

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 Gratинadas 2,00 €			
Primer Plato			
Espaguetis Carbonara 2,00 €			
Paella 2,75 €			
Lentejas 2,50 €			
Segundos Platos			
Filetes con patatas 2,75 €			
Flamenquín 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 llenar 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.