

Práctica El Menú

Un restaurante de la zona nos pide una hoja de cálculo para su negocio. Pretende calcular los precios de los menús diarios de forma rápida. Para ello elabora una hoja de cálculo lo más parecida a la siguiente:

RESTAURANTE CASA CAMILO				
Entradas				
	Ensalada Mixta		1,50 €	
	Ensalada César		1,75 €	
	Patatas Gratinadas		2,00 €	
Primer Plato				
	Espaguetis Carbonara		2,00 €	
	Paella		2,75 €	
	Lentejas		2,50 €	
Segundos Platos				
	Filetes con patatas		2,75 €	
	Flamenguín casero		3,00 €	
	Rosada a la plancha		3,25 €	
Postres				
	Tarta de Queso		1,25 €	
	Macedonia de Frutas		2,00 €	
	Helado de Chocolate		1,50 €	
Bebidas				
	Botella de Agua		0,75 €	
	Refresco de Limón/Naranja		1,00 €	
	Coca-Cola		1,25 €	
	Suma			
	IVA		21,00 %	
	Total			

El camarero solo tendrá que rellenar el número de platos o bebidas en las celdas vacías de la última columna y la hoja de cálculo calculará automáticamente la **Suma** de los platos y bebidas consumidas, el correspondiente **IVA** y el **Total** a Pagar.