7.00	Se sirve de desayuno
1481	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Cocido frío	Cocido o caldo de "Ch"	20.00	Se sirve de desayuno
1483	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Cocido frío	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno
1489	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Preso	20.00	Se sirve de desayuno
1482	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Preso	20.00	Se sirve de desayuno
1484	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno
1484	BOGALLOSA CON BOGALLOSA	Preso	Plata de control de calidad	20.00	Se sirve de desayuno

Informe para Sala

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
ESPECIALIDAD DE PEPERONCINI	0.000	
Cantidad pedido:	0.000	Trasacción:
ACOSTE MONTA		
ACOSTE MONTA	1.000	
Cantidad pedido:	0.000	Trasacción:
ACOSTE MONTA		
ACOSTE MONTA	0.000	
Cantidad pedido:	0.000	Trasacción:

Pedido de la carta

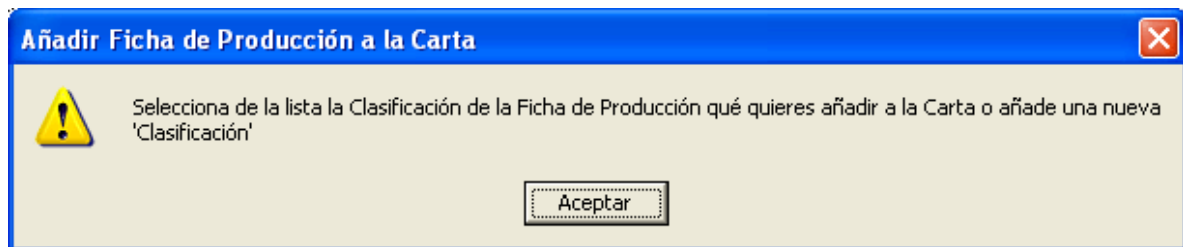
1 de 1+
51%
Total: 381 100% 381 de 381

Pedido_proveedor.rpt

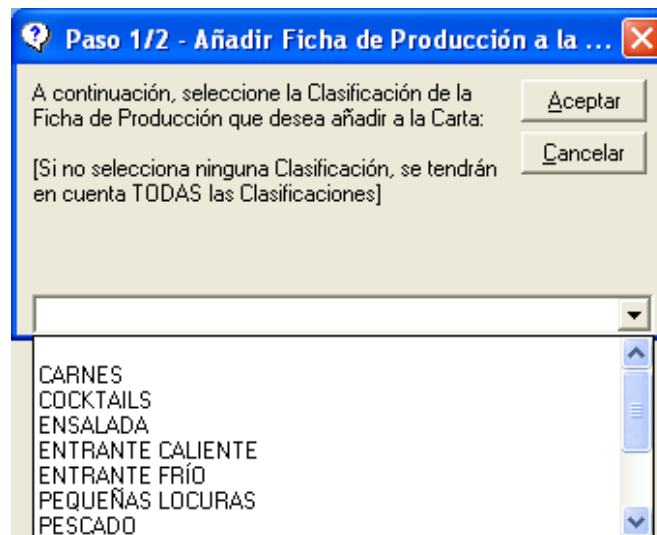
- + ALMACEN
- + ANGEL AREVALO S.A.
- + ANTONIO DE MIGUEL
- + BACALAO
- + C&F PESCADOS Y MARISCOS GALLEGOS1
- + DUO MARINERO
- + ELABORACIONES PROPIAS
- + FRUTAS CHICO
- + FRUTAS JULIAN
- + FRUTAS PABLO
- + GUERRA PRODUCTOS VARIOS
- + JAMONES JOSELITO
- + JULIAN MARTIN POLAN
- + PASCUAL
- + PATATAS CARALI
- + PESCADERIAS CORUÑESAS
- + PRODUCTOS ARTESANOS
- + PRODUCTOS AVICOLAS GUERRA
- + SETAS ALZAGORRI
- + SIN PROVEEDOR ASOCIADO

Citas de proveedor 200		
ALMACEN	0.000	0.000
ANGEL AREVALO S.A.	0.000	0.000
ANTONIO DE MIGUEL	0.000	0.000
BACALAO	0.000	0.000
C&F PESCADOS Y MARISCOS GALLEGOS1	0.000	0.000
DUO MARINERO	0.000	0.000
ELABORACIONES PROPIAS	0.000	0.000
FRUTAS CHICO	0.000	0.000
FRUTAS JULIAN	0.000	0.000
FRUTAS PABLO	0.000	0.000
GUERRA PRODUCTOS VARIOS	0.000	0.000
JAMONES JOSELITO	0.000	0.000
JULIAN MARTIN POLAN	0.000	0.000
PASCUAL	0.000	0.000
PATATAS CARALI	0.000	0.000
PESCADERIAS CORUÑESAS	0.000	0.000
PRODUCTOS ARTESANOS	0.000	0.000
PRODUCTOS AVICOLAS GUERRA	0.000	0.000
SETAS ALZAGORRI	0.000	0.000
SIN PROVEEDOR ASOCIADO	0.000	0.000

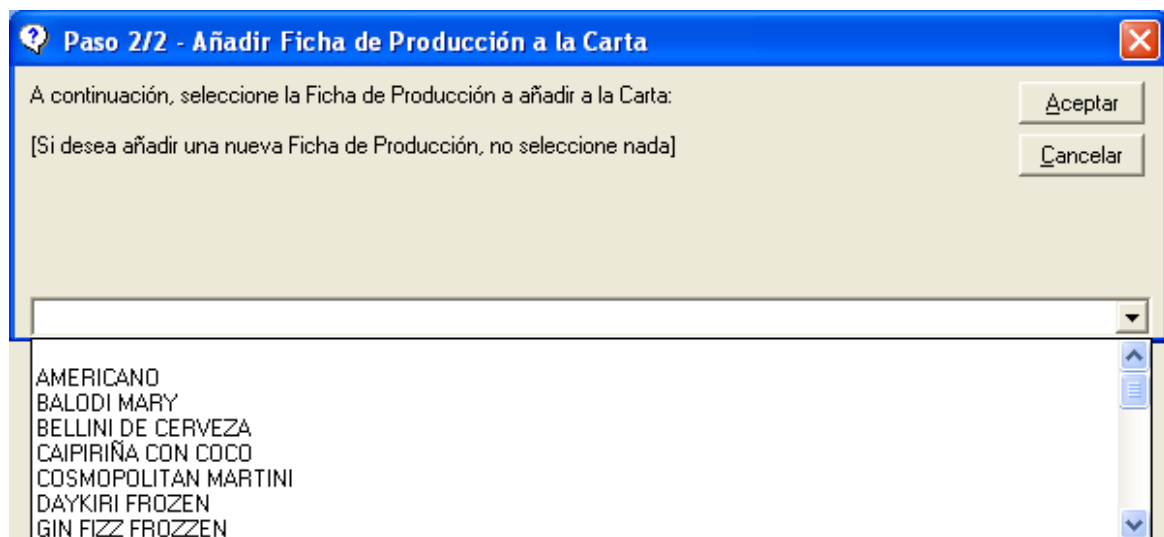
Pedido de la carta agrupado por proveedor



3. En caso de que haya indicado una clasificación, a continuación saldrá una ventana preguntándole la clasificación por la cual desea filtrar las fichas de producción para hacer más fácil su búsqueda; esta "clasificación" difiere de la indicada en el menú desplegable en que se refiere al atributo "clasificación" que se indica en las fichas de producción. Puede darse el caso en que una ficha de producción pertenezca a la clasificación "cocktail" y sin embargo dentro de la carta quiera que figure dentro del apartado o clasificación "entrantes". En la ventana que salga, seleccionar la clasificación que se desee (o dejar en blanco si se quiere que se listen todas las fichas), y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



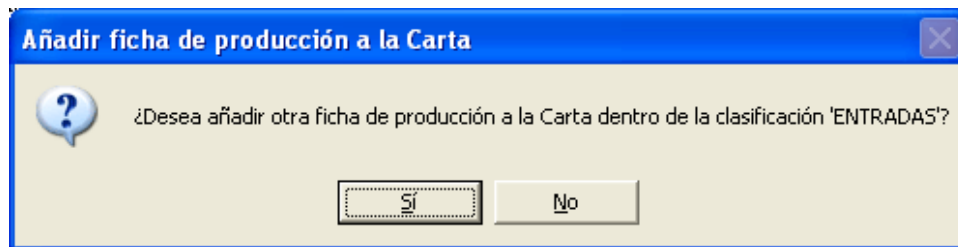
4. A continuación saldrá otra ventana con la relación de fichas de producción cuya clasificación sea la seleccionada anteriormente; seleccionar la ficha de producción que se desee y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación se añadirá a la carta la ficha de producción seleccionada dentro de la clasificación que se hubiese indicado; aparecerá una columna denominada "coef", que indica el coeficiente que se desea aplicar a ese plato o ficha de producción, y otra columna ("costo"), con el costo de la ficha de producción:

Composición de la Carta				
Fichas de Producción		Costo (€)	% M.P.	PVP (€)
LAS TAPAS			13,75	
<input type="checkbox"/>	CORTE DE FOIE-GRAS CON PAN DE ESPECIAS	0,94 €	4,705	19,98 €
<input type="checkbox"/>	MUSLETOS DE CORDONIZ A LA SOJA	0,55 €	7,289	7,55 €
<input type="checkbox"/>	AGUACATE CON COUS COUS DE MAÍZ	2,27 €	9,088	24,98 €
<input type="checkbox"/>	RAVIOLI DE GUIZANTES CON GUIZANTES A LA MENTA	0,51 €	6,708	7,60 €
<input type="checkbox"/>	CIGALA CON TÉ VERDE Y SESAMO NEGRO	7,03 €	46,840	15,01 €
<input type="checkbox"/>	CANELÓN DE PIEL DE LECHE CON FOIE GRAS Y TRUFA BLANCA	2,01 €	9,561	21,02 €
<input type="checkbox"/>	ESPÁRAGOS BLANCOS AL TOFFE, YOGURT, ESTRAGON Y SERVIDO CON SU JUGO	0,00 €		0,00 €
<input type="checkbox"/>	QUINDA HELADA DE FOIE GRAS CON CONSOMÉ	1,59 €	12,079	13,16 €
ENTRADAS			29,17	
<input type="checkbox"/>	ENSALADA DE ALMEJAS Y ALCACHOFAS EN SALSA VERDE	10,50 €	31,260	33,59 €
<input type="checkbox"/>	ESQUEIXADA DE BACALAO Y BOGAVANTE AL ACEITE DE ACEITUNAS NEGRAS	8,00 €	27,781	28,80 €
<input type="checkbox"/>	FARDOS DE CALAMAR CON CANELON DE POLLO Y CALABAZA	6,17 €	26,839	22,99 €
<input type="checkbox"/>	VERDURAS DE TEMPORADA CON PULPO A LA GALLEGA	3,61 €	15,835	22,80 €
<input type="checkbox"/>	LANGOSTINOS AL PARMESANO Y PX	11,61 €	34,443	33,71 €
<input type="checkbox"/>	VIEIRAS CON RAVIOLIS DE REMOLACHA, PISTACHO Y FRAMBUESA	13,57 €	38,879	34,90 €
<input type="checkbox"/>	TE DE ROSAS	0,23 €		0,00 €
PESCADOS Y CARNES			22,12	
<input type="checkbox"/>	RAPE CON PICADA EN DECONSTRUCCION Y TALLARINES DE SEPIA	8,27 €	28,142	29,39 €
<input type="checkbox"/>	SAN PEDRO CON PURE DE LIMON, PIEL DE LIMON CONFITADO Y HUEVAS DE BACALAO	8,95 €	25,006	35,79 €
<input type="checkbox"/>	BACALAO AL PIL-PIL LIGERO CON VERDURITAS DE PRIMAVERA	5,94 €	19,808	29,99 €
<input type="checkbox"/>	BESUGO CON EMULSION DE TOMATE Y PURE DE HINOJO	0,45 €	1,667	26,99 €
<input type="checkbox"/>	SOLOMILLO DE BUEY CON RAVIOLIS LIQUIDOS DE JABUGO	4,98 €	17,237	28,89 €

5. Para hacer más cómoda la creación de la carta, una vez introducida una ficha de producción dentro de una determinada clasificación, saldrá un mensaje preguntando si desea o no seguir añadiendo más fichas a la misma clasificación:




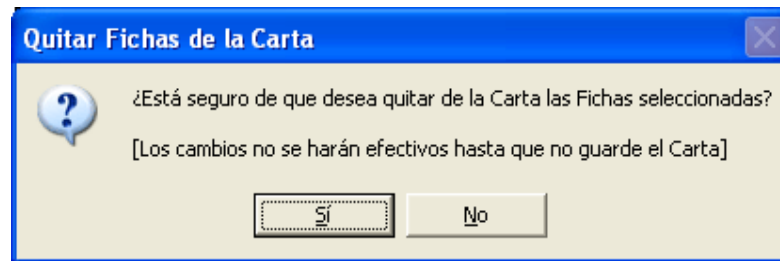
Quitar ficha de producción de la carta

Para quitar una o varias fichas de producción de una carta, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar las fichas de producción que se desean quitar de la carta, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada una de las fichas de producción:

Composición de la Carta				
Fichas de Producción		Costo (€)	% M.P.	PVP (€)
TAPAS			17,31	
<input type="checkbox"/>	AMERICANO	0,69 €	18,000	3,83 €
<input type="checkbox"/>	BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000	2,25 €
<input type="checkbox"/>	ESPAGUETTI DE PARMESANO	1,11 €	12,320	9,01 €
<input type="checkbox"/>	RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867	15,00 €
<input type="checkbox"/>	BERBERECHOS CON LITCHIS Y FRUTA DE LA PASION	1,31 €	10,908	12,01 €
<input type="checkbox"/>	GAMBAS COCIDAS A BAJA TEMPERATURA A LA TARTARA	1,41 €	11,740	12,01 €
<input type="checkbox"/>	DESHILACHADO DE BUEY DE MAR CON PANCETA IBERICA	4,85 €	32,333	15,00 €
ENTRADAS			23,98	
<input type="checkbox"/>	AGUACATE CON COUS COUS DE MAÍZ	2,27 €	9,088	24,98 €
<input type="checkbox"/>	CIGALAS CON CEPS Y VINAGRETA DE PIÑONES	0,00 €		0,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	TARTA DE TRUFA Y MANZANA	7,76 €	31,056	24,99 €
<input checked="" type="checkbox"/>	CALAMAR EN FARDOS CON ENDIBIAS Y MERMELEDA DE TOMATE	4,10 €		0,00 €
<input type="checkbox"/>	YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	6,01 €	39,965	15,04 €
<input type="checkbox"/>	SOPEA DE MARISCO CON MARISCO	1,75 €	5,831	30,01 €
<input checked="" type="checkbox"/>	GINN	0,06 €		0,00 €
<input type="checkbox"/>	ALCACHOFAS CON TUÉTANO Y HUEVAS DE TRUCHA	1,70 €	33,960	5,01 €
PESCADOS			17,43	
<input type="checkbox"/>	LUBINA CON PURE DE APIO Y FOIE-GRAS	0,27 €		0,00 €
<input type="checkbox"/>	LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	11,59 €	35,060	33,06 €
<input type="checkbox"/>	RAPE AL VINO TINTO EN CIVET AL MOMENTO	6,56 €		0,00 €
<input type="checkbox"/>	BACALAO CON PURE DE CALABAZA Y CREMA DE IDIAZABAL	2,34 €	7,092	32,99 €
<input type="checkbox"/>	PICHÓN CON PURE DE REMOLACHA	4,40 €	15,224	28,90 €

2. Observar que se habrá activado el botón  situado en la parte superior derecha de la pantalla; pulsarlo para quitar las fichas de producción. Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:



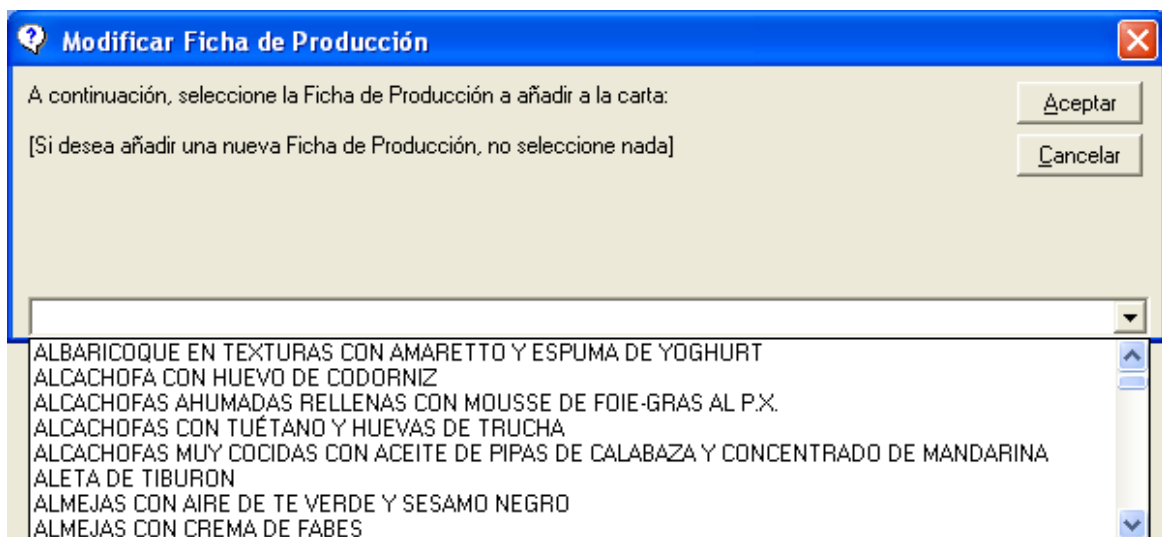
Modificar ficha de producción de la carta

En caso de que se desee modificar una ficha de producción que haya en la carta (cambiar una ficha por otra), seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre la ficha en cuestión, y en el desplegable que salga, seleccionar la opción "cambiar ficha actual por otra":

Composición de la Carta			
Fichas de Producción	Coste (€)	% M. P.	PVP (€)
TAPAS 17,31			
AMERICANO	0,69 €	18,000	3,83 €
BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000	2,25 €
ESPAGUETTI DE PARMESANO	1,11 €	12,320	9,01 €
RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867	15,00 €
BERBERECHOS CON LITICHES Y BRITA DE LA PASION	1,31 €	10,908	12,01 €
GAURBA: Ver detalle de la Ficha	1,41 €	11,740	12,01 €
DESHIL: Cambiar Ficha actual por otra	4,85 €	32,333	15,00 €
ENTRADAS 23,98			
AGUACATE CON COUS COUS DE MAÍZ	2,27 €	9,088	24,98 €
CIGALAS CON CEPES Y VINAGRETA DE PIÑONES	0,00 €		0,00 €
TARTA DE TRUFA Y MANZANA	7,76 €	31,056	24,99 €
CALAMAR EN FARDOS CON ENDOBIAS Y MERMELADA DE TOMATE	4,10 €		0,00 €
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	6,01 €	39,965	15,04 €
SOFA DE MARISCO CON MARISCO	1,75 €	5,831	30,01 €
GINN	0,06 €		0,00 €
ALCACHOFAS CON TUÉTANO Y HUEVOS DE TRUCHA	1,70 €	33,960	5,01 €
PESCADOS 17,43			
LUBINA CON PURE DE APIO Y FOIE-GRAS	0,27 €		0,00 €
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	11,59 €	35,060	33,06 €
RAPE AL VINO TINTO EN CIVET AL MOMENTO	6,56 €		0,00 €
BACALAO CON PURE DE CALABAZA Y CREMA DE IDIAZABAL	2,34 €	7,092	32,99 €
PICHON CON PURE DE REMOLACHA	4,40 €	15,224	28,90 €

2. A continuación saldrá una ventana con todas las fichas de producción; seleccionar la ficha de producción que se desee y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación aparecerá modificada la carta con la nueva ficha de producción.

Modificar % de Materia Prima de fichas de producción

La columna "% M.P." indica el porcentaje que representa el costo de la materia prima sobre el PVP.

Desde la carta es posible modificar el porcentaje de materia prima y que de forma automática se recalculen el PVP, y viceversa, de forma que con la carta delante se puedan ir ajustando los márgenes deseados, y después, traspasar los nuevos PVP a cada una de las fichas de producción de la carta.

Ejemplo: Para hacer unos "Espagueti de parmesano" se utiliza materia prima que supone un costo de 1,11 €; si el PVP que hay indicado en la ficha de producción es 9,01 €, la materia prima representará un 12,32 % del PVP de la ficha, lo que indica que el margen obtenido es del 87,68 % (dejando aparte lo referente a la mano de obra). Si se desea que el margen obtenido sea del 90 % (por tanto el porcentaje de materia prima será del 10 %), habrá que incrementar el precio de venta, pero en vez de ir modificándolo hasta que el porcentaje de materia prima sea del 10 %, es más cómodo modificar el porcentaje de materia prima y poner directamente "10 %" y que de forma automática se recalculen el PVP. Una vez calculado el nuevo PVP es posible transferirlo a la ficha de producción de los "Espagueti de parmesano".


Para modificar el porcentaje de materia prima de una determinada ficha de producción, seguir los siguientes pasos:

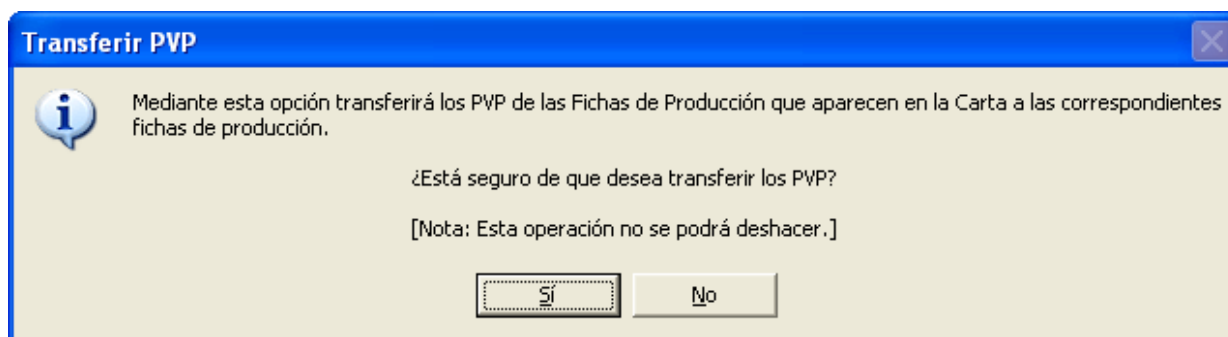
1. Pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre el porcentaje en cuestión.

Composición de la Carta			
Fichas de Producción	Costo (€)	% M.P.	PVP (€)
TAPAS		17,31	
AMERICANO	0,69 €	18,000	3,83 €
BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000	2,25 €
ESPAGUETI DE PARMESANO	1,11 €	12,320	9,01 €
RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867	15,00 €
BERBERECHOS CON LITCHIS Y FRUTA DE LA PASION	1,31 €	10,908	12,01 €
GAMBAS COCIDAS A BAJA TEMPERATURA A LA TARTARA	1,41 €	11,740	12,01 €
DESHILACHADO DE BUEY DE MAR CON PANCETA IBERICA	4,85 €	32,333	15,00 €
ENTRADAS		23,98	
AGUACATE CON COUS COUS DE MAÍZ	2,27 €	9,088	24,98 €
CISALAS CON CEPES Y VINAGRETA DE PIÑONES	0,00 €		0,00 €
TARTA DE TRUFA Y MANZANA	7,76 €	31,056	24,99 €
CALAMAR EN FARDOS CON ENDIBIAS Y MERMELEDA DE TOMATE	4,10 €		0,00 €
VERA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	6,01 €	39,965	15,04 €
SOPA DE MARISCO CON MARISCO	1,75 €	5,831	30,01 €
GINNI	0,06 €		0,00 €
ALCACHOFAS CON TUÉTANO Y HUEVAS DE TRUCHA	1,70 €	33,960	5,01 €
PESCADOS		17,43	
LUBINA CON PURE DE APIO Y FOIE-GRAS	0,27 €		0,00 €
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	11,59 €	35,060	33,06 €
RAPE AL VINO TINTO EN CIVET AL MOMENTO	6,56 €		0,00 €
BACALAO CON PURE DE CALABAZA Y CREMA DE IDIAZABAL	2,34 €	7,092	32,99 €
PICHON CON PURE DE REMOLACHA	4,40 €	15,224	28,90 €

2. A continuación saldrá una pequeña caja de texto encima de dicho porcentaje, en donde se podrá escribir un nuevo valor; introducirlo y pulsar a continuación la tecla Tab (Tabulador); observar que el PVP de dicha ficha de producción también se verá afectado por el cambio del porcentaje:

18,016	3,83 €
16,000	2,25 €
35,00	3,17 €
19,867	15,00 €

Tal y como se ha comentado anteriormente, a medida que se vayan modificando los distintos porcentajes de materia prima se irán recalculando los PVP; en caso de que se desee transferir estos PVP a las respectivas fichas de producción, es posible hacerlo pulsando el botón . Al pulsar este botón saldrá un mensaje solicitando la confirmación de dicha operación:



En caso de que desee transferir los PVP, pulsar el botón "Sí"; en caso contrario, pulsar "No". En caso de que se haya seleccionado realizar la transferencia, al finalizar saldrá un mensaje indicándolo:



En caso de que se desee modificar el PVP de una ficha de producción, seguir los mismos pasos que para modificar el % M.P.; al modificar el PVP automáticamente se transferirá el nuevo PVP a la ficha de producción correspondiente.

Ver detalle de la ficha de producción

En caso de que se desee ver con detalle una determinada ficha de producción, pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre la ficha en cuestión, y en el desplegable que salga, seleccionar la opción "ver detalle de la ficha"; a continuación aparecerá en pantalla una ventana con la información de la ficha de producción en cuestión:


Composición de la Carta			
Fichas de Producción	Costo (€)	% M.P.	PVP (€)
TAPAS			
			20,55
AMERICANO	0,69 €	18,016	3,83 €
BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000	2,25 €
ESPAGUETI DE PARMESANO	1,11 €	35,000	3,17 €
RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867	15,00 €
BERBERECHOS CON LITCHIS Y FRUTA DE LA PASION	1,31 €	10,908	12,01 €
GAMBAS COCIDAS A BAJA TEMPERA	1,41 €	11,740	12,01 €
DESHILACHADO DE BUEY DE MAR CON	4,85 €	32,333	15,00 €
ENTRADAS			
			23,98
AGUACATE CON COUS COUS DE MAIZ	2,27 €	9,088	24,98 €
CIGALAS CON CEPES Y VINAGRETA DE PIÑONES	0,00 €		0,00 €
TARTA DE TRUFA Y MANZANA	7,76 €	31,056	24,99 €
CALAMAR EN FARDOS CON ENDIABIAS Y MERMEZADA DE TOMATE	4,10 €		0,00 €
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	6,01 €	39,965	15,04 €
SOPA DE MARISCO CON MARISCO	1,75 €	5,831	30,01 €
GINNI	0,06 €		0,00 €
ALCACHOFAS CON TUÉTANO Y HUEVAS DE TRUCHA	1,70 €	33,960	5,01 €
PESCADOS			
			17,43
LUBINA CON PURE DE AJO Y FOIE-GRAS	0,27 €		0,00 €
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	11,59 €	35,060	33,06 €
RAPE AL VINO TINTO EN CIVET AL MOMENTO	6,56 €		0,00 €
BACALAO CON PURE DE CALABAZA Y CREMA DE IDIAZABAL	2,34 €	7,092	32,99 €
PICHON CON PURE DE REMOLACHA	4,40 €	15,224	28,90 €

Ordenar fichas dentro de la carta


Es posible que se desee reordenar las fichas de producción de una carta; para ello, seguir los siguientes pasos (únicamente es posible hacerlo de una en una y únicamente dentro de la misma clasificación):

- 1.- Seleccionar la ficha de producción que se desee subir o bajar en la carta, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de la ficha de producción en cuestión:

- 2.- Observar que se habrán activado los botones  y  situados en la parte superior derecha de la pantalla;

- a) En caso de que se quiera subir la ficha de producción seleccionada, pulsar el botón .

TAPAS		20,55	
<input type="checkbox"/>	AMERICANO	0,69 €	18,016 3,83 €
<input type="checkbox"/>	BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000 2,25 €
<input type="checkbox"/>	ESPAGUETTI DE PARMESANO	1,11 €	35,000 3,17 €
<input checked="" type="checkbox"/>	BERBERECHOS CON LITCHIS Y FRUTA DE LA PASION	1,31 €	10,908 12,01 €
<input type="checkbox"/>	RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867 15,00 €
<input type="checkbox"/>	GAMBAS COCIDAS A BAJA TEMPERATURA A LA TARTARA	1,41 €	11,740 12,01 €
<input type="checkbox"/>	DESHILACHADO DE BUEY DE MAR CON PANCETA IBERICA	4,85 €	32,333 15,00 €

b) En caso de que se quiera bajar la ficha de producción seleccionada, pulsar el botón :

TAPAS		20,55	
<input type="checkbox"/>	AMERICANO	0,69 €	18,016 3,83 €
<input type="checkbox"/>	BELLINI DE CERVEZA	0,36 €	16,000 2,25 €
<input type="checkbox"/>	ESPAGUETTI DE PARMESANO	1,11 €	35,000 3,17 €
<input type="checkbox"/>	RAVIOLI GIGANTE DE TRUFA DE VERANO A LA CARBONARA	2,98 €	19,867 15,00 €
<input type="checkbox"/>	GAMBAS COCIDAS A BAJA TEMPERATURA A LA TARTARA	1,41 €	11,740 12,01 €
<input checked="" type="checkbox"/>	BERBERECHOS CON LITCHIS Y FRUTA DE LA PASION	1,31 €	10,908 12,01 €
<input type="checkbox"/>	DESHILACHADO DE BUEY DE MAR CON PANCETA IBERICA	4,85 €	32,333 15,00 €