



.CARTA.

ENTRANTES.

Paella(20 min. 2 pers.).....	850
Arroz brut(20 min. 2 pers.).....	550
Ensalada mixta.....	450
Frito mallorquí/Frit de Matanges.....	450
Crema de calabacines.....	450
Berengenas rellenas.....	850
Sopas mallorquinas.....	450
Tumbet.....	650

CARNES.

Conejo con cebolla.....	650
Pollo asado con patatas.....	650
Escalope con patatas y ensalada.....	500
Paletilla de cordero con guarnición.....	1.200
Chuletas de cordero a la plancha.....	950
Entrecot con salsa al gusto.....	1.250
Solomillo con salsa al gusto.....	1.600

PESCADOS.

Pescado del día con tumbet.....	S. P. M.
Calamares a la plancha.....	800
Gambas a la plancha.....	1.200
Zarzuela de pescado y marisco(2 pers.)..	1.400

RESTAURANT  
BROT DE TARONGER

Plaça Mercat de Sóller

Teléfono 63 20 63

07100 SÓLLER (Mallorca)

# CONCEPTES

- IP. INDEX POPULARITAT
- $IP = \frac{UV(\text{UNITATS VENUEDES})}{UV \text{ TOTALS DEL GRUP}} \cdot 100$
- GRUP\_ GRUPS DE PLATS DE LA CARTA

# CONCEPTES

- MARGE DE BENEFICI (MBE)
- $MARGE\ DE\ BENEFICI = PVP( PREU\ VEND A) - PC ( PREU\ COST)$

# CONCEPTES

- SI EL IP I EL MBE ÉS ALT , EL PLAT ÉS ACERTAT



# CONCEPTES

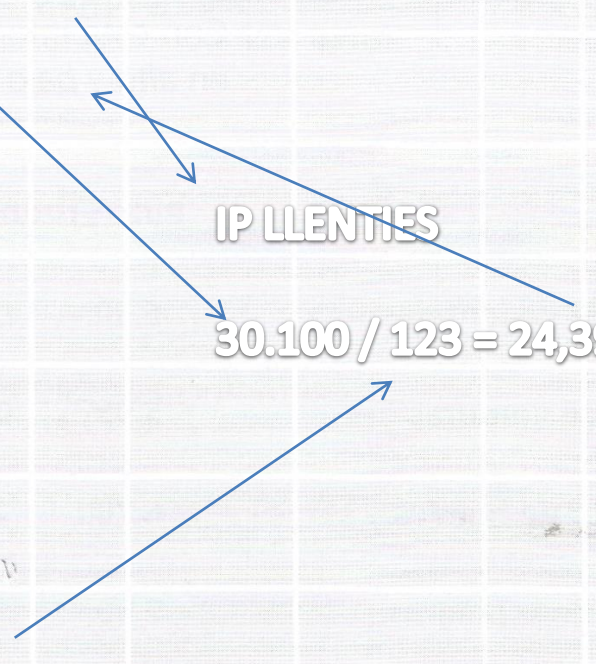
IP	MBE (€)	CLASIFICACIÓN
ALTO	ALTO	ESTRELLA
ALTO	BAJO	VACA
BAJO	ALTO	PUZLE
BAJO	BAJO	PERRO O PERRO VIEJO

# EXEMPLE

	PVP (€)	CMP (€)	UV	IP	MBE (€)	MBET (€)	IP	MBE (€)
Ensalada de lentejas	6,50	0,68	30					
Crema de verduras	5,95	0,80	50					
Revuelto de huevos y setas	6,70	1,10	25					
Lasaña de espinacas	7,50	1,50	12					
Paella de marisco	8,10	2,80	6					
<b>Total</b>			<b>123</b>					

IP LLENTIAS

$30 \cdot 100 / 123 = 24,39$



# EXEMPLE

	PVP (€)	CMP (€)	UV	IP	MBE (€)	MBET (€)	IP	MBE (€)
Ensalada de lentejas	6,50	0,68	30	24,39			ALTO	
Crema de verduras	5,95	0,80	50	40,65			ALTO	
Revuelto de huevos y setas	6,70	1,10	25	20,32			ALTO	
Lasaña de espinacas	7,50	1,50	12	9,75			BAJO	
Paella de marisco	8,10	2,80	6	4,87			BAJO	
<b>Total</b>			<b>123</b>					
			<b>IP MEDIO</b>	<b>20</b>				
			<b>MBE MEDIO</b>					

**MB LLENTES**

**$6,50 - 0,68 = 5,82$**

# IP MITG

# EXEMPLE

## 100/ TOTAL DE PLATS (5)

	PVP (€)	CMP (€)	UV	IP	MBE (€)	MBET (€)	IP	MBE (€)
Ensalada de lentejas	6,50	0,68	30	24,39	5,82	174,60	ALTO	ALTO
Crema de verduras	5,95	0,80	50	40,65	5,15	257,50	ALTO	BAJO
Revuelto de huevos y setas	6,70	1,10	25	20,32	5,60	140,00	ALTO	ALTO
Lasaña de espinacas	7,50	1,50	12	9,75	6,00	72,00	BAJO	ALTO
Paella de marisco	8,10	2,80	6	4,87	5,30	31,80	BAJO	BAJO
Total			123			675,90		
				IP MEDIO				
				20				
					MBE MEDIO			
					5,49			

**MBET GRUP**  
 $5.82 \times 30 = 174,60$

MARGE BENIFICI MITG = MARGE BT / UV TOTALS



# EXERCICI

	PVP (€)	CMP (€)	UV	IP	MBE (€)	MBET (€)	IP	MBE (€)
Ensalada de lentejas	6,50	0,68	30					
Crema de verduras	5,95	0,80	50					
Revuelto de huevos y setas	6,70	1,10	25					
Lasaña de espinacas	7,50	1,50	12					
Paella de marisco	8,10	2,80	6					
<b>Total</b>			<b>123</b>					

19/8/2016

## Ricard Camarena Restaurant

### Preludio

- Infusión fría de verduras-Hierbabuena-Pimienta.  
Pepino-Boquerón en vinagre - Macadamia.  
Maíz a la llama - Trufa de verano.
- Piel de calabacín - Steak Tartare - Requesón.  
Nabo-Rábano - Caviar de salmón.
- Taco de lechuga - Ensaladilla rusa de corvina  
Breva - Confit de pato - Fondillon.
- Remolacha asada-Cremoso de anguila-Eneldo.  
Cebolla-Anchoa-Ajo negro.
- Patata nueva-Pollo a l'ast-Almendra.
- Flor de calabacín - Cacahuete - hierbas.
- Zanahoria asada-Coco-Comino.

### Platos

- ✓ Ensalada fría cangrejo, apio, manzana y flor de pepino. (2016)
  - ✓ Jugo frío de tomate ahumado, quisquilla y hierbas. (2016)
  - ✓ Ostra valenciana, aguacate, sésamo y 'bouchata' de galanga. (2012)
  - ✓ Taco de berenjena asada con atún del Mediterráneo. (2014)
  - ✓ Cigalas, calabacín, arroz aliñado y una emisión de jazmín. (2016)
  - ✓ "Bollit" valenciano y cocochas de merluza. (2016)
  - ✓ Bullabesa de gamba roja y gnocchis de tapioca. (2016)
  - Arroz cremoso de anchoas, limón y flor de hinojo. (2016)
  - Rodaballo en su jugo y ensalada templada de judía "ferraura". (2016)
  - Galette de atún, coliflor frita, almendra y perejil. (2016)
  - Paletilla de cabrito, ensalada de pepino valenciano, yogur y agua de rosas. (2016)
  - ✓ Vaca madurada, setas y nueces frescas. (2016)
  - ✓ PASTEL GLUTINOSO DE CORINTA EN ADOBO.
- ### Postres
- Mango maduro, curry dulce, hierbas y semillas. (2013/15)
  - ✓ Turrón "1880", migas heladas de limón, miel y romero. (2016)
  - Pistacho, paraguayo y flor de sauco. (2016)
  - ✓ Cereza, almendra amarga y café. (2015)

### Maridaje

- La banda del Argilico 2015, Microbio Wines, (Segovia.)
- Do Ferreiro 2014, Do Ferreiro, (DOP Rias Baixas.)
- Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass, (DOP Jerez-Xerez-Sherry.)
- Manzanilla AB Sacristia, (DOP Jerez-Xerez-Sherry.)
- Muscat 2014, Terroir al Limit, (DOCa Priorato.)
- Stolxenber 2011, Heymann Lowenstein, (Mosela.)
- Gomariz 2014, Coto de Gomariz, (DOP Ribeiro.)
- Abel Mendoza Malvasia 2014, (DOCa Rioja.)
- Escolma 2011, Viña de Martín, (DOP Ribeiro.)
- Billecart-Salmon, Brut Reserve, (AOC Champagne.)
- Malvasia Barbeito 2002, (Madeira.)
- Xarel-lo Pairal 2011, Can Ràfols dels Caus, (DOP - Penedés.)
- Autrefois 2011, Jean-François Ganevat, (AOC Jura.)
- 1771 2012, Los Frailes, (DOP Alicante.)
- Carravel 2012, Adega Algueira, (DOP Ribeira Sacra.)
- Valdegines 2013, Artadi, (DOCa Rioja.)
- Matanegra Vendimia Seleccionada 2010, Pagos de Matanegra, (DOP Ribera del Duero.)
- Recondita Armonia 2012, Gutierrez de la Vega, (DOP Alicante.)
- La Diva 2010, Gutierrez de la Vega, (DOP Alicante.)
- Canari 2015, El Grifo, (DOP Lanzarote.)

### Equipo Cocina

- Ricard Camarena
- Pedro Aguilera (Jefe de cocina)
- Victor Tasevski
- Sergio Rozas
- Lluís Gómez
- Juan Carlos Borrell
- David Valiente

### Equipo Sala

- Quique Riquelme (Jefe de sala)
- Alba Sánchez (Sumiller)
- Fabio Zama
- Carlos Peris

