

MEMORIA ECONÓMICA Y ESTUDIO DE COSTES JUSTIFICATIVO PARA FIJAR LOS PRECIOS PÚBLICOS A SATISFACER POR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE PARTICIPACIÓN EN LAS PRÁCTICAS DEL ALUMNADO DE ACCIONES FORMATIVAS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO, DENTRO DEL ÁREA DE RESTAURACIÓN, EN LOS CENTROS PROPIOS DE FORMACIÓN DEL SERVICIO EXTREMEÑO PÚBLICO DE EMPLEO.

Para el establecimiento de los precios públicos vinculados a la realización de prácticas en entorno real del alumnado de acciones formativas de la familia profesional de hostelería y turismo, dentro del área de restauración, en los Centros propios de formación del Servicio Extremeño Público de Empleo, se debe estar a lo establecido en el artículo 18 de la Ley de 18/2001, de 14 de diciembre de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura que determina, en primer lugar, que estos se fijarán a un nivel que, como mínimo, cubran los costes económicos del bien vendido o servicio o actividad prestado y, en segundo lugar, que su importe se fije tomando como referencia el valor de mercado correspondiente o el de utilidad derivada de aquéllos.

A efectos de determinar los precios públicos correspondientes a la actividad de participación del público en las prácticas del alumnado del centro formativo, se ha procedido a la elaboración de un estudio estimativo de costes, considerando la amplia variedad de posibles elaboraciones culinarias, tanto en platos como en menús. Los resultados de dicho estudio se detallan en las memorias, escandallos y análisis de costes que se adjuntan como anexos a esta memoria económica, en los cuales se incluye una muestra representativa de distintos platos susceptibles de ser incorporados a los menús propuestos.

Las combinaciones posibles de menús en función de los precios establecidos son prácticamente ilimitadas, si bien la referencia principal para su configuración será, en todo caso, el coste de producción de los platos. En los precios fijados se han imputado los costes asociados a las materias primas, así como los relativos al consumo de energía (gas y electricidad) y agua, necesarios tanto para el proceso de elaboración como para las tareas de limpieza del menaje y los utensilios empleados.

El coste de estos servicios es equiparable al valor de mercado de prestaciones similares, con las siguientes salvedades: en primer lugar, en la determinación de dichos costes no se han incluido ni márgenes de beneficio empresarial ni costes de personal, al no tratarse de una actividad de naturaleza comercial; y, en segundo lugar, los platos son elaborados y servidos por alumnado en período de formación práctica, motivo por el cual no resulta procedente aplicar los costes propios de menús confeccionados y servidos por profesionales en establecimientos de hostelería.

PRÁCTICAS DEL ALUMNADO

Este estudio de costes tiene por objeto, de conformidad con el artículo 18 de la Ley de 18/2001, de 14 de diciembre de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, determinar el

precio público a satisfacer por la participación del público en las prácticas del alumnado de los Centros propios de formación del Servicio Extremeño Público de Empleo de los cursos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, área de restauración, de manera que cubra el servicio o actividad prestado teniendo como referencia el valor de mercado.

Las prácticas son las actividades formativas previstas en los planes de formación donde el alumnado experimenta sus conocimientos teóricos y adquieren habilidades en un entorno similar al profesional.

De acuerdo con los programas formativos correspondientes, serán retribuidas mediante precio público, la participación del público en las siguientes prácticas del alumnado:

- Prácticas en aulas de Cafetería
- Prácticas en aulas de Self-Service.
- Prácticas en aulas de Restaurante.
 - o Modalidad Menú Ejecutivo.
 - o Modalidad Menú Degustación.

Criterios generales y referencias de costes de productos para la determinación del precio público de los platos principales de las prácticas del alumnado en el aula de cafetería.

Se considera establecer un estándar de práctica en cafetería, valido tanto servir un desayuno en horario matutino, como una merienda en horario vespertino con un coste que cubra el del servicio que comprenderá café o infusión, zumo envasado y tostada o bollería de elaboración propia.

Para una mayor agilidad y facilidad en la gestión se contempla la posibilidad de abonar esta práctica bajo la modalidad de bono para 10 prácticas siendo el mismo coste multiplicado por las unidades de prácticas.

De este modo solo se considera un coste único de 1,70 € donde cada día se contemplará la posibilidad de jugar con los costes de elaboración, de modo que habrá un desayuno tipo que incluirá una bebida (café, infusión, zumos o similares en sus diferentes variedades) acompañado de un complemento que podrá ser bien de bollería o de panadería con sus diferentes variedades, siendo el coste medio el indicado.

Por tanto, todos los días que haya prácticas se servirá café o infusión junto a un zumo envasado de diferentes variedades y una pieza de comida que será, bien tostadas en distintas variedades, bien croissant, napolitanas o pasteles, según las elaboraciones realizadas por el alumnado de especialidades formativas de cocina o repostería en sus diferentes niveles.

No habrá la posibilidad de solicitar una práctica diferente de la estándar que será objeto de definición de forma acorde con la programación docente que se determine.

En la siguiente tabla se determinan los costes medios estimados de cada uno de los productos, siendo estos los que se estiman un término adecuado a las prácticas, ya que las variables de los mismos pueden tener

muy diferentes escalas. Ejemplos de estas variaciones que se pueden utilizar las tenemos en el hecho mismo de que un litro de leche podemos encontrarlo en el mercado desde un coste de 0,90 €/litros a 1,20€/litro, con lo cual el coste de los 0,1 litros necesario para servir un estándar de un café con leche puede tener unas variaciones desde 0,06ctm/servicio a 0,12 ctm/servicio.

De igual manera, en la elaboración de un bollo para hacer tostadas, intervienen elementos como son la harina, la sal, el agua y los fermentos que se acompañan o en un dulce, el azúcar, jarabe de glucosa, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, citrato de sodio, aceite, sabores naturales y artificiales, colorante etc...

Aquí hemos estimado un coste medio repercutido de 0,10ctm/servicio. Este ejemplo es exportable al de todos los productos y tablas.

Café solo	0,50€
Café cortado	0,45€
Café descafeinado en sobre	0,50€
Café con leche	0,60€
Leche	0,55€
Cacao o similares	0,43€
Infusiones	0,40€
Zumo envasado naranja o similar	0,70€
Panecillo	0,35€
Mantequilla	0,33€
Mermelada individual	0,28€
Pates, cachuela o complementos similares	0,40€
Fiambres, queso y similares	0,38€
Bollería (croissant, napolitana...}	0,84€
Pastelería variada	0,90€

El precio de 1.70€, es la media ponderada de la tabla anteriormente reflejada.

Criterios generales y referencias de costes de productos para la determinación del precio público de los platos principales de las prácticas del alumnado en las aulas de Self-Service y aula de Restaurante.

En la elaboración de los menús, los criterios serán las utilizaciones preferentes de productos de la Comunidad Autónoma, con especial atención a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, así como recetas que tengan su origen en Extremadura o que usen productos extremeños. La ternera o el cordero de Extremadura, los quesos de los Ibores, Serena o Casar, el pimentón de la vera: los jamones ibéricos de pura raza amparados por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura; el aceite de oliva virgen extra Denominación de Origen Gata-Hurdes que se

elabora exclusivamente con aceituna de la variedad manzanilla cacereña y cuyas zonas geográficas incluyen el norte de Cáceres, desde la Sierra de Gata hasta La Vera, pasando por las Tierras de Granadilla, Ambroz y Jerte; la Denominación de Origen Aceite de Monterrubio que incluye en su ámbito geográfico unos 15 términos municipales de las comarcas de La Serena, La Siberia y Campiña Sur; la miel de las Hurdes, en el norte de Cáceres y la miel de la parte oriental de Extremadura; la Denominación de Origen Miel Villuercas Ibores o los vinos con denominación de Origen Ribera del Guadiana de Tierra de Barros, Matanegra, Ribera Alta, Ribera Baja, Cañamero y Montánchez. En este último caso, la Denominación de Origen Ribera del Guadiana se asienta en las provincias de Cáceres y Badajoz y fue creada en 1999, cuenta con una extensión de 28.200 hectáreas, cerca de 55 bodegas y 2.950 viticultores

Un ejemplo de las posibles variables lo tenemos en el caso de los vinos con Denominación de Origen Ribera del Guadiana, la que se servirá con carácter preferente en los menús, una denominación con una carta histórica con variedades blancas, como son la Pardina, Cayetana Blanca, Eva o Beba de los Santos, Macabeo o variedades tintas como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah, y otras muchas variedades de carácter secundario como los cavas, vermouths etc.

En 2025, son 40 los tipos de caldos más habituales que tienen unos precios de mercado que abarcan desde los más económicos como son los 5 € que podemos ver en el mercado del vino blanco Viña Puebla verdejo 100% de la cosecha de 2024, un blanco joven afrutado, IGP Tierra de Extremadura de la comarca de Matanegra, una subzona vinícola ubicada en el sur de la provincia de Badajoz, Extremadura, que abarca municipios como Bienvenida, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, a los más de 60€ con que podemos encontrar un vino Vaso de Luz, una denominación de origen Ribera del Guadiana, variedad 100% Cabernet Sauvignon, un crianza con 24 meses en barricas de roble francés de la bodega Pago los Balancines, el primer vino extremeño que ha tenido la consideración de mejor tinto cabernet Sauvignon de España.

Ello hace que en función de los tipos de menús el maridaje sea diferente como los caldos usados también, no usándose los mismos productos en las prácticas en el caso del Menú Ejecutivo o el Menú Degustación al ser diferentes los costes asociados. Así, en el caso del Menú Ejecutivo solo se utilizará un tipo de vino, tinto o blanco, según que la elección sea carne o pescado con dos copas por Menú, mientras que en el Menú Degustación se servirán diferentes tipos de vinos en función del maridaje, siempre a criterio de los docentes, en menores cantidades, pero de mayores variedades.

En las prácticas, se utilizarán caldos de precios comprendidos entre los 5 € y un máximo de 30 € botella de 75 cl. Por tanto, si una botella va asociada a 10 copas y hay dos copas por Menú – o hasta 4 en menor medida –, el coste medio a repercutir será de una botella media de 20 € entre 10 copas, 2 € por copa, o 4 € por Menú.

Sin embargo, en el caso de elección por los comensales de agua, cerveza o bebidas refrescantes, el coste será de 0,50€, 0,70€ y 0,80€, respectivamente, lo que, multiplicado por dos consumiciones, arroja un coste de 1,00€, 1,40€ y 1,60€ por menú

Sumados estos costes y hallada la media, tenemos un coste medio de 2,00 € por Menú.

En las tablas que se indican a continuación, se determinan los costes medios estimados de cada uno de los productos, siendo estos los que se estiman un término adecuado a las prácticas, ya que como antes se ha expresado en relación con el aula de cafetería, las variables de los mismos pueden tener muy diferentes escalas. Los costes asociados a cada uno de los elementos que componen las tablas podrán, en función de las diferentes elaboraciones, compensarse incrementando/disminuyendo el coste de cada uno de los parámetros, pero siempre sin superar el coste total estimado de los tipos de menús. Las variables en cuanto a tipología de vinos, carnes, pescados, verduras u hortalizas, sus precios en las diferentes temporadas etc., hacen que solo podamos realizar este estudio sobre costes estandarizados de referencia.

En los escandallos se pueden ver los costes actuales de materia primas utilizadas en los platos principales de menús con carnes o pescados. En las memorias de costes de pescados y carnes, se pueden observar los costes del principal componente de estos platos, podemos ver los costes en lonja en estos momentos de pescados (azul y blanco), cefalópodos, crustáceos o mariscos o de diversos tipos de carnes. Ambos productos mantienen unos costes a lo largo del año cuyas variaciones están en función de variables como la oferta y la demanda o los costes de producción en función de condiciones climatológicas o costes derivados de las subvenciones en producción. En todo caso las variaciones no son significativas. Sin embargo, en el caso de las hortalizas (como también sucede con las frutas o verduras), los costes varían a lo largo del año en función de ser productos de temporada — se tratará de usar los mismos en los menús — o de invernadero.

Por tanto, en la elaboración de los menús se tendrá en cuenta en todo caso los costes de las materias primas para ajustar los costes de producción a los criterios establecidos en el artículo 18 de la Ley 18/2001, de 14 de diciembre de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura en lo referente a que estos, como mínimo, cubran los costes económicos del bien vendido o servicio o actividad prestado.

Precio público por la participación en la práctica del alumnado en el aula de Restaurante

En esta aula podríamos definir dos tipos de menú

Menú ejecutivo.

El coste de este menú se ha calculado obteniendo una media en base a los escandallos de 3 o 4 platos tipo por cada pase, entendiendo que en el menú ejecutivo el comensal puede escoger entre una variedad de platos que se le ofrecen y elegir el segundo plato entre carne y pescado. Son recetas más elaboradas, con una presentación más cuidada, servicio atendido en mesas de hasta 8 comensales. Se consideran dos bebidas por comensal. Se ha estimado un alza obtener precios redondos de cara al público y paliar las mermas.

Aperitivo	0.75€
-----------	-------

Primer plato	3.25€
Segundo Plato pescado o carne	6.40€
Postre	2.50€
Bebidas (agua, refresco, cervezas, vino)	2.00€
Total coste	14.90€

Menú degustación

El coste de este menú se ha calculado en base a los escandallos de los platos elegidos para conformar este menú, ya que en el menú degustación se servirán raciones prudentes de cada plato sin posibilidad de elección por parte del comensal. Este menú, cuya composición podrá variar periódicamente, se servirá por igual a todos los comensales que asistan ese día. Son recetas más elaboradas, con una presentación más cuidada, servicio atendido en mesas de hasta 8 comensales.

Se consideran unas cuatro bebidas por comensal, si bien en coste es análogo al anterior, ya que se llevará a cabo un maridaje de vinos con una menor medida de cantidad en copa al ser menú degustación. Por tanto, el equivalente en cantidad de las cuatro copas, es el mismo que las dos copas del menú ejecutivo, la única diferencia es que se marida con vinos de diferentes características en función del plato que acompaña. Igualmente se han revisado los precios para obtener una cantidad visible cara al público y paliar las mermas.

Primer plato frío	1.40€
Primer plato caliente	2.60€
Plato pescado	5.75€
Plato de carne	5.70€
Postre	2.50€
Bebidas (agua, refresco, cervezas, vino)	2.00€
Total coste	19.95€

Conclusión.

Como consecuencia de lo expuesto y de los anexos que acompañan a esta memoria, se puede concluir que los costes indicados cumplen con los dos requisitos que determina el artículo 18 de la Ley de 18/2001, de 14 de diciembre de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura como son que los mismos cubren los costes económicos de la actividad de participación del público en las prácticas del alumnado de los Centros Propios del Sexpe, así como que su importe se ha fijado tomando como referencia el valor de mercado correspondiente y la utilidad derivada de aquéllos.

Las tarifas de los precios público por la participación del público en las prácticas del alumnado de acciones formativas de la familia profesional de hostelería y turismo, dentro del área de restauración,

en los Centros propios de formación del Servicio Extremeño Público de Empleo son:

- ✓ Precio Público por participar en las Prácticas en el Aula de Cafetería: 1,70 €/ persona/ práctica.
- ✓ Precio Público por participar en las Prácticas en Aula de Self –Service: 8,70€/ persona/práctica.
- ✓ Precio Público por participar en las Prácticas en el Restaurante:
 - Opción a) Tipo Menú Ejecutivo: 14,90 €/persona/práctica.
 - Opción b) Tipo Menú Degustación: 19,95 €/persona/práctica.

Para la participación en las prácticas en “Aula de Cafetería” se establece un bono de 10 prácticas cuyo precio público será de 17,00 euros.

Anexo I Menú Self-Service

ENTRANTES FRIOS

GAZPACHO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	TOMATES	0,200	Kg.	20	0,16	0,70 €	0,11 €
	PIMIENTO VERDE	0,120	Kg.	20	0,096	0,95 €	0,09 €
	PIMIENTO ROJO	0,120	Kg.	20	0,096	1,45 €	0,14 €
	PEPINO	0,120	Kg.	10	0,108	0,85 €	0,09 €
	CEBOLLA	0,12	Kg.	20	0,096	0,38 €	0,04 €
	AJO	0,04	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	PAN	0,3	Kg.	0	0,3	1,00 €	0,30 €
	SAL	0,060	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	ACEITE OLIVA	0,12	Kg.	0	0,12	3,50 €	0,42 €
	VINAGRE	0,05	Kg.	0	0,05	0,30 €	0,02 €
		1,250					1,33 €

Coste Ración

0,33€

-

AJO BLANCO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	AJO	0,020	Kg.	5	0,019	2,90 €	0,06 €
	ACEITE DE OLIVA	0,200	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €

	MIGA DE PAN	0,300	Kg.	0	0,3	1,00 €	0,30 €
	AGUA	1,000	Kg.	0	1		0,00 €
	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	VINAGRE	0,04	Kg.	0	0,04	0,30 €	0,01 €
	ALMENDRAS	0,12	Kg.	0	0,12	12,00 €	1,44 €
		1,720					2,52 €
Coste Ración		0,42€					-

CREMA DE CALABACIN

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CALABACIN	0,200	Kg.	20	0,16	0,90 €	0,14 €
	CEBOLLA	0,160	Kg.	20	0,128	0,38 €	0,05 €
	MANTEQUILLA	0,160	Kg.	0	0,16	6,00 €	0,96 €
	LECHE	1,000	Kg.	0	1	0,90 €	0,90 €
	PATATA	0,16	Kg.	20	0,128	0,50 €	0,06 €
	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA BLANCA	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		1,740					2,33 €
Coste Ración		0,39€					-

ENSALADILLA RUSA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PATATA	0,160	Kg.	20	0,128	0,50 €	0,06 €

	ZANAHORIA	0,120	Kg.	20	0,096	0,50 €	0,05 €
	GUISANTES	0,080	Kg.	0	0,08	0,92 €	0,07 €
	ATUN	0,080	Kg.	0	0,08	4,00 €	0,32 €
	ACEITUNAS	0,06	Kg.	0	0,06	2,00 €	0,12 €
	MAYONESA	0,12	Kg.	0	0,12	1,20 €	0,14 €
	ACEITE DE OLIVA		Kg.		0	3,50 €	0,00 €
	VINAGRE		Kg.		0	0,30 €	0,00 €
	SAL		Kg.		0	0,26 €	0,00 €
		0,620					0,77 €
Coste Ración		0,26€					-

TARTAR DE SALMON

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	SALMON	0,400	Kg.	40	0,24	10,00 €	2,40 €
	CEBOLLA	0,160	Kg.	20	0,128	0,38 €	0,05 €
	MANZANA	0,120	Kg.	20	0,096	0,85 €	0,08 €
	AZUCAR	0,040	Kg.	0	0,04	0,65 €	0,03 €
	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	VINAGRE DE JEREZ	0,02	Kg.	0	0,02	0,90 €	0,02 €
	ACEITE DE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	SALSA DE SOJA	0,020	Kg.	0	0,02	3,00 €	0,06 €
		0,925					3,08 €
Coste Ración		0,51€					

ENTRANTES CALIENTES

SALTEADO DE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES CON PIÑONES Y DADITOS DE JAMON

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	ESPINACAS	0,400	Kg.	10	0,36	0,92 €	0,33 €
	CHAMPIÑON LAMINADO	0,200	Kg.	10	0,18	0,90 €	0,16 €
	AJO	0,048	Kg.	5	0,0456	2,90 €	0,13 €
	PIÑONES	0,080	Kg.	0	0,08	17,00 €	1,36 €
	JAMÓN DESHUESADO	0,1	Kg.	10	0,09	9,80 €	0,88 €
	ACEITE	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA BLANCA	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		1,013					3,52 €
Coste Ración		0,59€					-

LENTEJAS CON CHORIZO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	LENTEJAS	0,400	Kg.	0	0,4	1,43 €	0,57 €
	PUERRO	0,120	Kg.	10	0,108	0,85 €	0,09 €
	ZANAHORIA	0,120	Kg.	10	0,108	0,50 €	0,05 €
	CEBOLLA	0,120	Kg.	10	0,108	0,38 €	0,04 €
	VINO TINTO	0,5	Kg.	0	0,5	0,58 €	0,29 €
	SAL	0,06	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	ACEITE	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	PIMIENTA NEGRA	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €

	LAUREL	0,015	Kg.	0	0,015	0,80 €	0,01 €
		1,480					1,71 €
Coste Ración		0,29€					

MACARRONES CARBONARA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	MACARRONES	0,280	Kg.	0%	0,28	1,00 €	0,28 €
	BACON	0,160	Kg.	0	0,16	5,30 €	0,85 €
	CEBOLLA	0,120	Kg.	10	0,108	0,38 €	0,04 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	NATA	0,5	Kg.	0	0,5	3,00 €	1,50 €
	OREGANO	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	SAL	0,06	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	ACEITE	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
		1,305					3,43 €
Coste Ración		0,57€					

PISTO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CALABACIN	0,240	Kg.	20	0,192	0,82 €	0,16 €
	BERENGENA	0,240	Kg.	20	0,192	0,85 €	0,16 €
	CEBOLLA	0,120	Kg.	20	0,096	0,38 €	0,04 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	PIMIENTO ROJO	0,12	Kg.	10	0,108	1,45 €	0,16 €
	TOMATE	1	Kg.	10	0,9	0,70 €	0,63 €

	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	AZUCAR	0,04	Kg.	0	0,04	0,65 €	0,03 €
	ACEITE OLIVA	0,2	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
		2,060					2,19 €

0,27€

Coste Ración

PARRILLADA DE VERDURAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CALABACIN	0,160	Kg.	20	0,128	0,85 €	0,11 €
	BERENGERNA	0,160	Kg.	20	0,128	0,85 €	0,11 €
	TOMATE	0,160	Kg.	10	0,144	0,70 €	0,10 €
	SETAS	0,160	Kg.	5	0,152	3,50 €	0,53 €
	ESPARRAGO VERDE	0,12	Kg.	5	0,114	2,90 €	0,33 €
	ENDIVIA	0,2	Kg.	5	0,19	1,20 €	0,23 €
	PIMIENTO VERDE	0,16	Kg.	10	0,144	1,45 €	0,21 €
	PIMIENTO ROJO	0,160	Kg.	10	0,144	0,95 €	0,14 €
		1,280					1,75 €

Coste Ración

0,35€

CRUDITES

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	LOLLO ROSSO	0,750	Kg.	10	0,675	2,00 €	1,35 €
	TOMATE	1,000	Kg.	10	0,9	0,70 €	0,63 €
	CEBOLLA	1,250	Kg.	20	1	0,38 €	0,38 €

	ZANAHORIA	1,200	Kg.	20	0,96	0,50 €	0,48 €
	REMOLACHA	0,5	Kg.	0	0,5	1,20 €	0,60 €
	ACEITUNAS	0,25	Kg.	0	0,25	2,00 €	0,50 €
	JAMON YORK	0,5	Kg.	0	0,5	4,30 €	2,15 €
	QUESO	0,500	Kg.	0	0,5	2,08 €	1,04 €
	PIMIENTO VERDE	1,5	Kg.	10	1,35	1,45 €	1,96 €
	PIMIENTO ROJO	1,5	Kg.	10	1,35	0,95 €	1,28 €
		8,950					10,37 €

Coste Ración

0,26€

PESCADOS

DORADAS AL HORNO CON BILBAINA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	DORADAS	0,220	Kg.	40	0,132	7,60 €	1,00 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	ACEITE DE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	SAL	0,040	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PEREJIL	0,02	Kg.	5	0,019	0,75 €	0,01 €
	VINAGRE	0,05	Kg.	0	0,05	0,50 €	0,03 €
		0,495					1,60 €

Coste Ración

1,60

-

EMPAREDADO DE MERLUZA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	MERLUZA	0,220	Kg.	40	0,132	10,00 €	1,32 €
	LANGOSTINOS	0,050	Kg.	40	0,03	8,90 €	0,27 €
	PUERROS	0,040	Kg.	20	0,032	0,85 €	0,03 €
	CEBOLLA	0,030	Kg.	20	0,024	0,38 €	0,01 €
	NATA	0,1	Kg.	0	0,1	3,00 €	0,30 €
	MAICENA	0,01	Kg.	0	0,01	5,00 €	0,05 €
	MANTEQUILLA	0,02	Kg.	0	0,02	6,00 €	0,12 €
	ACEITE DE OLIVA	0,100	Kg.	0	0,1	3,50 €	0,35 €
	SAL	0,01	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	HUEVO	0,07	Kg.	0	0,07	1,22 €	0,09 €
		0,650					2,53 €
Coste Ración		1,27€					

BACALAO FRESCO VILLEROY

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	BACALAO FRESCO	0,220	Kg.	40	0,132	12,00 €	1,58 €
	BECHAMEL	0,100	Kg.	0	0,1	1,00 €	0,10 €
	SAL	0,010	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	PIMIENTA BLANCA	0,010	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €
	ACEITE OLIVA	0,1	Kg.	0	0,1	3,50 €	0,35 €
	HUEVO	0,07	Kg.	0	0,07	1,22 €	0,09 €

	HARINA	0,05	Kg.	0	0,05	0,50 €	0,03 €
	PAN RALLADO	0,050	Kg.	0	0,05	0,50 €	0,03 €
		0,610					2,27 €

Coste Ración

1,51€

-

BACALAO REBOZADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	BACALAO	0,220	Kg.	40	0,132	9,00 €	1,19 €
	HUEVO	0,070	Kg.	0	0,07	1,22 €	0,09 €
	SAL	0,010	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	ACEITE	0,100	Kg.	0	0,1	3,50 €	0,35 €
	HARINA	0,05	Kg.	0	0,05	0,50 €	0,03 €
		0,450					1,65 €

Coste Ración

1,65€

CHIPIRONES RELLENOS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CHIPIRONES	0,125	Kg.	5	0,1188	9,80 €	1,16 €
	REJOS DE CHIPIRON	0,025	Kg.	0	0,025	4,50 €	0,11 €
	CEBOLLA	0,020	Kg.	20	0,016	0,38 €	0,01 €
	BACON	0,010	Kg.	0	0,01	5,30 €	0,05 €
	MAICENA	0,01	Kg.	0	0,01	5,00 €	0,05 €

	ACEITE	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
		0,315					1,82 €
Coste Ración		1,22€					-

CARNES

RABO DE TERNERA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	RABO DE TERNERA	0,300	Kg.	40	0,18	8,90 €	1,60 €
	PUERRO	0,040	Kg.	20	0,032	0,85 €	0,03 €
	ZANAHORIA	0,040	Kg.	20	0,032	0,50 €	0,02 €
	CEBOLLA	0,040	Kg.	20	0,032	0,38 €	0,01 €
	VINO TINTO	0,125	Kg.	0	0,125	0,58 €	0,07 €
	SAL	0,01	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	ACEITE	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	PIMIENTA NEGRA	0,010	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €
	LAUREL	0,01	Kg.	0	0,01	1,00 €	0,01 €
		0,700					2,28 €
Coste Ración		1,52€					-

POLLO ASADO AL LIMÓN

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	MUSLOS DE POLLO	0,400	Kg.	40	0,24	1,89 €	0,45 €

	LIMON	0,050	Kg.	50	0,025	1,25 €	0,03 €
	ACEITE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	SAL	0,020	Kg.	0	0,02	0,26 €	0,01 €
	VINO BLANCO	0,1	Kg.	0	0,1	0,58 €	0,06 €
		0,695					0,99 €
Coste Ración		0,99€					-

POLLO AL CHILINDRÓN

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PIMIENTO ROJO	0,040	Kg.	20	0,032	1,45 €	0,05 €
	PIMIENTO VERDE	0,040	Kg.	20	0,032	0,95 €	0,03 €
	CEBOLLA	0,040	Kg.	20	0,032	0,38 €	0,01 €
	AJO	0,010	Kg.	5	0,0095	2,90 €	0,03 €
	ALMENDRAS	0,02	Kg.	0	0,02	12,00 €	0,24 €
	HUEVO COCIDO	0,07	Kg.	0	0,07	1,22 €	0,09 €
	POLLO	0,3	Kg.	22	0,234	1,61 €	0,38 €
	VINO BLANCO	0,100	Kg.	0	0,1	0,58 €	0,06 €
	TOMATE CONCENTRADO	0,05	Kg.	0	0,05	0,70 €	0,04 €
	ACEITE DE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	SAL	0,01	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	TOMILLO	0,005	Kg.	0	0,005	1,30 €	0,01 €

	0,810	1,36 €
Coste Ración	1,36€	-

LOMO DE CERDO A LA SAL

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	LOMO DE CERDO	0,400	Kg.	20	0,32	3,25 €	1,04 €
	SAL	0,020	Kg.	0	0,02	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA NEGRA	0,010	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €
	SAL GORDA	0,150	Kg.	0	0,15	0,26 €	0,04 €
		0,580					1,18 €
Coste Ración	1,18€						-

POLLO ESCABECHADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	POLLO	0,300	Kg.	20	0,24	1,61 €	0,39 €
	CEBOLLA	0,075	Kg.	20	0,06	0,38 €	0,02 €
	ZANAHORIA	0,075	Kg.	20	0,06	0,50 €	0,03 €
	LAUREL	0,010	Kg.	0	0,01	1,00 €	0,01 €
	AJOS	0,010	Kg.	5	0,0095	2,90 €	0,03 €
	CALDO DE POLLO	0,2	Kg.	30	0,14	2,00 €	0,28 €
	VINAGRE	0,05	Kg.	0	0,05	0,50 €	0,03 €
	ACEITE	0,1	Kg.	0	0,1	3,50 €	0,35 €
	PIMIENTA NEGRA	0,010	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €

0,830

1,23€

1,23 €

Coste Ración

GUARNICIONES

PISTO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CALABACIN	0,240	Kg.	20	0,192	0,82 €	0,16 €
	BERENGENA	0,240	Kg.	20	0,192	0,85 €	0,16 €
	CEBOLLA	0,120	Kg.	20	0,096	0,38 €	0,04 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	PIMIENTO ROJO	0,12	Kg.	10	0,108	1,45 €	0,16 €
	TOMATE	1	Kg.	10	0,9	0,70 €	0,63 €
	SAL	0,04	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	AZUCAR	0,04	Kg.	0	0,04	0,65 €	0,03 €
	ACEITE OLIVA	0,2	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
		2,060					2,19 €

Coste Ración

0,27€

CHAMPIÑONES A LA GRIEGA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CHAMPIÑONES	0,100	Kg.	0%	0,1	0,90 €	0,09 €
	ACEITE DE OLIVA	0,050	Kg.	0	0,05	3,50 €	0,18 €

	SAL	0,040	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	PIMIENTA	0,040	Kg.	0	0,04	10,00 €	0,40 €
	CILANTRO	0,04	Kg.	0	0,04	1,30 €	0,05 €
	LIMON	0,05	Kg.	0	0,05	1,25 €	0,06 €
		0,320					0,79 €

Coste Ración 0,79€ -

ZANAHORIA VICHY

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	ZANAHORIAS	0,100	Kg.		0,1	0,50 €	0,05 €
	AZUCAR	0,050	Kg.		0,05	0,65 €	0,03 €
	MANTEQUILLA	0,050	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	VINO BLANCO	0,050	Kg.		0,05	0,58 €	0,03 €
		0,250					0,41 €
		0,41€					

Coste Ración

PATATAS ASADAS RELLENAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PATATAS	0,100	Kg.	20%	0,08	0,50 €	0,04 €
	SAL GORDA	0,050	Kg.	5%	0,0475	0,26 €	0,01 €

	JAMON	0,025	Kg.		0,025	8,90 €	0,22 €
	MANTEQUILLA	0,050	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	SAL FINA	0,05	Kg.		0,05	0,26 €	0,01 €
		0,275					0,59 €

Coste Ración 0,59€ -

PATATAS RISOLADAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PATATA	0,100	Kg.	20%	0,08	0,50 €	0,04 €
	MANTEQUILLA	0,050	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	ENELDO	0,005	Kg.		0,005	1,30 €	0,01 €
	CILANTRO	0,005	Kg.		0,005	1,30 €	0,01 €
	PIMIENTA BLANCA	0,005	Kg.		0,005	10,00 €	0,05 €
	SAL	0,005	Kg.		0,005	0,26 €	0,00 €
	VINAGRE	0,05	Kg.		0,05	0,50 €	0,03 €
	PEREJIL	0,050	Kg.		0,05	0,75 €	0,04 €
		0,270					0,47 €

Coste Ración 0,47€

POSTRES

FLAN

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
--------	--------------	-------	--------	---------	------	--------	-------------

	LECHE	1,000	Kg.		1	0,80 €	0,80 €
	HUEVOS	0,800	Kg.		0,8	1,22 €	0,98 €
	AZUCAR	0,300	Kg.		0,3	0,65 €	0,20 €
	CASCARA DE LIMON	0,05	Kg.		0,05	1,25 €	0,06 €
	CANELA EN RAMA	0,05	Kg.		0,05	9,00 €	0,45 €
	AZUCAR	0,3	Kg.		0,3	0,65 €	0,20 €
	AGUA		Kg.		0		0,00 €
		2,500					2,68 €

Coste Ración

0,45€

-

MANZANAS ASADAS AL VINO TINTO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	MANZANAS	1,000	Kg.	20%	0,8	0,85 €	0,68 €
	VINO TINTO	0,500	Kg.		0,5	0,58 €	0,29 €
	CANELA	0,050	Kg.		0,05	9,00 €	0,45 €
	AZUCAR	0,300	Kg.		0,3	0,65 €	0,20 €
	MANTEQUILLA	0,2	Kg.		0,2	6,00 €	1,20 €
		2,050					2,82 €

Coste Ración

0,47€

-

PUDDING DE FRUTAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	LECHE	1,000	Kg.		1	0,80 €	0,80 €
	HUEVOS	0,500	Kg.		0,5	1,22 €	0,61 €
	AZUCAR	0,200	Kg.		0,2	0,65 €	0,13 €
	CASCARA DE LIMON	0,050	Kg.		0,05	1,25 €	0,06 €
	CANELA EN RAMA	0,05	Kg.		0,05	9,00 €	0,45 €
	FRUTA ESCARCHADA	0,05	Kg.		0,05	5,00 €	0,25 €
		1,850					2,30 €

Coste Ración

0,46€

-

TARTA DE FRESAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
CREMA CATALANA	LECHE	1,000	Kg.		1	0,80 €	0,80 €
	AZUCAR	0,250	Kg.		0,25	0,65 €	0,16 €
	CANELA EN RAMA	0,050	Kg.		0,05	10,00 €	0,50 €
	YEMA DE HUEVO	0,050	Kg.		0,05	1,50 €	0,08 €
	HUEVO ENTERO	0,2	Kg.		0,2	1,22 €	0,24 €
	MAICENA	0,1	Kg.		0,1	5,00 €	0,50 €
BIZCOCHO LIGERO	HUEVOS ENTEROS	0,3	Kg.		0,3	1,22 €	0,37 €
	AZUCAR	0,100	Kg.		0,1	0,65 €	0,07 €
	HARINA FLOJA	0,1	Kg.		0,1	0,42 €	0,04 €
	FRESAS	0,1	Kg.		0,1	3,00 €	0,30 €

2,250

0,38€

3,05 €

Coste Ración

PERAS A LA POLACA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PERAS	1,000	Kg.	30%	0,7	0,90 €	0,63 €
	RON	0,100	Kg.		0,1	12,00 €	1,20 €
	AGUA		Kg.		0		0,00 €
	AZUCAR	0,100	Kg.		0,65		0,00 €
	NATA	0,1	Kg.		0,1	3,00 €	0,30 €
		1,300					2,13 €

Coste Ración

0,43€

-

Anexo II Menú Ejecutivo

APERITIVO

PASTEL DE PESCADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PESCADO	0,500	Kg.	0	0,5	10,00 €	5,00 €
	CEBOLLA	0,200	Kg.	20	0,16	0,38 €	0,06 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	SALSA DE TOMATE	0,120	Kg.	0	0,12	1,50 €	0,18 €
	NATA	1	Kg.	0	1	3,00 €	3,00 €
	HUEVOS	0,48	Kg.	0	0,48	1,22 €	0,59 €
	SALSA DE TOMATE		Kg.		0	1,50 €	0,00 €
	PIMIENTA BLANCA	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	NUEZ MOSCADA	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		2,380					9,34 €

Coste Ración 0,58€

HUMUS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
--------	--------------	-------	--------	---------	------	--------	-------------

	GARBANZOS	0,320	Kg.	0	0,32	2,00 €	0,64 €
	ZUMO DE LIMON	0,100	Kg.	50	0,05	1,25 €	0,06 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	ACEITE DE OLIVA	0,200	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
	PIMIENTE NEGRA	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	COMINO	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	PIMENTON	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		0,720					2,11 €

Coste Ración

0,53€

TOMATES RELLENOS CON SALPICON DE CHIPIRONES Y ATUN

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CHIPIRONES	0,080	Kg.	25	0,06	12,80 €	0,77 €
	LECHUGA	0,160	Kg.	10	0,144	1,20 €	0,17 €
	ATUN	0,080	Kg.	0	0,08	4,00 €	0,32 €
	SAL	0,040	Kg.	0	0,04	0,26 €	0,01 €
	HUEVO COCIDO	0,32	Kg.	0	0,32	1,22 €	0,39 €

	AJO	0,04	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	TOMATE	0,32	Kg.	10	0,288	0,70 €	0,20 €
	ACEITE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	VINAGRE DE SIDRA	0,05	Kg.	0	0,05	1,00 €	0,05 €
		1,215					2,46 €

Coste Ración 0,49€

CROQUETAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	MANTEQUILLA	0,300	Kg.	0	0,3	6,00 €	1,80 €
	HARINA	0,300	Kg.	0	0,3	0,42 €	0,13 €
	LECHE	1,000	Kg.	0	1	0,80 €	0,80 €
	JAMON	0,150	Kg.	10	0,135	8,90 €	1,20 €
	SAL	0,06	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	PIMIENTA BLANCA	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		1,830					4,14 €

Coste Ración 0,41€

PRIMER PLATO

SOPA DE AJO CON HUEVO ESCALFADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PAN	0,500	Kg.	0	0,5	1,00 €	0,50 €
	AJO	0,080	Kg.	5	0,076	2,90 €	0,22 €

	CALDO DE POLLO	1,500	Kg.	30	1,05	1,00 €	1,05 €
	PIMENTON	0,020	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
	HUEVOS	0,32	Kg.	0	0,32	1,22 €	0,39 €
	SAL	0,06	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	ACEITE	0,2	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
		2,680					3,08 €
		0,77€					

Coste Ración

ESPAGUETIS BOLOÑESA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PUERRO	0,120	Kg.	20	0,096	0,85 €	0,08 €
	ZANAHORIA	0,120	Kg.	20	0,096	0,50 €	0,05 €
	CEBOLLA	0,120	Kg.	20	0,096	0,38 €	0,04 €
	AJO	0,080	Kg.	5	0,076	2,90 €	0,22 €
	CARNE DE CERDO/TERNERA	0,32	Kg.	20	0,256	4,50 €	1,15 €
	TOMATE TRITURADO	0,24	Kg.	0	0,24	1,50 €	0,36 €
	ESPAGUETIS	0,28	Kg.	0	0,28	1,00 €	0,28 €
	OREGANO	0,040	Kg.	0	0,04	10,00 €	0,40 €
	ACEITE	0,2	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
	SAL	0,06	Kg.	0	0,06	0,26 €	0,02 €
	PIMIENTA BLANCA	0,02	Kg.	0	0,02	10,00 €	0,20 €
		1,600					3,49 €

Coste Ración

1,16€

FIDEUA DE POLLO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	FIDEOS DE FIDEUA	0,320	Kg.	0	0,32	1,00 €	0,32 €
	CEBOLLA	0,160	Kg.	20	0,128	0,38 €	0,05 €
	TOMATE TRITURADO	0,160	Kg.	0	0,16	1,50 €	0,24 €
	AJO	0,040	Kg.	5	0,038	2,90 €	0,11 €
	CALDO DE POLLO	1	Kg.	30	0,7	1,00 €	0,70 €
	ACEITE DE OLIVA	0,2	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
		1,880					2,12 €

Coste Ración

1,41€

-

SEGUNDO PLATO(CARNE O PESCADO)

ATÚN EN FRITADA CON VINAGRE

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	ATUN	0,250	Kg.	40	0,15	20,00 €	3,00 €
	CEBOLLETA	0,100	Kg.	20	0,08	0,75 €	0,06 €
	PIMIENTO VERDE	0,040	Kg.	10	0,036	0,95 €	0,03 €
	TOMATE	0,050	Kg.	20	0,04	0,70 €	0,03 €
	VINAGRE	0,02	Kg.	0	0,02	0,50 €	0,01 €
	AJO	0,05	Kg.	0	0,05	2,90 €	0,15 €
	SAL	0,01	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	ACEITE OLIVA	0,200	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
		0,720					3,98 €

3,98€

Coste Ración

SALMÓN WELLINGTON

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	SALMON	0,400	Kg.	40	0,24	10,00 €	2,40 €
	HOJALDRE	0,200	Kg.	0	0,2	4,05 €	0,81 €
	ENELDO	0,010	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €
	ACEITE	0,05	Kg.	0	0,05	3,50 €	0,18 €
		0,660					3,49 €

Coste Ración

3,49€

CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CARRILLERAS TERNERA	0,300	Kg.	20	0,24	10,00 €	2,40 €
	CEBOLLA	0,100	Kg.	20	0,08	0,38 €	0,03 €
	ZANAHORIA	0,050	Kg.	20	0,04	0,50 €	0,02 €
	PUERRO	0,040	Kg.	20	0,032	0,85 €	0,03 €
	VINO TINTO	0,1	Kg.	0	0,1	0,58 €	0,06 €
	OPORTO	0,05	Kg.	0	0,05	7,00 €	0,35 €
	SAL	0,01	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	ACEITE DE OLIVA	0,125	Kg.	0	0,125	3,50 €	0,44 €
	PIMIENTA NEGRA	0,01	Kg.	0	0,01	10,00 €	0,10 €
		0,785					3,43 €
		3,43€					

Coste Ración

LOMO DE CERDO A LA IMPORTANCIA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	SOLOMILLO DE CERDO	0,220	Kg.	20	0,176	18,00 €	3,17 €
	HUEVO	0,070	Kg.	0	0,07	1,22 €	0,09 €
	ACEITE GIRASOL	0,125	Kg.	0	0,125	1,15 €	0,14 €
	SAL	0,010	Kg.	0	0,01	0,26 €	0,00 €
	PUERRO	0,04	Kg.	20	0,032	0,85 €	0,03 €
	ZANAHORIA	0,04	Kg.	20	0,032	0,50 €	0,02 €
	CEBOLLA	0,05	Kg.	20	0,04	0,38 €	0,02 €
	AJO	0,015	Kg.	5	0,01425	2,90 €	0,04 €
		0,570					3,50 €

Coste Ración

3,50€

POSTRE

TARTA DE MANZANA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
CREMA PASTELERA	LECHE	1,000	Kg.		1	0,80 €	0,80 €
	AZUCAR	0,250	Kg.		0,25	0,65 €	0,16 €
	CANELA EN RAMA	0,050	Kg.		0,05	10,00 €	0,50 €
	YEMA DE HUEVO	0,050	Kg.		0,05	1,22 €	0,06 €
	HUEVO ENTERO	0,2	Kg.		0,2	1,22 €	0,24 €
	MAICENA	0,1	Kg.		0,1	5,00 €	0,50 €

MASA QUEBRADA	YEMA DE HUEVO	0,05	Kg.		0,05	1,22 €	0,06 €
	MANTEQUILLA	0,050	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	HARINA	0,1	Kg.		0,1	0,42 €	0,04 €
	RALLADURA DE LIMON	0,05	Kg.		0,05	1,25 €	0,06 €
	AZUCAR	0,05	Kg.		0,05	0,65 €	0,03 €
	MANZANA	0,1	Kg.		0,1	0,80 €	0,08 €
		2,050					2,85 €

Coste Ración 1,42€

TORRIJAS AL BRANDY

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	PAN	0,100	Kg.		0,1	1,00 €	0,10 €
	LECHE	0,100	Kg.		0,1	8,00 €	0,80 €
	BRANDY	0,050	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	CASCARA DE NARANJA	0,050	Kg.		0,05	0,70 €	0,04 €
	CASCARA DE LIMON	0,05	Kg.		0,05	1,25 €	0,06 €
	ACEITE	0,1	Kg.		0,1	3,50 €	0,35 €
	MIEL	0,1	Kg.		0,1	5,85 €	0,59 €
	AZUCAR	0,100	Kg.		0,1	0,65 €	0,07 €
	HUEVO	0,1	Kg.		0,1	1,22 €	0,12 €
		0,750					2,42 €

Coste Ración 2,42€

MOUSSE DE CHOCOLATE

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CHOCOLATE	0,200	Kg.		0,2	9,00 €	1,80 €
	MANTEQUILLA	0,150	Kg.		0,15	6,00 €	0,90 €
	CLARA	0,500	Kg.		0,5	1,22 €	0,61 €
	YEMAS	0,100	Kg.		0,1	1,22 €	0,12 €
		0,950					3,43 €

Coste Ración

1,72€

STRUDEL DE PERA

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	HARINA	0,100	Kg.		0,1	0,42 €	0,04 €
	SAL	0,005	Kg.		0,005	0,26 €	0,00 €
	ACEITE GIRASOL	0,010	Kg.		0,01	1,50 €	0,02 €
	VINAGRE	0,005	Kg.		0,005	0,50 €	0,00 €
	AGUA		Kg.		0		0,00 €
	PERA	0,1	Kg.		0,1	0,95 €	0,10 €
	ZUMO DE LIMON	0,1	Kg.		0,1	1,25 €	0,13 €
	CANELA	0,050	Kg.		0,05	10,00 €	0,50 €

	COÑAC	0,05	Kg.		0,05	6,00 €	0,30 €
	AZUCAR	0,1	Kg.		0,1	0,65 €	0,07 €
		0,520					1,15 €
Coste Ración		1,15€					

BEBIDAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	CERVEZA O REFRESCOS	1,000			1	0,50 €	0,50 €
	VINO BLANCO	1,000			0,2	3,00 €	0,60 €
	VINO TINTO	1,000			0,2	6,00 €	1,20 €
	CAVA	1,000			0,2	3,00 €	0,60 €
	CAFÉ	1			1	0,50 €	0,50 €
		5,000					3,40 €
Coste Ración		3,40					

Anexo III Menú Degustación

PRIMER PLATO FRIO

CEBICHE DE BACALAO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	LOMO BACALAO	0,200	Kg.	20	0,16	18,00 €	2,88 €
	LANGOSTINOS	0,100	Kg.	50	0,05	9,85 €	0,49 €
	ZUMO LIMA	0,100	Kg.		0,1	2,20 €	0,22 €
	CEBOLLA MORADA	0,050	Kg.	20	0,04	0,75 €	0,03 €
	CILANTRO	0,005	Kg.		0,005	1,30 €	0,01 €
	PEREJIL	0,005	Kg.		0,005	0,75 €	0,00 €
	AJO	0,005	Kg.		0,005	2,90 €	0,01 €
	ACEITE OLIVA	0,050	Kg.		0,05	3,50 €	0,18 €
	SAL	0,05	Kg.		0,05	0,26 €	0,01 €
		0,565					3,84 €
Coste Ración		1,28€					

PRIMER PLATO CALIENTE

CREMA DE NÉCORAS EN TEXTURAS

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	NECORAS	0,200	Kg.	20	0,16	19,80 €	3,17 €
	CEBOLLA	0,050	Kg.	5	0,0475	0,38 €	0,02 €

	PUERRO	0,050	Kg.	5	0,0475	0,85 €	0,04 €
	PIM ROJO	0,050	Kg.	5	0,0475	1,45 €	0,07 €
	PIM VERDE	0,05	Kg.	5	0,0475	0,95 €	0,05 €
	ZANAHORIA	0,05	Kg.	5	0,0475	0,50 €	0,02 €
	CALDO PESCADO	0,1	LITRO		0,1	1,00 €	0,10 €
	BRANDY	0,05	LITRO		0,05	5,00 €	0,25 €
	ARROZ	0,05	Kg.		0,05	0,90 €	0,05 €
	NATA	0,100	LITRO		0,1	3,00 €	0,30 €
	ACEITE OLIVA	0,050	LITRO		0,05	3,50 €	0,18 €
	PIMENTON	0,005	Kg.		0,005	10,00 €	0,05 €
	LAUREL	0,005	Kg.		0,005	1,00 €	0,01 €
		0,810					4,29 €

Coste Ración

2,14€

PESCADO

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	ATUN ROJO	0,250	Kg.	20	0,2	16,60 €	3,32 €
	CEBOLLA	0,100	Kg.	20	0,08	0,38 €	0,03 €
	VINO BLANCO	0,050	LITRO		0,05	0,58 €	0,03 €
	SAL	0,005	Kg.		0,005	0,26 €	0,00 €

	ACEITE OLIVA	0,05	LITRO		0,05	3,50 €	0,18 €
		0,455					3,56 €
Coste Ración		4,38€					

CARNE

COCHINILLO CONFITADO

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	COCHINILLO	0,300	Kg.	1	0,2985	18,00 €	5,37 €
	MANTECA CERDO	0,200	Kg.	0	0,2	1,00 €	0,20 €
		0,500					5,57 €
Coste Ración		5,57€					

POSTRE

BUÑUELOS RELLENOS CON HELADO DE LECHE MERENGADA
--

CODIGO	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
	ACEITE DE OLIVA	0,200	Kg.	0	0,2	3,50 €	0,70 €
	HARINA	0,100	Kg.		0,1	0,42 €	0,04 €
	HUEVOS	0,100	Kg.		0,1	1,22 €	0,12 €
	AZUCAR GLASS	0,050	Kg.		0,05	0,65 €	0,03 €
	AGUA		Kg.		0		0,00 €
	CREMA PASTELERA	0,1	Kg.		0,1	2,00 €	0,20 €
	LECHE	0,1	Kg.		0,1	0,80 €	0,08 €
	AZUCAR	0,050	Kg.		0,05	0,65 €	0,03 €

	GLUCOSA	0,05	Kg.		0,05	3,00 €	0,15 €
	CANELA	0,05	Kg.		0,05	10,00 €	0,50 €
		0,800					1,86 €
Coste Ración		1,86€					

BEBIDA

	INGREDIENTES	CANT.	medida	% desp.	neto	PRECIO	TOT. x 1Kg.
CODIGO	CERVEZA O REFRESCOS	1,000			1	0,50 €	0,50 €
	VINO BLANCO	1,000			0,2	3,00 €	0,60 €
	VINO TINTO	1,000			0,2	6,00 €	1,20 €
	CAVA	1,000			0,2	3,00 €	0,60 €
	CAFÉ	1			1	0,50 €	0,50 €
		5,000					3,40 €
Coste Ración		3,40€					

ANEXO IV COSTES PESCADO

Pescado azul				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Atún	Brocheta de atún	Brocheta		26,40 €
	Lomo de atún	Al gusto	18,70 €/kg	
		En dados	23,68 €/kg	
		En filetes	22,56 €/kg	
		Tataki	23,12 €/kg	
Atún bluefin	Lomo de atún bluefin	Al gusto	39,60 €/kg	
	Ventresca de atún bluefin	Sin piel	33,00 €/kg	
Bonito	Bonito	Al gusto	9,35 €/kg	
Boquerón	Boquerón			6,60 €
	Boquerón mediano	En filetes	9,64 €/kg	
		Entero	7,44 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	9,08 €/kg	
	Boquerón pequeño para freir	Entero	6,08 €/kg	
Caballa	Caballa	En filetes	6,88 €/kg	
		En rodajas	6,88 €/kg	
		Entero	6,88 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	6,88 €/kg	
Jurel	Jurel	En filetes	7,72 €/kg	
		Entero	7,72 €/kg	
		Mariposa	7,72 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	7,72 €/kg	
Pez espada	Lomo de pez espada	En filetes	27,52 €/kg	
Sardina	Sardina grande	En filetes	10,16 €/kg	
		Entero	7,96 €/kg	
		Sin escama ni tripa	9,64 €/kg	
	Sardina mediana	Entero	7,96 €/kg	
Sonso	Sonso	Entero	31,80 €/kg	
Pescado blanco				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Bacaladilla	Bacaladilla	Entero	6,60 €/kg	
		Mariposa	7,72 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	7,44 €/kg	
Bacalao	Bacalao noruego de 2 kg	En rodajas	10,95 €/kg	
		En supremas	11,77 €/kg	
		Entero	9,85 €/kg	
Besugo	Besugo	Al gusto		
Cabracho	Cabracho	Al gusto	35,20 €/kg	
Dentón	Dentón	Al gusto	37,40 €/kg	
Dorada salvaje	Dorada salvaje	Al gusto	38,50 €/kg	
Gallo	Gallo de 350 g	En filetes	14,31 €/kg	
		Entero	12,66 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	13,49 €/kg	
Gallo de San Pedro	Gallo de San Pedro	Al gusto	31,35 €/kg	
Lenguado de costa	Lenguado de costa	En filetes	35,77 €/kg	
		Entero	34,10 €/kg	

		Limpio	34,93 €/kg	
Lubina Salvaje	Lubina salvaje del Cantábrico	Al gusto	44,00 €/kg	
	Lubina salvaje del Mediterráneo	Al gusto		
Merluza de importación	Merluza de importación			22,28 €
Merluza del Cantábrico	Merluza del Cantábrico			17,60 €
	Merluza del Cantábrico de 2 kg	En filetes	16,12 €/kg	
		En rodajas	15,57 €/kg	
		En supremas	16,39 €/kg	
		Entero	14,47 €/kg	
		Sin escama ni tripa	15,29 €/kg	
Mero	Mero	Al gusto	28,60 €/kg	
Pagel	Pagel	Al gusto		
Pescadilla	Pescadilla del Cantábrico	Entero	9,92 €/kg	
		Mariposa	11,00 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	10,72 €/kg	
	Pescadilla del Mediterráneo	Entero	15,40 €/kg	
		Mariposa	16,52 €/kg	
		Sin cabeza ni tripa	16,24 €/kg	
Pescado para fumet	Pescado de roca para fumet	Entero	9,16 €/kg	
Rape cantábrico	Brocheta de rape cantábrico	Brocheta		39,60 €
	Cabeza de rape cantábrico	Limpio	3,85 €/kg	
	Cola de rape cantábrico de 1,5 kg	En filetes	20,90 €/kg	
		En rodajas	20,35 €/kg	
		En supremas	21,18 €/kg	
		Entero	19,25 €/kg	
		Sin piel	20,08 €/kg	
	Cola de rape cantábrico de 300 g	En filetes	18,17 €/kg	
		Entero	16,50 €/kg	
		Sin piel	17,33 €/kg	
	Rape cantábrico entero	Al gusto	15,40 €/kg	
Rodaballo salvaje	Rodaballo salvaje	Al gusto	30,25 €/kg	
Salmonete	Salmonete de roca	Al gusto	29,72 €/kg	
	Salmonete pequeño para freir	Entero	17,60 €/kg	
Cefalópodos				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Calamar	Calamar			13,20 €
Chipirón	Chipirón	Al gusto	57,76 €/kg	
Pulpito	Pulpito mini	Al gusto		
Pulpo	Pulpo de roca	Entero	15,40 €/kg	
		Limpio	17,05 €/kg	
Sepia	Brocheta de sepia	Brocheta		16,50 €
	Sepia mediana de playa	Corte japonés	234,88 €/kg	
		En dados	17,60 €/kg	
		Entero	14,88 €/kg	
		Limpio	16,52 €/kg	
Sepiola	Sepiola	Al gusto	37,96 €/kg	
Crustáceos				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Bogavante	Bogavante canadiense	Vivo	37,96 €/kg	

	Bogavante nacional	Vivo	50,60 €/kg	
Buey de mar	Buey de mar	Vivo	12,66 €/kg	
Centolla	Centolla	Vivo	18,04 €/kg	
Cigala	Cigala grillo		27,52 €/kg	
Galera	Galera		14,88 €/kg	
Langosta	Langosta roja		89,10 €/kg	
Langostino	Langostino mediano	Entero	51,16 €/kg	
Percebe	Percebe	Vivo	49,52 €/kg	
Moluscos				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Almeja fina gallega	Almeja fina gallega	Viva	35,75 €/kg	
Berberecho	Berberecho grande	Vivo	20,63 €/kg	
	berberecho mediano	Vivo	12,10 €/kg	
Cañadilla	Cañadilla	Vivo	22,00 €/kg	
Mejillón	Mejillón gallego	Vivo	3,80 €/kg	
Navaja	Navaja gallega	Viva	19,25 €/kg	
Ostra	Ostra del Delta del Ebro	Viva		2,75 €
Tellina	Tellina	Viva	19,25 €/kg	
Vieira	Vieira	Viva		
Pescado de acuicultura				
		Manipulación	Precio/Kg	Precio
Corvina acuicultura	Corvina de 2 kg de acuicultura	En filetes	12,43 €/kg	
		En supremas	12,43 €/kg	
		Entero	10,78 €/kg	
		Para hacer a la sal	11,61 €/kg	
		Sin escama ni tripa	11,61 €/kg	
Dorada acuicultura	Dorada de 350 g de acuicultura	En filetes	10,71 €/kg	
		Entero	9,09 €/kg	
		Mariposa	10,17 €/kg	
		Para hacer a la sal	9,91 €/kg	
		Sin escama ni tripa	9,91 €/kg	
Lubina acuicultura	Lubina acuicultura			14,30 €
	Lubina de 350 g de acuicultura	En filetes	11,06 €/kg	
		Entero	9,40 €/kg	
		Mariposa	10,49 €/kg	
		Para hacer a la sal	10,26 €/kg	
Rodaballo acuicultura	Rodaballo de 500 g de acuicultura	Sin escama ni tripa	10,26 €/kg	
		En filetes	12,38 €/kg	
		Entero	12,38 €/kg	
Salmón Noruego acuicultura	Brocheta de salmón noruego Salmón noruego de acuicultura	Sin vísceras	12,38 €/kg	
		Brocheta		19,80 €
		Al gusto	17,11 €/kg	
		En dados	24,24 €/kg	
		En filetes	23,16 €/kg	
		En rodajas	22,04 €/kg	
		En supremas	23,44 €/kg	
Trucha del Pirineo	Trucha salmonada del Pirineo			
		Tataki	23,72 €/kg	
		Sin vísceras	13,20 €/kg	

ANEXO V COSTES CARNES

VACUNO DE VIDA

Descripción	Precio Actual (€)	Unidad Kg/V.
Ternero Frisón de 1 a 3 semanas	120	Unidad
Ternera Frisona de 1 a 3 semanas	95	Unidad
Ternero Cruzado de 1 a 3 semanas	260	Unidad
Ternera Cruzada de 1 a 3 semanas	225	Unidad
Ternero Frisón de 6 meses	310	Unidad
Ternera Frisona de 6 meses	280	Unidad
Novilla Frisona próxima 1º Parto	1.400	Unidad
Novilla frisona 1ª Lactación	1.400	Unidad
Vaca Frisona 2º,3º y 4º Parto	1.000	Unidad
Ternero Cruzado de 1ª (base 200 Kg.)	3,30	Kg/V.
Ternero Cruzado de 2ª (base 200 Kg.)	3,05	Kg/V.
Ternera Cruzada de 1ª (base 200 Kg.)	2,37	Kg/V.
Ternera Cruzada de 2ª (base 200 Kg.)	2,16	Kg/V.
Ternero del País (base 200 Kg.)	1,71	Kg/V.
Ternera del País (base 200 Kg.)	1,44	Kg/V.
Vaca Avileña	1000	Unidad
Vaca Retinta	1050	Unidad
Vaca Cruzada	1050	Unidad

VACUNO DE ABASTO

Descripción	Precio Actual (€)	Unidad Kg/V.
Ternera Cruzada menor de un año	2,60	Kg/V.
Ternera Cruzada de 450-500 Kg.	2,55	Kg/V.
Ternera Cruzada de más de 500 Kg.	2,49	Kg/V.
Ternera del País	2,29	Kg/V.
Añojo Cruzado de 450-500 Kg.	S/C	Kg/V.
Añojo Cruzado de 500-550 Kg.	2,44	Kg/V.
Añojo Cruzado de más de 550 Kg.	2,44	Kg/V.
Añojo del País	2,08	Kg/V.
Toro del País	0,40	Kg/V.
Toro Charolaise, Limousine	0,50	Kg/V.
Vacas distintas razas	0,45	Kg/V.
Vaca Charolaise, Limousine	0,50	Kg/V.

OVINO DE VIDA Y ABASTO

Descripción	Precio Actual (€)	Unidad Kg/V.
Cordero de 9 a 11 Kg.	4,18	Kg/V.
Cordero de 11,1 a 15 Kg.	3,38	Kg/V.
Cordero de 15,1 a 19 Kg.3	2,98	Kg/V.
Cordero de 19,1 a 23 Kg.	2,78	Kg/V.
Cordero de 23,1 a 25,4 Kg.	2,58	Kg/V.
Cordero de 25,5 a 28 Kg.	2,38	Kg/V.
Cordero de 28,1 a 34 Kg.	2,33	Kg/V.
Cordero de más de 34 Kg.	2,08	Kg/V.
Oveja Talaverana	70,00	Unidad
Oveja Merina	88,00	Unidad
Oveja Manchega	90,00	Unidad
Macho reproductor Talaverano	90,00	Unidad
Macho reproductor Manchego	140,00	Unidad
Oveja abasto Talaverana	0,58	Kg/V.
Oveja abasto Merina	0,53	Kg/V.

ZORONGOLLO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento Rojo	Kg	0,900	0,900	2,15 €	2,15 €	0,00 %	47,17 %	1,94 €	1,94 €
Cebolla	Kg	0,200	0,200	2,40 €	2,40 €	0,00 %	11,70 %	0,48 €	0,48 €
Tomate pera	Kg	0,200	0,200	2,05 €	2,05 €	0,00 %	9,99 %	0,41 €	0,41 €
Huevo (3 Unidades)	Kg	0,174	0,174	3,92 €	3,92 €	0,00 %	16,63 %	0,68 €	0,68 €
Ajo (2 dientes)	Kg	0,010	0,010	8,20 €	8,20 €	0,00 %	2,00 %	0,08 €	0,08 €
Aceite de Oliva Virgen Extra	L	0,060	0,060	3,99 €	3,99 €	0,00 %	5,84 %	0,24 €	0,24 €
Vinagre de Jerez	L	0,020	0,020	3,40 €	3,40 €	0,00 %	1,66 %	0,07 €	0,07 €
Sal	Kg	0,015	0,015	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,15 %	0,01 €	0,01 €
Perejil fresco	Kg	0,030	0,030	6,67 €	6,67 €	0,00 %	4,88 %	0,20 €	0,20 €

Peso total

1,609

Coste total de la receta

4,10 €

Coste por ración

1,02 €

ESCALIVADA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento verde	Kg	0,095	0,090	2,59 €	2,73 €	5,26 %	6,07 %	0,25 €	0,26 €
Pimiento rojo	Kg	0,198	0,175	2,49 €	2,82 €	11,62 %	12,16 %	0,49 €	0,56 €
Calabacín	Kg	0,481	0,435	1,43 €	1,58 €	9,56 %	16,97 %	0,69 €	0,76 €
Berenjena	Kg	0,387	0,362	1,49 €	1,59 €	6,46 %	14,23 %	0,58 €	0,62 €
Tomate	Kg	0,259	0,225	1,95 €	2,24 €	13,13 %	12,46 %	0,51 €	0,58 €
Cebolla	Kg	0,253	0,205	1,88 €	2,32 €	18,97 %	11,73 %	0,48 €	0,59 €
AOVE Coosur	L	0,100	0,100	6,89 €	6,89 €	0,00 %	17,00 %	0,69 €	0,69 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,04 %	0,00 €	0,00 €

Peso total	1,596	Coste total de la receta	4,05 €
		Coste por ración	0,63 €

Paella

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz	Kg	1,000	0,450	2,88 €	6,40 €		17,35 %	2,88 €	6,40 €
pollo	Kg	0,250	0,250	3,50 €	3,50 €		5,27 %	0,88 €	0,88 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €		33,88 %	5,63 €	5,63 €
costillas cerdo	Kg	0,250	0,250	5,49 €	5,49 €		8,27 %	1,37 €	1,37 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		5,58 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,150	2,50 €	3,33 €		3,01 %	0,50 €	0,67 €
aceite oliva	L	0,100	0,075	3,54 €	4,72 €		2,13 %	0,35 €	0,47 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,02 %	0,00 €	0,00 €
colorante		0,010	0,010	26,03 €	26,03 €		1,57 %	0,26 €	0,26 €

Peso total

3,558

Coste total de la receta

16,60 €

Coste por ración

1,17 €

MACARRONES BOLOÑESA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Macarrones	Kg	1,000	1,000	2,65 €	2,65 €		25,02 %	2,65 €	2,65 €
carne picada	Kg	0,500	0,500	11,72 €	3,50 €		55,33 %	5,86 €	1,75 €
salsa de tomate	L	1,000	1,000	3,62 €	3,62 €		34,18 %	3,62 €	3,62 €
cebolla	Kg	0,250	0,250	1,95 €	1,95 €		4,60 %	0,49 €	0,49 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		8,75 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,200	2,50 €	2,50 €		4,72 %	0,50 €	0,50 €
aceite oliva	L	0,100	0,100	3,54 €	3,54 €		3,34 %	0,35 €	0,35 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,04 %	0,00 €	0,00 €
queso parmesano rallado		0,010	0,010	29,90 €	29,90 €		2,82 %	0,30 €	0,30 €

Peso total

3,183

Coste total de la receta

10,59 €

Coste por ración

0,83 €

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	1,34 %	0,40 €	0,40 €
MERLUZA	L	2,000	2,000	12,00	12,00	0,00	80,15 %	24,00 €	24,00 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	2,74 %		0,82 €
PEREJIL	Kg	0,500	0,500	6,67	6,67	0,00	11,14 %	3,34 €	3,34 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	4,60 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,02 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			3,032						

Coste total receta limpio	29,12 €	Coste total de la receta sucia	29,94 €
---------------------------	---------	--------------------------------	---------

Coste por ración limpio	2,40 €	Coste por ración sucio	2,47 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

TRUCHA A LA NAVARRA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unid sucio	Coste unid limpio	Merm a	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
TRUCHA	Kg	1,200	1,200	8,95	8,95	0,00	54,92 %	10,74 €	10,74 €
JAMON	L	0,300	0,300	22,00	22,00	0,00	33,75 %	6,60 €	6,60 €
HARINA	Kg	0,020	0,020	8,20	8,20	0,00	0,84 %	0,16 €	0,16 €
PEREJIL	Kg	0,100	0,100	6,67	6,67	0,00	3,41 %	0,67 €	0,67 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	7,05 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,04 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			1,838						

Coste total receta limpio

19,39 €

Coste por ración limpio

2,64 €

Coste total de la receta sucia

19,56 €

Coste por ración sucio

2,66 €

POLLO AL CHILINDRON

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pollo	Kg	1,000	1,000	3,25 €	3,25 €	0,00 %	37,15 %	3,25 €	3,25 €
Pimienta negra molida	Kg	0,001	0,001	59,42 €	59,42 €	0,00 %	0,68 %	0,06 €	0,06 €
Ajo	Kg	0,015	0,015	8,20 €	8,20 €	0,00 %	1,41 %	0,12 €	0,12 €
Pimiento verde	Kg	0,040	0,040	2,79 €	2,79 €	0,00 %	1,28 %	0,11 €	0,11 €
Pimentón	Kg	0,001	0,001	14,20 €	14,20 €	0,00 %	0,16 %	0,01 €	0,01 €
Fondo blanco	L	0,280	0,280	5,00 €	5,00 €	0,00 %	16,00 %	1,40 €	1,40 €
Maizena	Kg	0,004	0,004	7,13 €	7,13 €	0,00 %	0,33 %	0,03 €	0,03 €
Perejil	Kg	0,001	0,001	6,67 €	6,67 €	0,00 %	0,08 %	0,01 €	0,01 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €
Aceite Oliva Virgen	L	0,080	0,080	3,75 €	3,75 €	0,00 %	3,43 %	0,30 €	0,30 €
Cebolla	Kg	0,120	0,120	2,40 €	2,40 €	0,00 %	3,29 %	0,29 €	0,29 €
Vino blanco	L	0,040	0,040	0,90 €	0,90 €	0,00 %	0,41 %	0,04 €	0,04 €
Pimiento choricero	Kg	0,015	0,015	57,50 €	57,50 €	0,00 %	9,86 %	0,86 €	0,86 €
Salsa de tomate	Kg	0,080	0,080	5,00 €	5,00 €	0,00 %	4,57 %	0,40 €	0,40 €
Pimiento morrón	Kg	0,200	0,200	7,95 €	7,95 €	0,00 %	18,17 %	1,59 €	1,59 €
Patatas	Kg	0,280	0,280	0,99 €	0,99 €	0,00 %	3,17 %	0,28 €	0,28 €
		Peso total	2,161					Coste total de la receta	8,75 €
								Coste por ración	2,19 €

LOMO BRESEADO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	2,97 %	0,40 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,098	2,49	2,49	0,00	1,80 %	0,24 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,054	2,59	2,59	0,00	1,03 %	0,14 €	0,14 €
LOMO	L	2,000	2,000	5,09	5,09	0,00	75,06 %	10,18 €	10,18 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	6,05 %		0,82 €
TOMATE	Kg	0,201	0,201	1,95	1,95	0,00	2,89 %	0,39 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	10,16 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,05 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			2,885						

Coste total receta limpio	12,74 €	Coste total de la receta sucia	13,56 €
---------------------------	---------	--------------------------------	---------

Coste por ración limpio	1,10 €	Coste por ración sucio	1,18 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

FLAN

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	59,74 %	1,80 €	1,80 €
Azúcar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		16,53 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		23,73 %	0,72 €	0,72 €

Peso total

1,7

Coste total de la receta

3,01 €

Coste por ración

0,44 €

PUDIN DIPLOMATICO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	32,64 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		9,03 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		12,96 %	0,72 €	0,72 €
Pan	kg	0,400	0,400	2,97 €	2,97 €		21,54 %	1,19 €	1,19 €
macedonia en almibar		0,300	0,300	4,38 €	4,38 €	0,00 %	23,83 %	1,31 €	1,31 €

Peso total	2,4	Coste total de la receta	5,52 €
		Coste por ración	0,57 €

ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	74,80 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,100	0,100	2,49 €	2,49 €		10,35 %	0,25 €	0,25 €
huevos	Kg	0,250	0,250	1,43 €	1,43 €		14,86 %	0,36 €	0,36 €
Arroz	kg	0,100	0,100	1,88 €	1,88 €		7,81 %	0,19 €	

Peso total 1,45

Coste total de la receta 2,41 €

Coste por ración 0,41 €

BEBIDAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste total limpio
Cervezas o refrescos	L	1,000	1,000	2,22 €	0,37 €
Vino Blanco	L	1,000	1,000	3,40 €	0,68 €
Vino Tinto	L	1,000	1,000	3,20 €	0,64 €
Café	L	1,000	1,000	2,50 €	0,25 €
Infusiones	Ud	1,000	0,100	0,20 €	0,20 €

MENÚ BÁSICO

PRIMEROS PLATOS

ZORONGOLLO	1,02
ESCALIVADA	0,63
PAELLA	1,17
MACARRONES BOLOÑESA	0,83

SEGUNDOS PLATOS

MERLUZA EN SALSA VERDE	2,47
TRUCHA A LA NAVARRA	2,66
POLLO AL CHILINDRON	2,19
LOMO BRESEADO	1,18

POSTRES

FLAN	0,44
PUDIN DIPOMÁTICO	0,57
ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ	0,41

EJEMPLO DE MENÚ

MAS CARO

PAELLA	1,17
TRUCHA A LA NAVARRA	2,66
PUDIN DIPOMÁTICO	0,57
VINO	0,68
CAFÉ	0,25

TOTAL 5,33

MAS BARATO

ESCALIVADA	0,63
LOMO BRESEADO	1,18
ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ	0,41
CERVEZA O REFRESCO	0,37
CAFÉ	0,25

TOTAL 2,84

PISTO MANCHEGO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Sucio	Coste unidad limpio	Merm a	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,195	1,88	2,06	8,88	10,09 %	0,44 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,038	2,49	6,42	61,22	6,12 %	0,63 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,049	2,59	2,85	9,26	3,51 %	0,15 €	0,14 €
CALABACIN	L	0,405	0,386	1,43	1,50	4,69	14,52 %	0,61 €	0,58 €
BERENJENA	Kg	0,568	0,564	1,49	1,50	0,70	21,22 %	0,85 €	0,85 €
TOMATE	Kg	0,201	0,182	1,95	2,15	9,45	9,83 %	0,43 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	34,55 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,18 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			1,632						

Coste total receta limpio	4,50 €	Coste total de la receta sucia	3,99 €
Coste por ración limpio	0,69 €	Coste por ración sucio	0,61 €

CREMA PARMENTIERE AL AROMA DE TRUFA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Patata	Kg	0,570	0,500	1,04 €	1,19 €	12,28 %	24,11 %	0,59 €	0,68 €
Mantequilla	Kg	0,030	0,030	13,04 €	13,04 €	0,00 %	15,91 %	0,39 €	0,39 €
Nata 18%	Kg	0,160	0,160	4,95 €	4,95 €	0,00 %	32,21 %	0,79 €	0,79 €
Trufa	Kg	0,005	0,005	118,33 €	118,33 €	0,00 %	24,06 %	0,59 €	0,59 €
Sal	Kg	0,020	0,020	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,33 %	0,01 €	0,01 €

Peso total 0,715

Coste total de la receta

2,46 €

Coste por ración

0,41 €

PASTEL DE CABRACHO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pescado de roca	Kg	0,500	0,500	10,00 €	10,00 €	0,00 %	47,62 %	5,00 €	5,00 €
cebolla	kg	0,200	0,200	15,95 €	0,38 €	0,00 %	30,38 %	3,19 €	0,08 €
ajo	Kg	0,040	0,040	1,85 €	2,95 €	0,00 %	0,70 %	0,07 €	0,12 €
salsa de tomate	Kg	0,200	0,200	1,00 €	1,80 €	0,00 %	1,90 %	0,20 €	0,36 €
nata	L	1,000	1,000	3,54 €	3,54 €	0,00 %	33,72 %	3,54 €	3,54 €
huevos	Kg	0,480	0,480	0,40 €	2,10 €	0,00 %	1,83 %	0,19 €	1,01 €
Pimienta	Kg	0,020	0,020	16,04 €	16,04 €	0,00 %	3,06 %	0,32 €	0,32 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	5,50 €	0,00 %	8,57 %	0,90 €	0,06 €
	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €

Peso total

2,451

Coste total de la receta

10,50 €

Coste por ración

1,07 €

MEJILLONES CON EMULSIÓN DE NARANJA Y LIMA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Mejillones	Kg	1,500	0,900	3,95 €	6,58 €	40,00 %	40,06 %	5,93 €	9,88 €
Vino Blanco	L	0,100	0,100	15,95 €	15,95 €	0,00 %	10,78 %	1,60 €	1,60 €
Naranja	Kg	0,350	0,180	1,85 €	3,60 €	48,57 %	4,38 %	0,65 €	1,26 €
Lima	Kg	0,200	0,090	1,00 €	2,22 €	55,00 %	1,35 %	0,20 €	0,44 €
Aceite de Oliva 0,4º	L	0,150	0,150	3,54 €	3,54 €	0,00 %	3,59 %	0,53 €	0,53 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,03 %	0,00 €	0,00 €
Pimienta	Kg	0,010	0,010	16,04 €	16,04 €	0,00 %	1,08 %	0,16 €	0,16 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	90,00 €	0,00 %	6,09 %	0,90 €	0,90 €
Lecitina de Soja	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,14 %	0,02 €	0,02 €

Peso total 1,451

Coste total de la receta 14,79 €

Coste por ración 2,46 €

RISSOTTO BOLETUS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz SOS Risotto	Kg	0,450	0,450	2,88 €	2,88 €	0,00 %	5,25 %	1,30 €	1,30 €
Boletus	Kg	0,700	0,700	17,55 €	17,55 €	0,00 %	49,79 %	12,29 €	12,29 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €	0,00 %	22,80 %	5,63 €	5,63 €
Mantequilla	Kg	0,113	0,113	13,04 €	13,04 €	0,00 %	5,97 %	1,47 €	1,47 €
Queso Parmesano	Kg	0,113	0,113	30,15 €	30,15 €	0,00 %	13,81 %	3,41 €	3,41 €
Cebolla	Kg	0,185	0,150	2,18 €	2,69 €	18,92 %	1,63 %	0,40 €	0,50 €
Vino blanco	L	0,075	0,075	1,13 €	1,13 €	0,00 %	0,34 %	0,08 €	0,08 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €

Peso total	3,861	Coste total de la receta	24,67 €
		Coste por ración	2,24 €

EMPANADAS ARGENTINAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Masa Empanadas Argentinas	Kg	0,378	0,378	1,78 €	1,78 €	0,00 %	6,77 %	0,67 €	0,67 €
Pisto Manchego	Kg	1,445	1,445	2,54 €	2,54 €	0,00 %	36,94 %	3,67 €	3,67 €
Atún	Kg	0,255	0,255	18,27 €	18,27 €	0,00 %	46,90 %	4,66 €	4,66 €
Huevo	Kg	0,200	0,175	4,08 €	4,66 €	12,50 %	8,21 %	0,82 €	0,93 €

Peso total

2,253

Coste total de la receta

9,93 €

Coste por ración

0,40 €

SEGUNDOS PLATOS

TERRINA DE RABO DE TORO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Rabo de toro	Kg	2,000	1,200	14,13 €	23,55 €	40,00 %	49,44 %	28,26 €	47,10 €
Zanahoria	Kg	0,300	0,270	1,72 €	1,91 €	10,00 %	0,90 %	0,52 €	0,57 €
Cebolla	Kg	0,400	0,324	2,18 €	2,69 €	19,00 %	1,53 %	0,87 €	1,08 €
Puerro	Kg	0,300	0,200	2,18 €	3,27 €	33,33 %	1,14 %	0,65 €	0,98 €
Ajo	Kg	0,020	0,016	8,74 €	10,93 €	20,00 %	0,31 %	0,17 €	0,22 €
Vino tinto Viña Puebla Tem	L	0,500	0,500	4,42 €	4,42 €	0,00 %	3,87 %	2,21 €	2,21 €
Fondo oscuro carne	L	0,750	0,750	5,00 €	5,00 €	0,00 %	6,56 %	3,75 €	3,75 €
Harina	Kg	0,050	0,050	1,61 €	1,61 €	0,00 %	0,14 %	0,08 €	0,08 €
Aceite	L	0,150	0,150	6,89 €	6,89 €	0,00 %	1,81 %	1,03 €	1,03 €
Sal	Kg	0,035	0,035	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,01 €	0,01 €
Pimienta negra	Kg	0,010	0,010	12,00 €	12,00 €	0,00 %	0,21 %	0,12 €	0,12 €

Peso total 3,505

Coste total de la receta

57,16 €

Coste por ración

9,52 €

CALDERETA CORDERO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Cordero	Kg	1,500	1,500	24,90 €	24,90 €	0,00 %	89,62 %	37,35 €	37,35 €
pimentón	Kg	0,080	0,080	17,78 €	17,78 €		3,41 %	1,42 €	1,42 €
laurel	Kg	0,010	0,010	18,90 €	18,90 €		0,45 %	0,19 €	0,19 €
ajos	Kg	0,200	0,200	8,20 €	8,20 €		3,94 %	1,64 €	
vino blanco	Kg	0,300	0,300	1,10 €	1,10 €	0,00 %	0,79 %	0,33 €	0,33 €
higado	kg	0,100	0,100	10,70 €	10,70 €	0,00 %	2,57 %	1,07 €	1,07 €
patatas	kg	0,300	0,300	4,38 €	4,38 €	0,00 %	3,15 %	1,31 €	1,31 €

Peso total

2,49

Coste total de la receta

41,68 €

Coste por ración

5,02 €

MERLUZA EN PAPILOTE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
MERLUZA	g	0,400	0,400	12,00 €	12,00 €	0,00 %	92,37 %	4,80 €	4,80 €
pimiento verde	g	0,050	0,250	2,59 €	0,52 €	400,00 %	2,49 %	0,13 €	0,03 €
tomate rama	g	0,075	0,800	4,88 €	0,46 €	966,67 %	7,04 %	0,37 €	0,03 €
cebolla	g	0,050	0,400	1,60 €	0,20 €	700,00 %	1,54 %	0,08 €	0,01 €
vino blanco	ml	0,050	0,050	0,90 €	0,90 €	0,00 %	0,87 %	0,05 €	0,05 €
AOVE	ml	0,060	0,060	4,64 €	4,64 €	0,00 %	5,36 %	0,28 €	0,28 €
Sal	g	0,005	0,005	0,62 €	0,62 €	0,00 %	0,06 %	0,00 €	0,00 €

Peso total

1,965

Coste total de la
receta

5,20 €

Coste por ración

2,60 €

BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Bacalao	Kg	1,160	1,160	9,95 €	9,95 €	0,00 %	80,18 %	11,54 €	11,54 €
Aceite Oliva Virgen Extra	L	0,200	0,200	3,99 €	3,99 €	0,00 %	5,54 %	0,80 €	0,80 €
Ajo	Kg	0,040	0,040	8,20 €	8,20 €	0,00 %	2,28 %	0,33 €	0,33 €
Guindilla Seca	Kg	0,012	0,012	143,89 €	143,89 €	0,00 %	12,00 %	1,73 €	1,73 €

Peso
total

1,412

Coste total de la
receta

14,39 €

Coste por ración

2,04 €

DORADA A LA SAL

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
DORADAS	Kg	0,250	0,250	8,50 €	8,50 €	0,00 %	84,16 %	2,13 €	2,13 €
SAL	Kg	0,500	0,500	0,80 €	0,80 €	0,00 %	15,84 %	0,40 €	0,40 €

Peso total 0,75

Coste total de la receta

2,53 €

POSTRES

NATILLAS CON SU BIENMESABE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	49,82 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		13,78 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		19,79 %	0,72 €	0,72 €
harina de maiz	Kg	0,080	0,080	7,50 €	7,50 €		16,61 %	0,60 €	0,60 €

Peso total 1,78

Coste total de la receta 3,61 €

Coste por ración 0,51 €

BROWNI

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,065	0,065	1,52 €	1,52 €	0,00 %	1,84 %	0,10 €	0,10 €
huevos	Kg	0,200	0,200	2,80 €	2,80 €		10,40 %	0,56 €	0,56 €
Crema de cacao	Kg	0,500	0,500	9,45 €	9,45 €		87,76 %	4,73 €	4,73 €

Peso total 0,765

Coste total de la receta 5,38 €

Coste por ración 1,41 €

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,010	0,010	1,52 €	1,52 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €
huevos	Kg	0,330	0,330	2,80 €	2,80 €		12,44 %	0,92 €	0,92 €
Queso crema	Kg	0,570	0,570	9,38 €	9,38 €		72,00 %	5,35 €	5,35 €
Azucar	Kg	0,230	0,230	1,20 €	1,20 €		3,72 %	0,28 €	
nata 35%	Kg	0,300	0,300	3,80 €	3,80 €	0,00 %	15,35 %	1,14 €	1,14 €

Peso total

1,44

Coste total de la receta

7,43 €

Coste por ración

1,03 €

BEBIDAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste total limpio
Cervezas o refrescos	L	1,000	1,000	2,22 €	0,37 €
Vino Blanco	L	1,000	1,000	3,40 €	0,68 €
Vino Tinto	L	1,000	1,000	3,20 €	0,64 €
Cava Extremeño	L	1,000	1,000	4,00 €	0,80 €
Café	L	1,000	1,000	2,50 €	0,25 €
Infusiones	Ud	1,000	0,100	0,20 €	0,20 €

MENU BUFFET (PRECIO MEDIO BUFFET LIBRE 6,71)

ZORONGOLLO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento Rojo	Kg	0,900	0,900	2,15 €	2,15 €	0,00 %	47,17 %	1,94 €	1,94 €
Cebolla	Kg	0,200	0,200	2,40 €	2,40 €	0,00 %	11,70 %	0,48 €	0,48 €
Tomate pera	Kg	0,200	0,200	2,05 €	2,05 €	0,00 %	9,99 %	0,41 €	0,41 €
Huevo (3 Unidades)	Kg	0,174	0,174	3,92 €	3,92 €	0,00 %	16,63 %	0,68 €	0,68 €
Ajo (2 dientes)	Kg	0,010	0,010	8,20 €	8,20 €	0,00 %	2,00 %	0,08 €	0,08 €
Aceite de Oliva Virgen Extra	L	0,060	0,060	3,99 €	3,99 €	0,00 %	5,84 %	0,24 €	0,24 €
Vinagre de Jerez	L	0,020	0,020	3,40 €	3,40 €	0,00 %	1,66 %	0,07 €	0,07 €
Sal	Kg	0,015	0,015	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,15 %	0,01 €	0,01 €
Perejil fresco	Kg	0,030	0,030	6,67 €	6,67 €	0,00 %	4,88 %	0,20 €	0,20 €

Peso
total

1,609

Coste total de la
receta

4,10 €

Coste por ración

1,02 €

ESCALIVADA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento verde	Kg	0,095	0,090	2,59 €	2,73 €	5,26 %	6,07 %	0,25 €	0,26 €
Pimiento rojo	Kg	0,198	0,175	2,49 €	2,82 €	11,62 %	12,16 %	0,49 €	0,56 €
Calabacín	Kg	0,481	0,435	1,43 €	1,58 €	9,56 %	16,97 %	0,69 €	0,76 €
Berenjena	Kg	0,387	0,362	1,49 €	1,59 €	6,46 %	14,23 %	0,58 €	0,62 €
Tomate	Kg	0,259	0,225	1,95 €	2,24 €	13,13 %	12,46 %	0,51 €	0,58 €
Cebolla	Kg	0,253	0,205	1,88 €	2,32 €	18,97 %	11,73 %	0,48 €	0,59 €
AOVE Coosur	L	0,100	0,100	6,89 €	6,89 €	0,00 %	17,00 %	0,69 €	0,69 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,04 %	0,00 €	0,00 €

Peso total

1,596

Coste total de la
receta

4,05 €

Coste por ración

0,63 €

Paella

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz	Kg	1,000	0,450	2,88 €	6,40 €		17,35 %	2,88 €	6,40 €
pollo	Kg	0,250	0,250	3,50 €	3,50 €		5,27 %	0,88 €	0,88 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €		33,88 %	5,63 €	5,63 €
costillas cerdo	Kg	0,250	0,250	5,49 €	5,49 €		8,27 %	1,37 €	1,37 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		5,58 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,150	2,50 €	3,33 €		3,01 %	0,50 €	0,67 €
aceite oliva	L	0,100	0,075	3,54 €	4,72 €		2,13 %	0,35 €	0,47 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,02 %	0,00 €	0,00 €
colorante		0,010	0,010	26,03 €	26,03 €		1,57 %	0,26 €	0,26 €

Peso total 3,558

Coste total de la receta 16,60 €

Coste por ración 1,17 €

MACARRONES BOLOÑESA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Macarrones	Kg	1,000	1,000	2,65 €	2,65 €		25,02 %	2,65 €	2,65 €
carne picada	Kg	0,500	0,500	11,72 €	3,50 €		55,33 %	5,86 €	1,75 €
salsa de tomate	L	1,000	1,000	3,62 €	3,62 €		34,18 %	3,62 €	3,62 €
cebolla	Kg	0,250	0,250	1,95 €	1,95 €		4,60 %	0,49 €	0,49 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		8,75 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,200	2,50 €	2,50 €		4,72 %	0,50 €	0,50 €
aceite oliva	L	0,100	0,100	3,54 €	3,54 €		3,34 %	0,35 €	0,35 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,04 %	0,00 €	0,00 €
queso parmesano rallado		0,010	0,010	29,90 €	29,90 €		2,82 %	0,30 €	0,30 €

Peso total 3,183

Coste total de la receta

10,59 €

Coste por ración

0,83 €

PISTO MANCHEGO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad sucio	Coste unidad limpio	Merm a	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,195	1,88	2,06	8,88	10,09 %	0,44 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,038	2,49	6,42	61,22	6,12 %	0,63 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,049	2,59	2,85	9,26	3,51 %	0,15 €	0,14 €
CALABACIN	L	0,405	0,386	1,43	1,50	4,69	14,52 %	0,61 €	0,58 €
BERENJENA	Kg	0,568	0,564	1,49	1,50	0,70	21,22 %	0,85 €	0,85 €
TOMATE	Kg	0,201	0,182	1,95	2,15	9,45	9,83 %	0,43 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	34,55 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,18 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			1,632						

Coste total receta limpio	4,50 €	Coste total de la receta sucia	3,99 €
---------------------------	--------	--------------------------------	--------

Coste por ración limpio	0,69 €	Coste por ración sucio	0,61 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

CREMA PARMENTIERE AL AROMA DE TRUFA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Patata	Kg	0,570	0,500	1,04 €	1,19 €	12,28 %	24,11 %	0,59 €	0,68 €
Mantequilla	Kg	0,030	0,030	13,04 €	13,04 €	0,00 %	15,91 %	0,39 €	0,39 €
Nata 18%	Kg	0,160	0,160	4,95 €	4,95 €	0,00 %	32,21 %	0,79 €	0,79 €
Trufa	Kg	0,005	0,005	118,33 €	118,33 €	0,00 %	24,06 %	0,59 €	0,59 €
Sal	Kg	0,020	0,020	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,33 %	0,01 €	0,01 €

Peso total	0,715	Coste total de la receta	2,46 €
		Coste por ración	0,41 €

PASTEL DE CABRACHO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pescado de roca	Kg	0,500	0,500	10,00 €	10,00 €	0,00 %	47,62 %	5,00 €	5,00 €
cebolla	kg	0,200	0,200	15,95 €	0,38 €	0,00 %	30,38 %	3,19 €	0,08 €
ajo	Kg	0,040	0,040	1,85 €	2,95 €	0,00 %	0,70 %	0,07 €	0,12 €
salsa de tomate	Kg	0,200	0,200	1,00 €	1,80 €	0,00 %	1,90 %	0,20 €	0,36 €
nata	L	1,000	1,000	3,54 €	3,54 €	0,00 %	33,72 %	3,54 €	3,54 €
huevos	Kg	0,480	0,480	0,40 €	2,10 €	0,00 %	1,83 %	0,19 €	1,01 €
Pimienta	Kg	0,020	0,020	16,04 €	16,04 €	0,00 %	3,06 %	0,32 €	0,32 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	5,50 €	0,00 %	8,57 %	0,90 €	0,06 €
	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €

Peso total

2,451

Coste total de la receta

10,50 €

Coste por ración

1,07 €

MEJILLONES CON EMULSIÓN DE NARANJA Y LIMA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Mejillones	Kg	1,500	0,900	3,95 €	6,58 €	40,00 %	40,06 %	5,93 €	9,88 €
Vino Blanco	L	0,100	0,100	15,95 €	15,95 €	0,00 %	10,78 %	1,60 €	1,60 €
Naranja	Kg	0,350	0,180	1,85 €	3,60 €	48,57 %	4,38 %	0,65 €	1,26 €
Lima	Kg	0,200	0,090	1,00 €	2,22 €	55,00 %	1,35 %	0,20 €	0,44 €
Aceite de Oliva 0,4º	L	0,150	0,150	3,54 €	3,54 €	0,00 %	3,59 %	0,53 €	0,53 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,03 %	0,00 €	0,00 €
Pimienta	Kg	0,010	0,010	16,04 €	16,04 €	0,00 %	1,08 %	0,16 €	0,16 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	90,00 €	0,00 %	6,09 %	0,90 €	0,90 €
Lecitina de Soja	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,14 %	0,02 €	0,02 €

Peso total 1,451

Coste total de la receta 14,79 €

Coste por ración 2,46 €

RISSOTTO BOLETUS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz SOS Risotto	Kg	0,450	0,450	2,88 €	2,88 €	0,00 %	5,25 %	1,30 €	1,30 €
Boletus	Kg	0,700	0,700	17,55 €	17,55 €	0,00 %	49,79 %	12,29 €	12,29 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €	0,00 %	22,80 %	5,63 €	5,63 €
Mantequilla	Kg	0,113	0,113	13,04 €	13,04 €	0,00 %	5,97 %	1,47 €	1,47 €
Queso Parmesano	Kg	0,113	0,113	30,15 €	30,15 €	0,00 %	13,81 %	3,41 €	3,41 €
Cebolla	Kg	0,185	0,150	2,18 €	2,69 €	18,92 %	1,63 %	0,40 €	0,50 €
Vino blanco	L	0,075	0,075	1,13 €	1,13 €	0,00 %	0,34 %	0,08 €	0,08 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €

Peso total	3,861	Coste total de la receta	24,67 €
		Coste por ración	2,24 €

EMPANADAS ARGENTINAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Masa Empanadas Argentinas	Kg	0,378	0,378	1,78 €	1,78 €	0,00 %	6,77 %	0,67 €	0,67 €
Pisto Manchego	Kg	1,445	1,445	2,54 €	2,54 €	0,00 %	36,94 %	3,67 €	3,67 €
Atún	Kg	0,255	0,255	18,27 €	18,27 €	0,00 %	46,90 %	4,66 €	4,66 €
Huevo	Kg	0,200	0,175	4,08 €	4,66 €	12,50 %	8,21 %	0,82 €	0,93 €

Peso total

2,253

Coste total de la receta

9,93 €

Coste por ración

0,40 €

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	1,34 %	0,40 €	0,40 €
MERLUZA	L	2,000	2,000	12,00	12,00	0,00	80,15 %	24,00 €	24,00 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	2,74 %		0,82 €
PEREJIL	Kg	0,500	0,500	6,67	6,67	0,00	11,14 %	3,34 €	3,34 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	4,60 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,02 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			3,032						

Coste total receta limpio	29,12 €	Coste total de la receta sucia	29,94 €
---------------------------	---------	--------------------------------	---------

Coste por ración limpio	2,40 €	Coste por ración sucio	2,47 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

TRUCHA A LA NAVARRA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unitario sucio	Coste unitario limpio	Mermas	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio		
TRUCHA	Kg	1,200	1,200	8,95	8,95	0,00	54,92 %	10,74 €	10,74 €		
JAMON	L	0,300	0,300	22,00	22,00	0,00	33,75 %	6,60 €	6,60 €		
HARINA	Kg	0,020	0,020	8,20	8,20	0,00	0,84 %		0,16 €		
PEREJIL	Kg	0,100	0,100	6,67	6,67	0,00	3,41 %	0,67 €	0,67 €		
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	7,05 %	1,38 €	1,38 €		
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,04 %	0,01 €	0,01 €		
TOTAL			1,838								
								Coste total receta limpio	19,39 €	Coste total de la receta sucia	19,56 €
								Coste por ración limpio	2,64 €	Coste por ración sucio	2,66 €

POLLO AL CHILINDRON

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pollo	Kg	1,000	1,000	3,25 €	3,25 €	0,00 %	37,15 %	3,25 €	3,25 €
Pimienta negra molida	Kg	0,001	0,001	59,42 €	59,42 €	0,00 %	0,68 %	0,06 €	0,06 €
Ajo	Kg	0,015	0,015	8,20 €	8,20 €	0,00 %	1,41 %	0,12 €	0,12 €
Pimiento verde	Kg	0,040	0,040	2,79 €	2,79 €	0,00 %	1,28 %	0,11 €	0,11 €
Pimentón	Kg	0,001	0,001	14,20 €	14,20 €	0,00 %	0,16 %	0,01 €	0,01 €
Fondo blanco	L	0,280	0,280	5,00 €	5,00 €	0,00 %	16,00 %	1,40 €	1,40 €
Maizena	Kg	0,004	0,004	7,13 €	7,13 €	0,00 %	0,33 %	0,03 €	0,03 €
Perejil	Kg	0,001	0,001	6,67 €	6,67 €	0,00 %	0,08 %	0,01 €	0,01 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €
Aceite Oliva Virgen	L	0,080	0,080	3,75 €	3,75 €	0,00 %	3,43 %	0,30 €	0,30 €
Cebolla	Kg	0,120	0,120	2,40 €	2,40 €	0,00 %	3,29 %	0,29 €	0,29 €
Vino blanco	L	0,040	0,040	0,90 €	0,90 €	0,00 %	0,41 %	0,04 €	0,04 €
Pimiento choricero	Kg	0,015	0,015	57,50 €	57,50 €	0,00 %	9,86 %	0,86 €	0,86 €
Salsa de tomate	Kg	0,080	0,080	5,00 €	5,00 €	0,00 %	4,57 %	0,40 €	0,40 €
Pimiento morrón	Kg	0,200	0,200	7,95 €	7,95 €	0,00 %	18,17 %	1,59 €	1,59 €
Patatas	Kg	0,280	0,280	0,99 €	0,99 €	0,00 %	3,17 %	0,28 €	0,28 €
		Peso total	2,161					Coste total de la receta	8,75 €
								Coste por ración	2,19 €

LOMO BRESEADO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	2,97 %	0,40 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,098	2,49	2,49	0,00	1,80 %	0,24 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,054	2,59	2,59	0,00	1,03 %	0,14 €	0,14 €
LOMO	L	2,000	2,000	5,09	5,09	0,00	75,06 %	10,18 €	10,18 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	6,05 %		0,82 €
TOMATE	Kg	0,201	0,201	1,95	1,95	0,00	2,89 %	0,39 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	10,16 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,05 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			2,885						

Coste total receta limpio	12,74 €	Coste total de la receta sucia	13,56 €
---------------------------	---------	--------------------------------	---------

Coste por ración limpio	1,10 €	Coste por ración sucio	1,18 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

FLAN

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	59,74 %	1,80 €	1,80 €
Azúcar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		16,53 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		23,73 %	0,72 €	0,72 €

Peso total 1,7

Coste total de la receta 3,01 €

Coste por ración 0,44 €

PUDIN DIPLOMATICO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	32,64 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		9,03 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		12,96 %	0,72 €	0,72 €
Pan	kg	0,400	0,400	2,97 €	2,97 €		21,54 %	1,19 €	1,19 €
macedonia en almibar		0,300	0,300	4,38 €	4,38 €	0,00 %	23,83 %	1,31 €	1,31 €

Peso total	2,4	Coste total de la receta	5,52 €
		Coste por ración	0,57 €

ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	74,80 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,100	0,100	2,49 €	2,49 €		10,35 %	0,25 €	0,25 €
huevos	Kg	0,250	0,250	1,43 €	1,43 €		14,86 %	0,36 €	0,36 €
Arroz	kg	0,100	0,100	1,88 €	1,88 €		7,81 %	0,19 €	

Peso total 1,45

Coste total de la receta 2,41 €

Coste por ración 0,41 €

NATILLAS CON SU BIENMESABE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	49,82 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		13,78 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		19,79 %	0,72 €	0,72 €
harina de maiz	Kg	0,080	0,080	7,50 €	7,50 €		16,61 %	0,60 €	0,60 €

Peso total 1,78

Coste total de la receta 3,61 €

Coste por ración 0,51 €

BROWNI

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,065	0,065	1,52 €	1,52 €	0,00 %	1,84 %	0,10 €	0,10 €
huevos	Kg	0,200	0,200	2,80 €	2,80 €		10,40 %	0,56 €	0,56 €
Crema de cacao	Kg	0,500	0,500	9,45 €	9,45 €		87,76 %	4,73 €	4,73 €

Peso total 0,765

Coste total de la receta 5,38 €

Coste por ración 1,41 €

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,010	0,010	1,52 €	1,52 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €
huevos	Kg	0,330	0,330	2,80 €	2,80 €		12,44 %	0,92 €	0,92 €
Queso crema	Kg	0,570	0,570	9,38 €	9,38 €		72,00 %	5,35 €	5,35 €
Azucar	Kg	0,230	0,230	1,20 €	1,20 €		3,72 %	0,28 €	
nata 35%	Kg	0,300	0,300	3,80 €	3,80 €	0,00 %	15,35 %	1,14 €	1,14 €

Peso total

1,44

Coste total de la receta

7,43 €

Coste por ración

1,03 €

BEBIDAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste total limpio
Cervezas o refrescos	L	1,000	1,000	2,22 €	0,37 €
Vino Blanco	L	1,000	1,000	3,40 €	0,68 €
Vino Tinto	L	1,000	1,000	3,20 €	0,64 €
Café	L	1,000	1,000	2,50 €	0,25 €
Infusiones	Ud	1,000	0,100	0,20 €	0,20 €

MENU SELF SERVICE (cada plato llevara su propio precio)

ZORONGOLLO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento Rojo	Kg	0,900	0,900	2,15 €	2,15 €	0,00 %	47,17 %	1,94 €	1,94 €
Cebolla	Kg	0,200	0,200	2,40 €	2,40 €	0,00 %	11,70 %	0,48 €	0,48 €
Tomate pera	Kg	0,200	0,200	2,05 €	2,05 €	0,00 %	9,99 %	0,41 €	0,41 €
Huevo (3 Unidades)	Kg	0,174	0,174	3,92 €	3,92 €	0,00 %	16,63 %	0,68 €	0,68 €
Ajo (2 dientes)	Kg	0,010	0,010	8,20 €	8,20 €	0,00 %	2,00 %	0,08 €	0,08 €
Aceite de Oliva Virgen Extra	L	0,060	0,060	3,99 €	3,99 €	0,00 %	5,84 %	0,24 €	0,24 €
Vinagre de Jerez	L	0,020	0,020	3,40 €	3,40 €	0,00 %	1,66 %	0,07 €	0,07 €
Sal	Kg	0,015	0,015	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,15 %	0,01 €	0,01 €
Perejil fresco	Kg	0,030	0,030	6,67 €	6,67 €	0,00 %	4,88 %	0,20 €	0,20 €

Peso
total

1,609

Coste total de la
receta

4,10 €

Coste por ración

1,02 €

ESCALIVADA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pimiento verde	Kg	0,095	0,090	2,59 €	2,73 €	5,26 %	6,07 %	0,25 €	0,26 €
Pimiento rojo	Kg	0,198	0,175	2,49 €	2,82 €	11,62 %	12,16 %	0,49 €	0,56 €
Calabacín	Kg	0,481	0,435	1,43 €	1,58 €	9,56 %	16,97 %	0,69 €	0,76 €
Berenjena	Kg	0,387	0,362	1,49 €	1,59 €	6,46 %	14,23 %	0,58 €	0,62 €
Tomate	Kg	0,259	0,225	1,95 €	2,24 €	13,13 %	12,46 %	0,51 €	0,58 €
Cebolla	Kg	0,253	0,205	1,88 €	2,32 €	18,97 %	11,73 %	0,48 €	0,59 €
AOVE Coosur	L	0,100	0,100	6,89 €	6,89 €	0,00 %	17,00 %	0,69 €	0,69 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,04 %	0,00 €	0,00 €

Peso total

1,596

Coste total de la
receta

4,05 €

Coste por ración

0,63 €

Paella

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz	Kg	1,000	0,450	2,88 €	6,40 €		17,35 %	2,88 €	6,40 €
pollo	Kg	0,250	0,250	3,50 €	3,50 €		5,27 %	0,88 €	0,88 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €		33,88 %	5,63 €	5,63 €
costillas cerdo	Kg	0,250	0,250	5,49 €	5,49 €		8,27 %	1,37 €	1,37 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		5,58 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,150	2,50 €	3,33 €		3,01 %	0,50 €	0,67 €
aceite oliva	L	0,100	0,075	3,54 €	4,72 €		2,13 %	0,35 €	0,47 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,02 %	0,00 €	0,00 €
colorante		0,010	0,010	26,03 €	26,03 €		1,57 %	0,26 €	0,26 €

Peso total 3,558

Coste total de la receta 16,60 €

Coste por ración 1,17 €

MACARRONES BOLOÑESA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Macarrones	Kg	1,000	1,000	2,65 €	2,65 €		25,02 %	2,65 €	2,65 €
carne picada	Kg	0,500	0,500	11,72 €	3,50 €		55,33 %	5,86 €	1,75 €
salsa de tomate	L	1,000	1,000	3,62 €	3,62 €		34,18 %	3,62 €	3,62 €
cebolla	Kg	0,250	0,250	1,95 €	1,95 €		4,60 %	0,49 €	0,49 €
ajos	Kg	0,113	0,113	8,20 €	8,20 €		8,75 %	0,93 €	0,93 €
pimientos	Kg	0,200	0,200	2,50 €	2,50 €		4,72 %	0,50 €	0,50 €
aceite oliva	L	0,100	0,100	3,54 €	3,54 €		3,34 %	0,35 €	0,35 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €		0,04 %	0,00 €	0,00 €
queso parmesano rallado		0,010	0,010	29,90 €	29,90 €		2,82 %	0,30 €	0,30 €

Peso total	3,183	Coste total de la receta	10,59 €
		Coste por ración	0,83 €

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merm a	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,195	1,88	2,06	8,88	10,09 %	0,44 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,038	2,49	6,42	61,22	6,12 %	0,63 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,049	2,59	2,85	9,26	3,51 %	0,15 €	0,14 €
CALABACIN	L	0,405	0,386	1,43	1,50	4,69	14,52 %	0,61 €	0,58 €
BERENJENA	Kg	0,568	0,564	1,49	1,50	0,70	21,22 %	0,85 €	0,85 €
TOMATE	Kg	0,201	0,182	1,95	2,15	9,45	9,83 %	0,43 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	34,55 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,18 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			1,632						

Coste total receta limpio	4,50 €	Coste total de la receta sucia	3,99 €
---------------------------	--------	--------------------------------	--------

Coste por ración limpio	0,69 €	Coste por ración sucio	0,61 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

PISTO MANCHEGO

CREMA PARMENTIERE AL AROMA DE TRUFA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Patata	Kg	0,570	0,500	1,04 €	1,19 €	12,28 %	24,11 %	0,59 €	0,68 €
Mantequilla	Kg	0,030	0,030	13,04 €	13,04 €	0,00 %	15,91 %	0,39 €	0,39 €
Nata 18%	Kg	0,160	0,160	4,95 €	4,95 €	0,00 %	32,21 %	0,79 €	0,79 €
Trufa	Kg	0,005	0,005	118,33 €	118,33 €	0,00 %	24,06 %	0,59 €	0,59 €
Sal	Kg	0,020	0,020	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,33 %	0,01 €	0,01 €

Peso total 0,715

Coste total de la receta

2,46 €

Coste por ración

0,41 €

PASTEL DE CABRACHO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pescado de roca	Kg	0,500	0,500	10,00 €	10,00 €	0,00 %	47,62 %	5,00 €	5,00 €
cebolla	kg	0,200	0,200	15,95 €	0,38 €	0,00 %	30,38 %	3,19 €	0,08 €
ajo	Kg	0,040	0,040	1,85 €	2,95 €	0,00 %	0,70 %	0,07 €	0,12 €
salsa de tomate	Kg	0,200	0,200	1,00 €	1,80 €	0,00 %	1,90 %	0,20 €	0,36 €
nata	L	1,000	1,000	3,54 €	3,54 €	0,00 %	33,72 %	3,54 €	3,54 €
huevos	Kg	0,480	0,480	0,40 €	2,10 €	0,00 %	1,83 %	0,19 €	1,01 €
Pimienta	Kg	0,020	0,020	16,04 €	16,04 €	0,00 %	3,06 %	0,32 €	0,32 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	5,50 €	0,00 %	8,57 %	0,90 €	0,06 €
	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €

Peso total

2,451

Coste total de la receta

10,50 €

Coste por ración

1,07 €

MEJILLONES CON EMULSIÓN DE NARANJA Y LIMA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Mejillones	Kg	1,500	0,900	3,95 €	6,58 €	40,00 %	40,06 %	5,93 €	9,88 €
Vino Blanco	L	0,100	0,100	15,95 €	15,95 €	0,00 %	10,78 %	1,60 €	1,60 €
Naranja	Kg	0,350	0,180	1,85 €	3,60 €	48,57 %	4,38 %	0,65 €	1,26 €
Lima	Kg	0,200	0,090	1,00 €	2,22 €	55,00 %	1,35 %	0,20 €	0,44 €
Aceite de Oliva 0,4º	L	0,150	0,150	3,54 €	3,54 €	0,00 %	3,59 %	0,53 €	0,53 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,03 %	0,00 €	0,00 €
Pimienta	Kg	0,010	0,010	16,04 €	16,04 €	0,00 %	1,08 %	0,16 €	0,16 €
Cebollino	Kg	0,010	0,010	90,00 €	90,00 €	0,00 %	6,09 %	0,90 €	0,90 €
Lecitina de Soja	Kg	0,001	0,001	21,40 €	21,40 €	0,00 %	0,14 %	0,02 €	0,02 €

Peso total 1,451

Coste total de la receta 14,79 €

Coste por ración 2,46 €

RISSOTTO BOLETUS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Arroz SOS Risotto	Kg	0,450	0,450	2,88 €	2,88 €	0,00 %	5,25 %	1,30 €	1,30 €
Boletus	Kg	0,700	0,700	17,55 €	17,55 €	0,00 %	49,79 %	12,29 €	12,29 €
Fondo Ave	L	2,250	2,250	2,50 €	2,50 €	0,00 %	22,80 %	5,63 €	5,63 €
Mantequilla	Kg	0,113	0,113	13,04 €	13,04 €	0,00 %	5,97 %	1,47 €	1,47 €
Queso Parmesano	Kg	0,113	0,113	30,15 €	30,15 €	0,00 %	13,81 %	3,41 €	3,41 €
Cebolla	Kg	0,185	0,150	2,18 €	2,69 €	18,92 %	1,63 %	0,40 €	0,50 €
Vino blanco	L	0,075	0,075	1,13 €	1,13 €	0,00 %	0,34 %	0,08 €	0,08 €
Sal	Kg	0,010	0,010	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €

Peso total	3,861	Coste total de la receta	24,67 €
		Coste por ración	2,24 €

EMPANADAS ARGENTINAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Masa Empanadas Argentinas	Kg	0,378	0,378	1,78 €	1,78 €	0,00 %	6,77 %	0,67 €	0,67 €
Pisto Manchego	Kg	1,445	1,445	2,54 €	2,54 €	0,00 %	36,94 %	3,67 €	3,67 €
Atún	Kg	0,255	0,255	18,27 €	18,27 €	0,00 %	46,90 %	4,66 €	4,66 €
Huevo	Kg	0,200	0,175	4,08 €	4,66 €	12,50 %	8,21 %	0,82 €	0,93 €

Peso total	2,253	Coste total de la receta	9,93 €
		Coste por ración	0,40 €

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	1,34 %	0,40 €	0,40 €
MERLUZA	L	2,000	2,000	12,00	12,00	0,00	80,15 %	24,00 €	24,00 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	2,74 %		0,82 €
PEREJIL	Kg	0,500	0,500	6,67	6,67	0,00	11,14 %	3,34 €	3,34 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	4,60 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,02 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			3,032						
								Coste total receta limpio 29,12 €	Coste total de la receta sucia 29,94 €
								Coste por ración limpio 2,40 €	Coste por ración sucio 2,47 €

TRUCHA A LA NAVARRA

Ingredientes	Unida d de Medid a	Cantida d Kg/L	Cantida d Limpio	Cost e Und sucio	Coste unida d limpio	Merm a	Porcentaj e De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio		
TRUCHA	Kg	1,200	1,200	8,95	8,95	0,00	54,92 %	10,74 €	10,74 €		
JAMON	L	0,300	0,300	22,00	22,00	0,00	33,75 %	6,60 €	6,60 €		
HARINA	Kg	0,020	0,020	8,20	8,20	0,00	0,84 %		0,16 €		
PEREJIL	Kg	0,100	0,100	6,67	6,67	0,00	3,41 %	0,67 €	0,67 €		
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	7,05 %	1,38 €	1,38 €		
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,04 %	0,01 €	0,01 €		
TOTAL			1,838								
								Coste total receta limpio	19,39 €	Coste total de la receta sucia	19,56 €
								Coste por ración limpio	2,64 €	Coste por ración sucio	2,66 €

POLLO AL CHILINDRON

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Pollo	Kg	1,000	1,000	3,25 €	3,25 €	0,00 %	37,15 %	3,25 €	3,25 €
Pimienta negra molida	Kg	0,001	0,001	59,42 €	59,42 €	0,00 %	0,68 %	0,06 €	0,06 €
Ajo	Kg	0,015	0,015	8,20 €	8,20 €	0,00 %	1,41 %	0,12 €	0,12 €
Pimiento verde	Kg	0,040	0,040	2,79 €	2,79 €	0,00 %	1,28 %	0,11 €	0,11 €
Pimentón	Kg	0,001	0,001	14,20 €	14,20 €	0,00 %	0,16 %	0,01 €	0,01 €
Fondo blanco	L	0,280	0,280	5,00 €	5,00 €	0,00 %	16,00 %	1,40 €	1,40 €
Maizena	Kg	0,004	0,004	7,13 €	7,13 €	0,00 %	0,33 %	0,03 €	0,03 €
Perejil	Kg	0,001	0,001	6,67 €	6,67 €	0,00 %	0,08 %	0,01 €	0,01 €
Sal	Kg	0,004	0,004	0,40 €	0,40 €	0,00 %	0,02 %	0,00 €	0,00 €
Aceite Oliva Virgen	L	0,080	0,080	3,75 €	3,75 €	0,00 %	3,43 %	0,30 €	0,30 €
Cebolla	Kg	0,120	0,120	2,40 €	2,40 €	0,00 %	3,29 %	0,29 €	0,29 €
Vino blanco	L	0,040	0,040	0,90 €	0,90 €	0,00 %	0,41 %	0,04 €	0,04 €
Pimiento choricero	Kg	0,015	0,015	57,50 €	57,50 €	0,00 %	9,86 %	0,86 €	0,86 €
Salsa de tomate	Kg	0,080	0,080	5,00 €	5,00 €	0,00 %	4,57 %	0,40 €	0,40 €
Pimiento morrón	Kg	0,200	0,200	7,95 €	7,95 €	0,00 %	18,17 %	1,59 €	1,59 €
Patatas	Kg	0,280	0,280	0,99 €	0,99 €	0,00 %	3,17 %	0,28 €	0,28 €
		Peso total	2,161					Coste total de la receta	8,75 €
								Coste por ración	2,19 €

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Und sucio	Coste unidad limpio	Merma	Porcentaje De Coste	Coste total limpio	Coste total Sucio
CEBOLLA	Kg	0,214	0,214	1,88	1,88	0,00	2,97 %	0,40 €	0,40 €
PIMIENTO ROJO	Kg	0,098	0,098	2,49	2,49	0,00	1,80 %	0,24 €	0,24 €
PIMIENTO VERDE	L	0,054	0,054	2,59	2,59	0,00	1,03 %	0,14 €	0,14 €
LOMO	L	2,000	2,000	5,09	5,09	0,00	75,06 %	10,18 €	10,18 €
AJO	Kg	0,100	0,100	8,20	8,20	0,00	6,05 %		0,82 €
TOMATE	Kg	0,201	0,201	1,95	1,95	0,00	2,89 %	0,39 €	0,39 €
ACEITE	L	0,200	0,200	6,89	6,89	0,00	10,16 %	1,38 €	1,38 €
SAL	Kg	0,018	0,018	0,40	0,40	0,00	0,05 %	0,01 €	0,01 €
TOTAL			2,885						

Coste total receta limpio	12,74 €	Coste total de la receta sucia	13,56 €
---------------------------	---------	--------------------------------	---------

Coste por ración limpio	1,10 €	Coste por ración sucio	1,18 €
-------------------------	--------	------------------------	--------

LOMO BRESEADO

FLAN

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	59,74 %	1,80 €	1,80 €
Azúcar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		16,53 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		23,73 %	0,72 €	0,72 €

Peso total

1,7

Coste total de la receta

3,01 €

Coste por ración

0,44 €

PUDIN DIPLOMATICO

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	32,64 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		9,03 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		12,96 %	0,72 €	0,72 €
Pan	kg	0,400	0,400	2,97 €	2,97 €		21,54 %	1,19 €	1,19 €
macedonia en almibar		0,300	0,300	4,38 €	4,38 €	0,00 %	23,83 %	1,31 €	1,31 €

Peso total	2,4	Coste total de la receta	5,52 €
		Coste por ración	0,57 €

ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	74,80 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,100	0,100	2,49 €	2,49 €		10,35 %	0,25 €	0,25 €
huevos	Kg	0,250	0,250	1,43 €	1,43 €		14,86 %	0,36 €	0,36 €
Arroz	kg	0,100	0,100	1,88 €	1,88 €		7,81 %	0,19 €	

Peso total 1,45

Coste total de la receta 2,41 €

Coste por ración 0,41 €

NATILLAS CON SU BIENMESABE

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Leche	Kg	1,000	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 %	49,82 %	1,80 €	1,80 €
Azucar	Kg	0,200	0,200	2,49 €	2,49 €		13,78 %	0,50 €	0,50 €
huevos	Kg	0,500	0,500	1,43 €	1,43 €		19,79 %	0,72 €	0,72 €
harina de maiz	Kg	0,080	0,080	7,50 €	7,50 €		16,61 %	0,60 €	0,60 €

Peso total 1,78

Coste total de la receta 3,61 €

Coste por ración 0,51 €

BROWNI

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,065	0,065	1,52 €	1,52 €	0,00 %	1,84 %	0,10 €	0,10 €
huevos	Kg	0,200	0,200	2,80 €	2,80 €		10,40 %	0,56 €	0,56 €
Crema de cacao	Kg	0,500	0,500	9,45 €	9,45 €		87,76 %	4,73 €	4,73 €

Peso total 0,765

Coste total de la receta 5,38 €

Coste por ración 1,41 €

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste Unidad Limpio	% Merma	Porcentaje De Coste	Coste total Sucio	Coste total limpio
Harina de trigo	Kg	0,010	0,010	1,52 €	1,52 €	0,00 %	0,20 %	0,02 €	0,02 €
huevos	Kg	0,330	0,330	2,80 €	2,80 €		12,44 %	0,92 €	0,92 €
Queso crema	Kg	0,570	0,570	9,38 €	9,38 €		72,00 %	5,35 €	5,35 €
Azucar	Kg	0,230	0,230	1,20 €	1,20 €		3,72 %	0,28 €	
nata 35%	Kg	0,300	0,300	3,80 €	3,80 €	0,00 %	15,35 %	1,14 €	1,14 €

Peso total 1,44

Coste total de la receta

7,43 €

Coste por ración

1,03 €

BEBIDAS

Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad Kg/L	Cantidad Limpio	Coste Unidad	Coste total limpio
Cervezas o refrescos	L	1,000	1,000	2,22 €	0,37 €
Vino Blanco	L	1,000	1,000	3,40 €	0,68 €
Vino Tinto	L	1,000	1,000	3,20 €	0,64 €
Café	L	1,000	1,000	2,50 €	0,25 €
Infusiones	Ud	1,000	0,100	0,20 €	0,20 €

