

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS**

**Carrera: GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**



**“PROPUESTA DE MEJORA DE LA CARTA DEL RESTAURANTE  
ASYA BY THE SEA DEL CONDOMINIO LA JOLLA, BASADO EN  
LA INGENIERÍA DE MENÚ”**

**Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título  
Profesional de:**

**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**

**AUTOR:**

**Bach. DIEGO ANDRE VELIZ LINDO**

**Asesora:**

**Dra. Yrene Cecilia Uribe Hernández**

**Lima, Perú**

**2019**



## INDICE

RESUMEN	III
ABSTRACT	IV
INTRODUCCIÓN	V
I IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	1
1.1 Descripción del condominio “La Jolla”	1
1.2 Descripción del restaurante “Asya By The Sea”	1
1.3 Carta del Restaurante “Asya By The Sea”	2
1.4 Análisis FODA restaurante “Asya By The Sea”	4
II APORTE PARA LA SOLUCIÓN DEL PROBLEMA	5
2.1 Oferta Gastronómica de un restaurante	5
2.1.1 Tipos de ofertas Gastronómicas	5
2.2 La Carta	6
2.2.1 Diseño de la carta	6
2.2.2 “Sweet spot” de la carta	7
2.2.3 Importancia de Cambio de carta	9
2.2.3.1 Tipos de cambio de carta	10
2.3 Matriz BCG	10
2.3.1 Clasificación de productos según matriz BCG	11
2.4 Ingeniería del menú	12
2.4.1 Elementos de la ingeniería de Menú	12

	II
2.4.2 Procedimiento para realizar la ingeniería de menús	13
2.5 Ingeniería de Menú aplicada en la carta del restaurante “Asya By The Sea”	20
2.6 Resultados de la Ingeniería de Menú aplicada en la Carta del restaurante “Asya By The Sea”	24
2.7 Propuesta de la nueva carta del restaurante “Asya By The Sea”	25
III CONCLUSIONES	27
IV RECOMENDACIONES	28
V REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	29
VI ANEXOS	31

## RESUMEN

El enfoque de este proyecto está orientado al análisis minucioso de la carta del restaurante “Asya By The Sea”, el cual está ubicado adentro del condominio “La Jolla” en el distrito de Asia, mediante la ingeniería de menú, con el fin de determinar recomendaciones que permitan mantener la objetividad al momento de tomar decisiones respecto a los platos que integran la carta. Esta investigación tomó como fuente primaria de investigación los resúmenes de ventas y palteos del restaurante durante la temporada de verano del año 2018, para posteriormente continuar con la evaluación y clasificación de los resultados mediante la matriz BCG. Lo cual nos lleva a concluir la necesidad de examinar periódicamente la carta del restaurante mediante la ingeniería de menú, ya que a través de esta permite la optimización operativa de un restaurante.

## **ABSTRACT**

The focus of this project is oriented to the meticulous analysis of the menu of the restaurant "Asya By The Sea", which is located inside the condominium "La Jolla" in the district of Asia, through the menu engineering, in order to determine recommendations that allow maintaining objectivity at the time of making decisions regarding the dishes that make up the menu. This investigation took as a primary source of research the sales summaries during the summer season of the year 2018, to later continue with the evaluation and classification of the results through the BCG matrix. Which leads us to conclude the need to periodically examine the menu of the restaurant through menu engineering, as this allows the operational optimization of a restaurant.

## INTRODUCCIÓN

La ingeniería de menú es un instrumento mercadológico, el cual permite a los gerentes y/o administradores de un restaurante, tomar decisiones adecuadas basadas en información objetiva.

Ozdemir & Caliskan (2013) sostienen que la carta es considerada como la principal herramienta de comunicación y ventas del restaurante. Por tal motivo, el presente trabajo de investigación se enfoca en el estudio minucioso de la carta de alimentos del restaurante “Asya By The Sea”.

La carta del restaurante “Asya By The Sea” no ha variado desde su elaboración, lo cual puede generar algunos problemas en el establecimiento, tales como, el desinterés o aburrimiento de los comensales hacia el restaurante. Por ende, el objetivo principal es proporcionar la ingeniería de menú como una herramienta para generar recomendaciones que mejoren la carta del restaurante “Asya By The Sea”.

Para llevar a cabo el estudio, el trabajo se ha estructurado en cuatro capítulos. En el capítulo I “Identificación del Problema” se describe el restaurante y se señala la situación de estudio, que es la carta del restaurante “Asya By The Sea”. En el capítulo II “Aportes para la Solución del Problema” se especifica algunas bases teóricas, asimismo se propone a la ingeniería de menú como un instrumento el cual puede ayudar a mejorar la oferta gastronómica, además de aplicarse la ingeniería del menú en la carta del restaurante. En el capítulo III “Conclusiones” se colocarán los resultados de esta investigación. Y finalmente en el capítulo IV “Recomendaciones”, se establecerán algunas sugerencias, las cuales permitan mejorar la carta del restaurante.

## **I IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA**

### **1.1 Descripción del condominio “La Jolla”**

El condominio “La Jolla” se encuentra ubicada en el kilómetro 101 de la panamericana sur en el distrito de Asia, Lima. “La jolla” ofrece a los propietarios un exclusivo complejo residencial con ambientes sofisticados y lujos en todos sus detalles.

“La Jolla” se encuentra a tan solo 5 minutos del boulevard de Asia, donde se encuentran centros comerciales, restaurantes, Supermarkets y los mejores bares y discotecas del sur de Lima.

Gimeno (2013) señala que el terreno del condominio “La Jolla” dispone de 180 lotes dirigidos para casas que van desde los 300 metros cuadrados, adicionalmente contará con 6 edificios con 32 departamentos cada uno.

Así mismo, El condominio cuenta tiene un área total de 40 hectáreas y cuenta con un restaurante, spa, gimnasio, kids club, canchas de tenis y fulbito, malecón y jardines, minimarket y su atractivo principal una laguna artificial de 6 hectáreas.

### **1.2 Descripción del restaurante “Asya By The Sea”**

- El condominio “La Jolla” cuenta con un restaurante de lujo. El cual está ubicado al costado de la piscina artificial. Así mismo, cuenta con tres áreas, que son: el comedor principal, la terraza y la cocina

El restaurante fue inaugurado en el año 2015 con un evento en año nuevo. Tiene un aforo máximo para 120 personas y su horario de atención es de viernes a domingo de 12 pm a 12 am.



### 1.3 Carta del Restaurante “Asya By The Sea”

Los platos de la carta fueron elaborados por el Cheff Jorge Ossio, propietario del restaurante “La Bonbonniere”. El restaurante “Asya By The Sea” cuenta con tres cartas, dos son de alimentos y el otro es de bebidas.

El diseño de la carta principal de alimentos es simple y fácil de leer, es una carta de dos caras que clasifica a los alimentos en tres categorías: a) Entradas y Piqueos, b) Platos de fondo y c) Postres. En total hay 33 platos que se les ofrece a los comensales. Los precios de las entradas y piqueos van desde 26 soles hasta 46 soles, los precios de los platos de fondo van desde 38 soles hasta 58 soles y los precios de los postres van desde 24 hasta 26 soles.

Al mismo tiempo en que se les entrega la carta a los comensales también se les ofrece una pequeña carta de una cara de fuentes para cuatro personas de algunos platos de la carta. Los precios de estas fuentes van desde 135 hasta 150 soles.

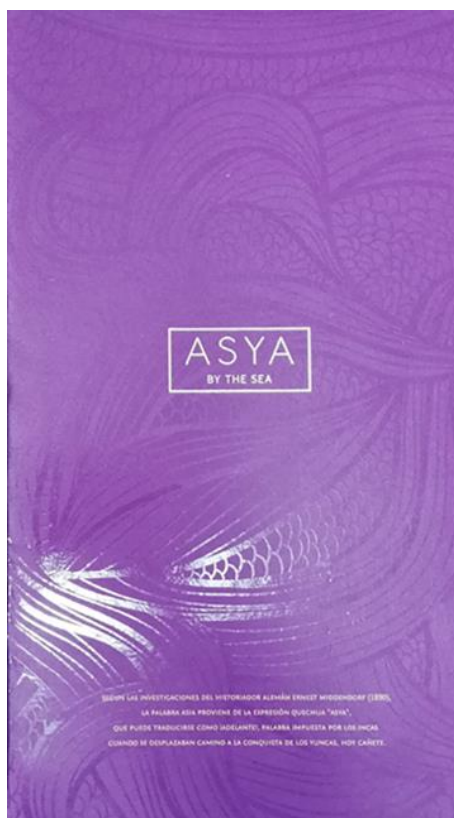


Figura 1: Portada de la carta del restaurante “Asya By The Sea”.

Fuente: Elaboración propia

PLATOS DE ENTRADA Y PIQUEOS	PLATOS DE FONDO
LECHE DE TIGRE PICANTE Y TROPEZONES S/ 26.00	MELOSO ARROZ CON MARISCOS S/ 40.00
CEVICHE 5 ELEMENTOS S/ 44.00	SUDADO DE CORVINA A LA NORTEÑA CON CHICHA, YUCA Y CULANTRO S/ 42.00
CEVICHE CARRETERO CON CHICHARRON DE CALAMAR S/ 46.00	TAGLIATELLE FUNGHI CON PORTOBELLOS, CHAMPIÑONES Y FUNGHI S/ 39.00
TIRADITO APALTADO CON ACEITE DE OLIVO Y ALCAPARRAS S/ 42.00	HAMBURGUESA ANGUS CON CHEDDAR MADURO Y TOCINO CROCANTE S/ 38.00
CONCHAS A LA CHALACA S/ 41.00	POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON PURE Y VERDURAS SALTEADAS S/ 38.00
CONCHAS A LA MANTEQUILLA DE LIMON Y AJO CROCANTE S/ 44.00	LOMO SALTADO SERVIDO CON ARROZ Y PAPAS FRITAS S/ 44.00
CONCHAS A LA PARMESANA S/ 44.00	LOMO A LAS 3 PIMIENTAS CON PASTEL DE PAPA Y VERDURAS SALTEADAS S/ 54.00
CAUSA CROCANTE DE LANGOSTINOS S/ 40.00	CORVINA A LA MEUNIERE CON PAPAS TORNEADAS Y ESPINACA S/ 46.00
PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI DE ACEITUNAS S/ 44.00	SALMON DORADO A LA MANTEQUILLA DILL S/ 48.00
TARTARE DE SALMON CON PALTA Y TOMATE S/ 42.00	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE S/ 42.00
CHICHARRON DE CALAMARES, CON YUCAS CROCANTES Y AJI AHUMADO S/ 40.00	RISOTTO CON LANGOSTINOS, ZUCCHINI Y CHAMPIÑONES EN CREMA DE AJI AMARILLO S/ 42.00
CARPACCIO DE LOMO DE HARRY'S BAR S/ 40.00	STEAK FRITES ANGUS CON PAPAS FRITAS S/ 58.00
ENSALADA CESAR CON POLLO S/ 36.00	
ENSALADA DE QUINUA CON PALTA, TOMATE, QUESO DE CABRA Y ACEITUNA S/ 36.00	
LANGOSTINOS CROCANTES CON MIEL DE HIGOS Y BALSAMICO S/ 40.00	
SPRING ROLLS'S DE LOMO SALTADO CON AJI PICANTE Y CREMA DE ROCOTO S/ 42.00	
PIZZETA CON PROSCIUTTO S/ 30	
FOCACCIA AL TARTUFO S/ 28.00	
	POSTRES
	CHEESECAKE DE SAL Y CARAMELO S/ 26.00
	CREME BRULE A LA VAINILLA S/ 24.00
	VOLCAN DE CHOCOLATE S/ 26.00

Figura 2: Carta del restaurante "Asya By The Sea".

Fuente: Elaboración propia

#### 1.4 Análisis FODA restaurante “Asya By The Sea”

Tabla 1:  
Matriz FODA restaurante “Asya BY The Sea”

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amplia infraestructura para la comodidad de los clientes.</li> <li>• Moderna infraestructura y equipamientos de alta tecnología.</li> <li>• Personal especializado y profesional en atención al cliente.</li> <li>• Materia prima de la más alta calidad.</li> <li>• Se pueden organizar eventos en la terraza del restaurante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excelente ubicación del restaurante. Se encuentra al costado de la piscina y frente a la playa.</li> <li>• Público objetivo con un nivel socioeconómico alto.</li> <li>• Único restaurante dentro del condominio.</li> <li>• Incremento de los residentes del condominio “La Jolla”.</li> </ul>
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El servicio de delivery es defectuoso, no saben manejar pedidos en gran cantidad.</li> <li>• La carta no ha variado desde que fue desarrollada.</li> <li>• No hay buena comunicación interna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El mercado es limitado por la cantidad de residentes del condominio “La Jolla”.</li> <li>• Los precios de algunos insumos tienden a subir en el verano. Por ejemplo, el limón, el pescado, etc.</li> <li>• Está permitido el pedido de delivery de otros restaurantes dentro del condominio.</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

## II APOORTE PARA LA SOLUCIÓN DEL PROBLEMA

### 2.1 Oferta Gastronómica de un restaurante

La oferta gastronómica se puede definir como un elemento fundamental en la personalidad de un restaurante. Es clave en la definición del tipo de restaurante, el tipo de clientes, su posicionamiento en el mercado y la destreza de generar ventas, siendo sostenible al transcurrir de los años.

Muñoz (2015) Indica que la oferta gastronómica de una empresa de restauración se puede definir como: la lista que está compuesta por todos los alimentos y bebidas que se ofrece, así como los servicios necesarios para presentarlos a los clientes.

#### 2.1.1 Tipos de ofertas Gastronómicas

Muñoz (2015) menciona que existen multitud de ofertas gastronómicas y multitud de clasificaciones, pero básicamente los tipos de ofertas son cuatro, aunque tienen una gran cantidad de variedad cada una de ellas. Además, Los tipos de ofertas gastronómicas se pueden diferenciar por su estilo de venta, presentación y precios. Las principales ofertas gastronómicas de un restaurante se pueden clasificar en:

- Menú
- Carta
- Bufe
- Sugerencias y platos del día

De todas estas modalidades indicadas, son la carta y el menú los tipos de ofertas gastronómicas más usadas por los establecimientos de restauración, eso se debe a que ambos son los más solicitados por los clientes.

## 2.2 La Carta

La carta de un restaurante es un documento impreso en la cual presenta una lista amplia y variada alimentos y bebidas de un restaurante.

Según la Real Academia Española (2018), uno de las definiciones de la carta es: “En un restaurante o establecimiento análogo la carta es lista de platos y bebidas que se pueden elegir”

De acuerdo al Centro documentación de estudios y oposiciones (2018) la carta de un restaurante simboliza la principal propuesta de platos del establecimiento, en el cual se encuentran distribuidos organizadamente en series y todos ellos se muestran con su respectivo precio.

Normalmente, las cartas suelen dividirse en grupos de productos alimenticios.

Tabla 2:  
Clasificación de productos alimenticios en una carta

Grupo N°	Producto Alimenticio
Grupo 1	Entremeses fríos y calientes
Grupo 2	Caldos, cremas, sopas y consomés
Grupo 3	Verduras y ensaladas
Grupo 4	Pastas, huevos y arroces
Grupo 5	Pescados y mariscos
Grupo 6	Carnes
Grupo 7	Postres

Fuente: (Muñoz, 2015).

### 2.2.1 Diseño de la carta

Botero y León (2017) afirman que la carta de un restaurante se ha transformado en un componente elemental para la comunicación del establecimiento, es por tal motivo que en la actualidad se puede apreciar cartas con mayor diseño, detalles y gráficos funcionales.

La carta es la presentación de cualquier establecimiento de restauración, es la imagen de la empresa, por ello se debe cuidar mucho su elaboración, presentación diseño.

Mohammed (2013) sostiene que es elemental un buen diseño de la carta, así como su presentación y la descripción de los platos, para que el comensal pueda vivir una mejor experiencia.

Miller & Pavesic (1996) establecen que los formatos más frecuentes son:

- Un solo módulo
- Dos módulos plegados
- Tipo libro
- Tres módulos plegados
- Varios módulos plegados
- Hojas separadas

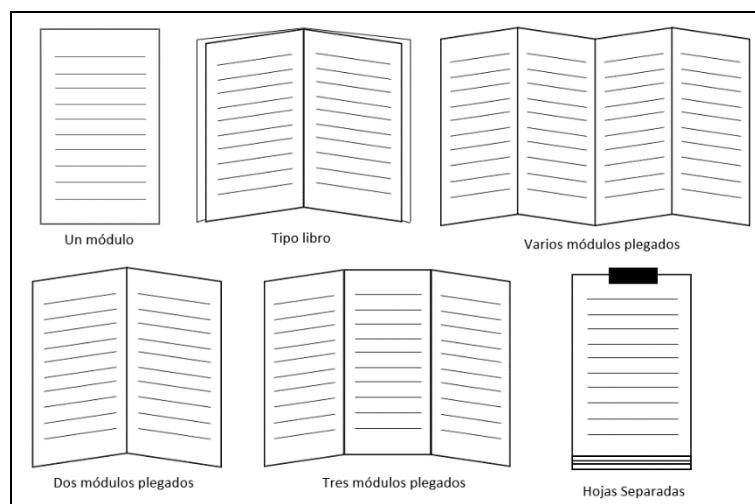


Figura 3: Formatos de la carta  
Fuente: Botero Arana & León Arias (2017)

### 2.2.2 “Sweet spot” de la carta

Marketing gastronómico (2017), una empresa asesora de restaurantes, señala que conforme a unas investigaciones de neuromarketing, los clientes disponen de una ruta en la que leen e interpretan la carta.

Esto quiere decir que, según el diseño de la carta, existen lugares específicos en las cuales los comensales centran su atención al mirar y leer la misma.

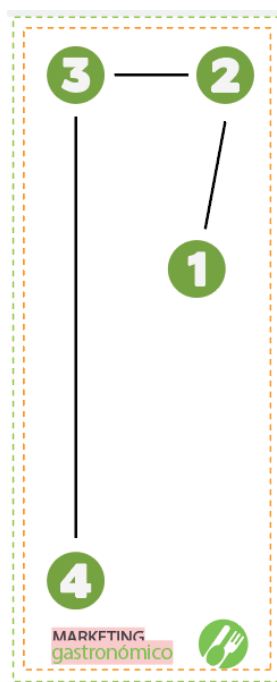


Figura 4: Sweet spot de una carta de una cara.  
Fuente: Marketing Gastronómico (2017)

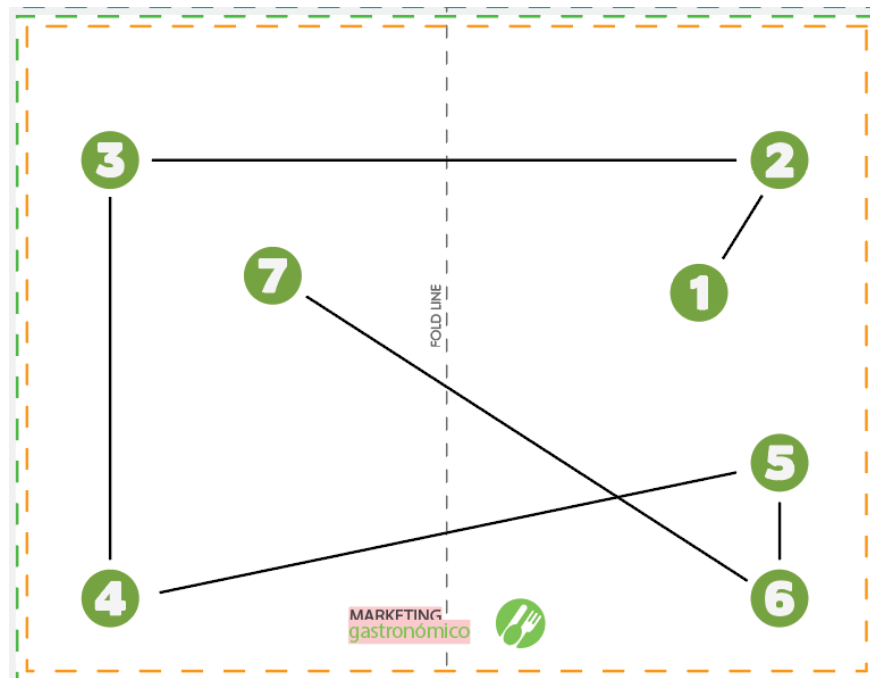


Figura 5: Sweet spot de una carta de dos caras.  
Fuente: Marketing Gastronómico (2017)

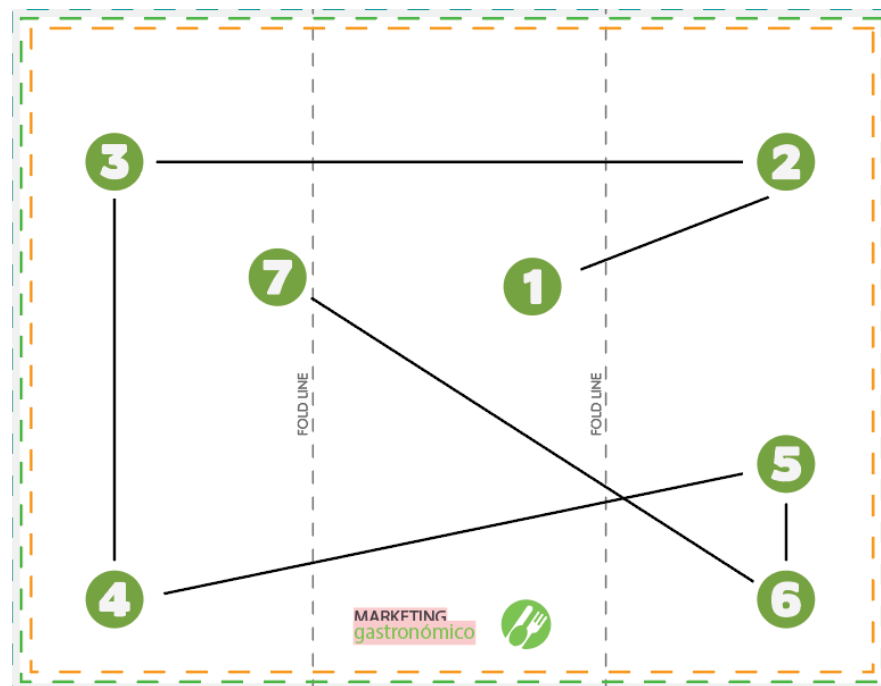


Figura 6: Sweet spot de una carta de tres caras.  
Fuente: Marketing Gastronómico (2017)

### 2.2.3 Importancia de Cambio de carta

Rodríguez (2018) afirma que renovar la carta es un método que se aplica para ganar clientela nueva y no perder la clientela fija, ya que si tienes clientes muy fieles conseguirás que no se aburran de tu oferta y quieran probar tus nuevos productos.

Muñoz (2015) refiere que la oferta gastronómica de un restaurante tiene que ser periódicamente examinada, así como sus precios y diseño, con el fin de verificar que los platos que la integran continúan disfrutando de una alta popularidad o no.

Para evaluar la carta existen determinados métodos como la ley de Omnes o el método de Menu engineering.



### 2.2.3.1 Tipos de cambio de carta

Jackie Prange (2017), especialista en marketing de contenidos, afirma que “existen 4 tipos de cambio en una carta: remodelación completa, nuevos elementos, reemplazos y rediseño”.

Tabla 3:  
Tipos de cambio de carta.

Tipos de cambio de carta	Definición
Remodelación completa	Implica renovar la carta desde cero. Esta reconstrucción funciona bien para pequeños restaurantes que tienen menús especializados que salen de temporada con frecuencia.
Nuevos elementos	Consiste en añadir nuevos elementos a la carta ya que es una excelente manera de agregar diversidad sin deshacerse de lo que funciona.
Reemplazos	Se basa en retirar definitivamente aquellos productos en la carta que generen poca utilidad al restaurante.
Rediseño	Se refiere a reorganizar y dar un nuevo diseño a su carta. En este tipo de cambio de carta, no es necesario deshacerse y agregar nuevos alimentos o bebidas a su carta.

Fuente: Elaboración propia con base de la lectura de Prange (2017)

## 2.3 Matriz BCG

La matriz BCG fue desarrollada por la Organización internacional de consultoría Boston Consulting Group (BCG), y por tal motivo toma su nombre de tal manera.

Gómez (2015), sostiene que la matriz BCG es un instrumento que permite a una compañía conocer la posición competitiva de sus productos en el mercado. Con el fin de determinar con que productos se puede obtener más beneficio para fomentar la inversión en él, y en cuales es mejor desinvertir.

### 2.3.1 Clasificación de productos según matriz BCG

La matriz clasifica a los productos en cuatro segmentos: producto estrella, producto enigma, producto vaca y producto perro.

Tabla 4:  
Clasificación de la Matriz BCG en restaurantes

Producto	Definición
Estrella	Son aquellos productos que gozan de buena aprobación del mercado y aportan un margen alto de ganancia a la empresa.
Enigma	Son aquellos productos que generan un margen alto de ganancia a la empresa, sin embargo, no son muy aprobados por los clientes.
Vaca	Son aquellos productos que gozan de buena aprobación del mercado, pero no aportan un margen alto de utilidad a la empresa.
Perro	Estos son los peores productos que puede tener una empresa, ya que no gozan de una buena aceptación de los clientes y generan poca utilidad a la empresa.

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura de Muñoz (2015)

Hernandis (2011) afirma que la clasificación “perro” es la de platos poco rentables que tampoco tiene aceptación por parte de los comensales. La única manera de conservar estos platos es mediante una estrategia comercial.

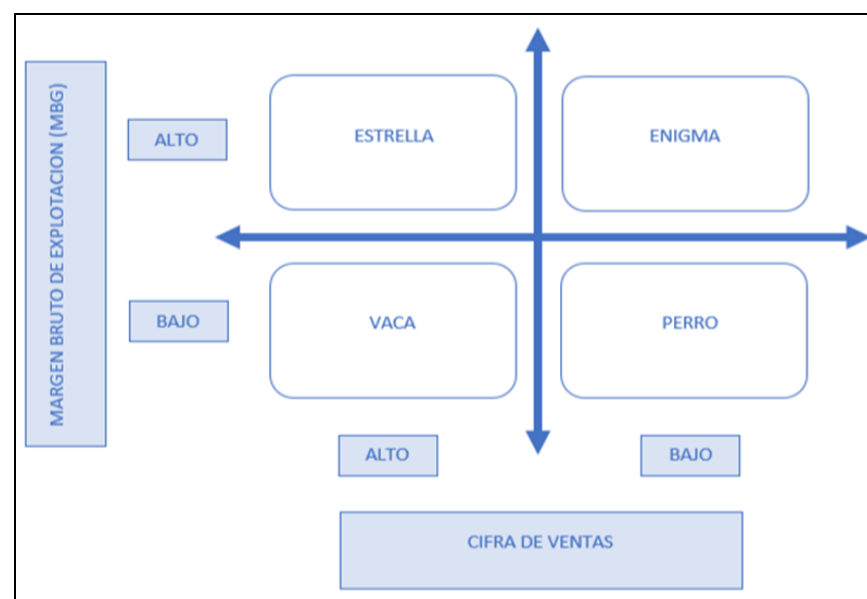


Figura 7: Matriz BCG usada para la ingeniería de menú.

Fuente: Muñoz (2015)

## **2.4 Ingeniería del menú**

La ingeniería de menú es una herramienta diseñada por Michael L. Kasavana y Donald I. Smith en 1982.

Martini (2007) señala que este es un proceso que se emplea para determinar el rendimiento de cada plato de la carta en relación a los demás, con el fin de precisar si aquellos más rentables son los que tienen mayor demanda.

Es decir, es una técnica cuyo propósito es brindar un resumen detallado de la rentabilidad y la popularidad de cada plato de la carta, y clasificarlos utilizando la Matriz BCG.

Asimismo, la ingeniería de menú favorecerá una correcta evaluación de los platos de la carta, utilizando datos como el coste de la materia prima, el precio de venta al público y las unidades vendida de cada plato dentro de un periodo de tiempo.

Barry (2010) sostiene que la ingeniería de menú es un procedimiento en el cual se pueden apoyar los administradores de restaurantes para analizar los costos, precios actuales por producto, su popularidad y su contribución marginal, con el fin de tomar decisiones con mayor certeza con los platos de la carta.

Los resultados de la ingeniería de menú también sirven para evaluar el diseño y el contenido de la carta, para poder convertirlo en una poderosa herramienta marketing y ventas del restaurante.

### **2.4.1 Elementos de la ingeniería de Menú**

Para elaborar la ingeniería de menús se utilizan como herramientas de trabajo los siguientes elementos:

Tabla 5:  
Ejemplo de Ingeniería de Menú

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
	uds.	\$	\$	%	\$	\$	\$	\$			
Solomillo al roquefort	300	2.20	5.50	31,74	3,3	660.00	1650.00	990.00	A	A	ES
Solomillo al jerez	220	1.95	3.50	23,28	1,55	429.00	770.00	341.00	B	B	P
Solomillo al whisky	325	2.00	4.00	34,39	1,95	666.25	1300.00	633.75	B	A	V
Solomillo a la pimienta	250	1.85	4.50	26,45	2,65	462.50	750.00	287.50	A	B	EN
TOTAL	945						4.47	2252.25			

Fuente: Muñoz (2015)

Leyenda:

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| A) Nombre del plato            | G) Costes totales             |
| B) Platos vendidos             | H) Cifra de negocios          |
| C) Coste de materia prima      | I) Rendimiento                |
| D) Precio de venta al público  | J) Clasificación MBE          |
| E) Índice de popularidad IP    | K) Clasificación IP           |
| F) Margen bruto de explotación | L) Clasificación total matriz |
| MBE                            | BCG                           |

#### 2.4.2 Procedimiento para realizar la ingeniería de menús

Para elaborar una ingeniería de menú se lleva a cabo una serie de pasos que están diseñados para asistir a los administradores del establecimiento a evaluar los precios, el contenido y el diseño de la carta.

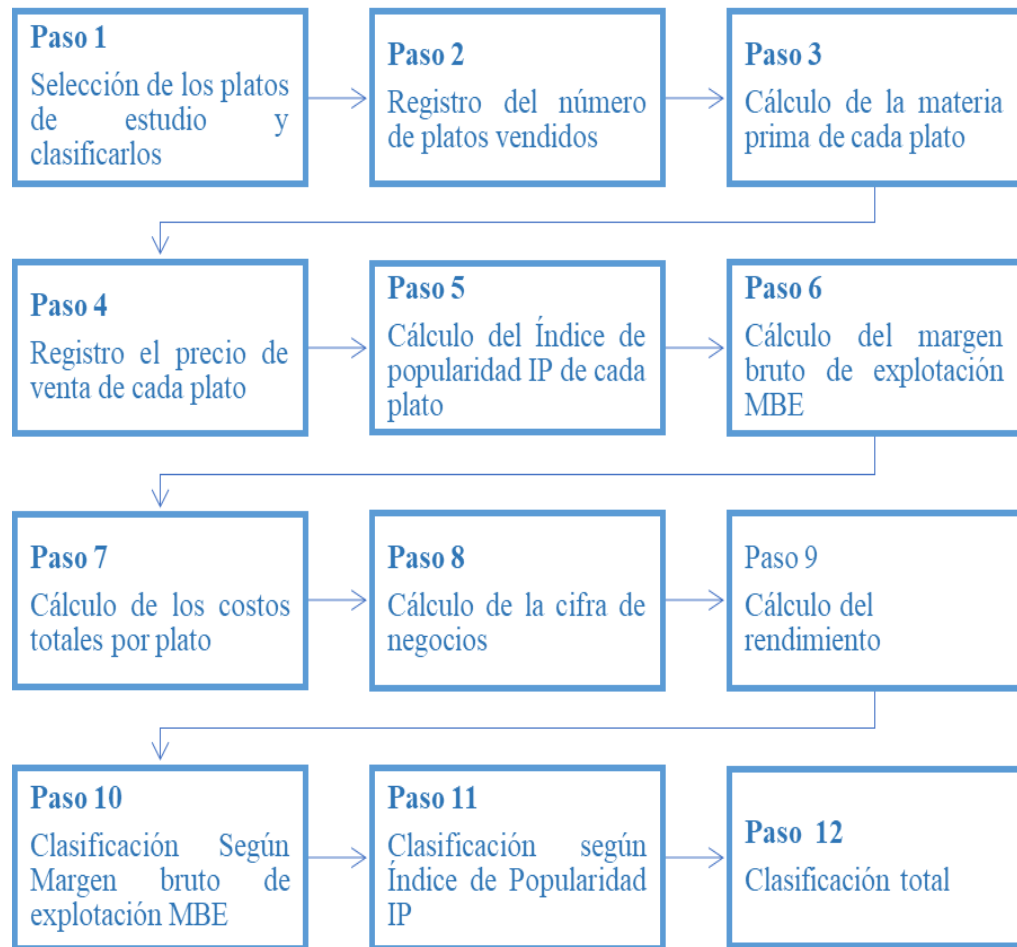


Figura 8: Secuencia de pasos de la Ingeniería de menú  
Fuente: Elaboración propia con base de la lectura de Hernandis (2011)

### **Paso N° 1 Selección de los platos de estudio y clasificarlos**

Este paso consta en determinar los platos objeto del estudio, estos se pueden encontrar dentro de la carta del restaurante.

Barry (2010) señala que los platos se deben de catalogar ya sea en grupos de productos alimenticios o en el tiempo en que se entregan los platos. Por ejemplo: Aves, pescados, carnes, etc., o entradas, platos de fondo y postres. Los platos seleccionados deben de colocarse en la columna “A” del cuadro en el que se está trabajando.

### **Paso N°2 Registro del Número de platos vendidos**

Barry (2010) indica que en este paso se registra la cantidad total de platos vendidos dentro de un periodo de tiempo por cada producto. Estos datos se colocarán dentro de la columna “B” del cuadro en el que se está trabajando

Plato de Fondo: Solomillo al roquefort	Plato de Fondo: Plato: Solomillo al Jerez
Total vendido: 300 unidades	Total vendido: 220 unidades

Figura 9: Ejemplo del paso N° 2 de la ingeniería de menú.

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### **Paso N° 3 Cálculo de la Materia prima de cada plato**

En el paso número tres se calculan los costos totales de cada plato a analizarse.

Barry (2010) menciona que en este cálculo debe de incluir el costo de los ingredientes principales del plato, las guarniciones y decoraciones y cualquier acompañamiento que se le dé al comensal (adicionales como pan, mantequilla, etc.). Estos elementos conforman el costo por plato y la suma de estos se debe de colocar dentro de la Columna “C”.

### **Paso N°4 Registro el Precio de venta de cada plato**

Barry (2010) menciona que en el siguiente paso se procederá en colocar en la columna “D” el precio de venta de cada plato tal cual aparezca en la carta.

### **Paso N°5 Cálculo del Índice de Popularidad IP de cada plato**

En este paso se va determinar el porcentaje de popularidad de cada plato en relación de los demás que están en la misma clasificación.

Barry (2010) establece que para obtener el índice de popularidad se divide el número de ventas del plato (Columna “B”), entre el número total de productos vendidos (Suma de la columna “B”). Finalmente, el resultado se multiplica por 100 para obtener el porcentaje. El resultado se colocará dentro de la columna “E”.

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
Índice de popularidad	=	$\frac{\text{\# de Solomillo al roquefort vendidos}}{\text{\# total de productos vendidos}} \times 100$	
IP	=	300 / 945 x 100	= 31,74 %

Figura 10: Ejemplo del paso N° 5 de la ingeniería de menú.  
Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

#### **Paso N°6 Cálculo del Margen Bruto de Explotación MBE**

Barry (2010) refiere que el margen bruto de explotación se puede definir como la utilidad que genera cada plato al restaurante. Este valor se obtiene restando el precio de venta al público (Columna “D”), menos el costo de materia prima (Columna “C”). El resultado de la siguiente operación se colocará dentro de la columna “F”

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
Margen bruto de explotación	=	$\text{Precio de venta del Solomillo al roquefort} - \text{Coste de materia prima del solomillo al roquefort}$	
MBE	=	5,5 - 2,2	= 3,3

Figura 11: Ejemplo del paso N° 6 de la ingeniería de menú.  
Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

#### **Paso N°7 Cálculo de los Costos totales por plato**

Se puede definir como el costo de producción de todas las unidades vendidas de un plato.

Barry (2010) sostiene que en este paso se consigue al multiplicar al multiplicar el número de platos vendidos (Columna “B”), por el coste de

materia prima de ese mismo producto (Columna “C”). El resultado de este proceso se colocará dentro de la columna “G” de la tabla.

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
Costes totales =	=	# de Solomillo al roquefort vendidos x Coste de materia prima del solomillo al roquefort	
Costes totales =		300 x 2,2	= 660

Figura 12: Ejemplo del paso N° 7 de la ingeniería de menú.  
Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### Paso N° 8 Cálculo de la Cifra de negocios

Barry (2010) establece que en el siguiente paso hace referencia al total de ventas en unidades monetarias. Se consigue al multiplicar al multiplicar el número de platos vendidos (Columna “B”), por el precio de venta al público de ese mismo producto (Columna “D”). El resultado de este proceso se colocará dentro de la columna “H” de la tabla.

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
Cifra de negocios =	=	# de Solomillo al roquefort vendidos x Precio de venta del Solomillo al roquefort	
Cifra de negocios =		300 x 5,5	= 1650

Figura 13: Ejemplo del paso N° 8 de la ingeniería de menú.  
Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### Paso N° 9 Cálculo del Rendimiento

Este paso se define como la utilidad total de todas las unidades vendidas de un producto.

Barry (2010) afirma que se obtiene al restar la cifra de negocios de un plato (Columna “H”), menos los costes totales del mismo producto (Columna “G”). El resultado de este proceso se colocará en la columna “I”.



Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
Margen bruto de explotación	=	Cifra de negocios del Solomillo al roquefort	
	-	Costes totales del Solomillo al roquefort	
MBE	=	1650 - 660	= 990

Figura 14: Ejemplo del paso N° 9 de la ingeniería de menú.

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### Paso N° 10 Clasificación Según Margen Bruto de Explotación (MBE)

Este proceso consiste en clasificar los platos de la carta según el margen de utilidad que le genera al restaurante.

Barry (2010) indica que para calcular este paso primero se necesita calcular el margen bruto de explotación medio, esto se logra dividiendo el total de rendimiento (La suma del rendimiento de todos los platos, ubicado en la columna “I”), entre el total de los platos vendidos (la suma de las unidades vendidas de todos los platos, ubicado en la columna “B”). Una vez hallado este valor se procede a comparar el MBE de cada plato con el MBE medio, Si el MBE de un plato resulta menor al MBE medio se le clasifica como “bajo”, y si el MBE de un plato resulta mayor al MBE medio se lo clasifica como “alto”. Finalmente, la comparación de cada plato se procederá a colocar en la columna “J”

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
MBE medio	=	$\frac{\text{Total rendimiento}}{\text{total unidades vendidas}}$	
Clasificación según MBE		MBE < MBE medio = Bajo	MBE > MBE medio = Alto
MBE medio	=	2252,25 / 945	= 2,3
Clasificación según MBE del Solomillo roquefort		3,3 > 2,3 = Alto	

Figura 15: Ejemplo del paso N° 10 de la ingeniería de menú.

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### Paso N° 11 Clasificación según Índice de Popularidad (IP)

Este proceso consiste en clasificar los platos de la carta según su popularidad en el restaurante.

Barry (2010) señala que para calcular este paso primero se necesita calcular el índice de popularidad medio, esto se logra dividiendo 100 entre la cantidad de los platos analizados. Una vez hallado este valor se procede a comparar el IP de cada plato con el IP medio. Si el IP de un plato resulta menor al IP medio se le clasifica como “bajo”, y si el IP de un plato resulta mayor al IP medio se lo clasifica como “alto”. Finalmente, la comparación de cada plato se procederá a colocar en la columna “K”.

Ejemplo: Solomillo al roquefort - Plato Fuerte			
IP medio	=	$\frac{100}{\# \text{ de platos analizados}}$	
Clasificación según IP		IP < IP medio = Bajo	IP > IP medio = Alto
IP medio	=	100 / 4	= 25
Clasificación según IP del Solomillo roquefort		31,74 > 25 = Alto	

Figura 16: Ejemplo del paso N° 11 de la ingeniería de menú.

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

### Paso N° 12 Clasificación total

En el siguiente proceso se procederá a clasificar, según la matriz BCG, los platos de la carta.

Barry (2010) afirma que para este paso se tomarán en cuenta los resultados de la clasificación según MBE (Columna “J”) y los resultados de la clasificación según IP (Columna “K”), los resultados de este proceso se colocarán dentro de la columna “L”.

Tabla 6:  
Ejemplo del paso N° 12 de la ingeniería de menú.

Clasificación según MBE	Clasificación según IP		Clasificación Total
Alto	Alto	→	Estrella
Alto	Bajo	→	Enigma
Bajo	Alto	→	Vaca
Bajo	Bajo	→	Perro

Fuente: Elaboración propia con base en la lectura Muñoz (2015)

## 2.5 Ingeniería de Menú aplicada en la carta del restaurante “Asya By The Sea”

Para los fines de esta investigación, se decidió estudiar todos los productos de la carta del restaurante y las fuentes para 4 personas ofrecidas a los clientes. Asimismo, se decidió clasificar los productos de la misma manera en la que se encuentra en la carta:

Categoría 1: Entradas y Piqueos

Categoría 2: Platos de Fondo

Categoría 3: Postres

Categoría 4: Fuentes

**Paso N° 1 Selección de los platos de estudio y clasificarlos, Paso N°2 Registro del número de platos vendidos, Paso N° 3 Cálculo de la materia prima de cada plato, Paso N°4 Registro el precio de venta de cada plato y Paso N°5 Cálculo del Índice de Popularidad (IP) de cada plato**

Tabla 7:

Paso N° 1 Selección de los platos de estudio y clasificarlos, Paso N°2 Registro del número de platos vendidos, Paso N° 3 Cálculo de la materia prima de cada plato, Paso N°4 Registro el precio de venta de cada plato y Paso N°5 Cálculo del índice de popularidad

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Costo de materia prima	Precio de venta	Indice de popularidad IP
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	58	S/ 9.48	S/ 40.00	4.07%
	Causa crocante	49	S/ 8.64	S/ 40.00	3.44%
	Ceviche 5 elementos	128	S/ 12.47	S/ 44.00	8.99%
	Ceviche carretillero	232	S/ 13.64	S/ 46.00	16.29%
	Chicharrón de Calamar	86	S/ 13.52	S/ 40.00	6.04%
	Conchas a la chalaca	15	S/ 9.89	S/ 44.00	1.05%
	Conchas a la mantequilla de limón	19	S/ 10.21	S/ 44.00	1.33%
	Conchas a la parmesana	89	S/ 14.24	S/ 44.00	6.25%
	Ensalada Cesar	20	S/ 7.21	S/ 36.00	1.40%
	Ensalada de quinua	41	S/ 6.95	S/ 36.00	2.88%
	Focaccia al tartufo	25	S/ 6.78	S/ 28.00	1.76%
	Leche de tigre	190	S/ 5.46	S/ 26.00	13.34%
	Langostino al panko	115	S/ 9.89	S/ 40.00	8.08%
	Pizzeta de prosciutto	60	S/ 9.15	S/ 30.00	4.21%
	Pulpo a la parrilla	45	S/ 16.62	S/ 44.00	3.16%
	Springrolls de lomo saltado	60	S/ 10.24	S/ 42.00	4.21%
	Tartare de salmón	146	S/ 9.05	S/ 42.00	10.25%
	Tiradito apaltado	46	S/ 9.80	S/ 42.00	3.23%
<b>Total</b>		<b>1424</b>			<b>100.00%</b>
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	97	S/ 12.19	S/ 46.00	11.58%
	Lomo 3 pimientos	51	S/ 14.74	S/ 54.00	6.09%
	Lomo saltado	180	S/ 11.53	S/ 44.00	21.48%
	Meloso	57	S/ 11.94	S/ 40.00	6.80%
	Pollo a a las finas hierbas	65	S/ 8.85	S/ 38.00	7.76%
	Risoto de langostino	52	S/ 10.31	S/ 42.00	6.21%
	Salmon a la mantequilla dill	51	S/ 16.58	S/ 48.00	6.09%
	Spaghuetti Frutti di Mare	37	S/ 12.47	S/ 42.00	4.42%
	Steak Frites Angus	21	S/ 18.61	S/ 58.00	2.51%
	Sudado de Corvina	36	S/ 13.21	S/ 42.00	4.30%
	Hamburguesa Angus	165	S/ 8.16	S/ 38.00	19.69%
	Tagliatelle Funghi	26	S/ 8.39	S/ 39.00	3.10%
	<b>Total</b>		<b>838</b>		
<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	33	S/ 13.48	S/ 26.00	13.87%
	Crema brulé	42	S/ 4.14	S/ 24.00	17.65%
	Volcán de chocolate	163	S/ 5.68	S/ 26.00	68.49%
<b>Total</b>		<b>238</b>			<b>100.00%</b>
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretillero	22	S/ 54.56	S/ 140.00	35.48%
	Fuente de conchas a la mant.	1	S/ 40.84	S/ 140.00	1.61%
	Fuente de conchas parmes.	3	S/ 56.96	S/ 140.00	4.84%
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	S/ 49.88	S/ 135.00	25.81%
	Fuente de meloso	7	S/ 55.36	S/ 150.00	11.29%
	Fuente de tiradito apaltado	3	S/ 39.20	S/ 140.00	4.84%
	Fuente de tartare de salmón	3	S/ 36.20	S/ 140.00	4.84%
	Fuente de chicharrón de calamar	7	S/ 54.08	S/ 150.00	11.29%
<b>Total</b>		<b>62</b>			<b>100.00%</b>

**Paso N°6 Cálculo del Margen Bruto de Explotación (MBE)**

Ver el anexo 6

**Paso N°7 Cálculo de los Costos totales por plato**

Ver el anexo 7

**Paso N° 8 Cálculo de la Cifra de negocios**

Ver el anexo 8

**Paso N° 9 Cálculo del Rendimiento**

Ver el anexo 9

**Paso N° 10 Clasificación Según Margen Bruto de Explotación (MBE)**

Ver el anexo 10

**Paso N° 11 Clasificación según Índice de Popularidad (IP)**

Ver el anexo 11

## Paso N° 12 Clasificación Total

Tabla 8:  
Paso °12 Clasificación total de los platos de la carta del restaurante “Asya By The Sea”.

	Nombre del plato	Clasificación según MBE	Clasificación según IP	Clasificación total	
ENTRADAS Y PIQUEOS	Carpaccio de lomo	Alto	Bajo	Enigma	
	Causa crocante	Alto	Bajo	Enigma	
	Ceviche 5 elementos	Alto	Alto	Estrella	
	Ceviche carretillero	Alto	Alto	Estrella	
	Chicharrón de Calamar	Bajo	Alto	Vaca	
	Conchas a la chalaca	Alto	Bajo	Enigma	
	Conchas a la mantequilla de limón	Alto	Bajo	Enigma	
	Conchas a la parmesana	Alto	Alto	Estrella	
	Ensalada Cesar	Bajo	Bajo	Perro	
	Ensalada de quinua	Alto	Bajo	Enigma	
	Focaccia al tartufo	Bajo	Bajo	Perro	
	Leche de tigre	Bajo	Alto	Vaca	
	Langostino al pankó	Alto	Alto	Estrella	
	Pizzeta de prosciutto	Bajo	Bajo	Perro	
	Pulpo a la parrilla	Bajo	Bajo	Perro	
	Springrolls de lomo saltado	Alto	Bajo	Enigma	
	Tartare de salmón	Alto	Alto	Estrella	
	Tiradito apaltado	Alto	Bajo	Enigma	
	PLATOS DE FONDO	Corvina a la meuniere	Alto	Alto	Estrella
		Lomo 3 pimientos	Alto	Bajo	Enigma
Lomo saltado		Alto	Alto	Estrella	
Meloso		Bajo	Bajo	Perro	
Pollo a a las finas hierbas		Bajo	Bajo	Perro	
Risoto de langostino		Alto	Bajo	Enigma	
Salmon a la mantequilla dill		Bajo	Bajo	Perro	
Spaghuetti Frutti di Mare		Bajo	Bajo	Perro	
Steak Frites Angus		Alto	Bajo	Enigma	
Sudado de Corvina		Bajo	Bajo	Perro	
Hamburguesa Angus		Bajo	Alto	Vaca	
Tagliatelle Funghi		Alto	Bajo	Enigma	
POSTRES	Cheesecake de sal y caramelo	Bajo	Bajo	Perro	
	Creme brulé	Alto	Bajo	Enigma	
	Volcán de chocolate	Alto	Alto	Estrella	
FUENTES	Fuente de ceviche carretillero	Bajo	Alto	Vaca	
	Fuente de conchas a la mant.	Alto	Bajo	Enigma	
	Fuente de conchas parmes.	Bajo	Bajo	Perro	
	Fuente de ceviche 5 elem.	Bajo	Alto	Vaca	
	Fuente de meloso	Alto	Bajo	Enigma	
	Fuente de tiradito apaltado	Alto	Bajo	Enigma	
	Fuente de tartare de salmón	Alto	Bajo	Enigma	
Fuente de chicharrón de calamar	Alto	Bajo	Enigma		

## 2.6 Resultados de la Ingeniería de Menú aplicada en la Carta del restaurante “Asya By The Sea”

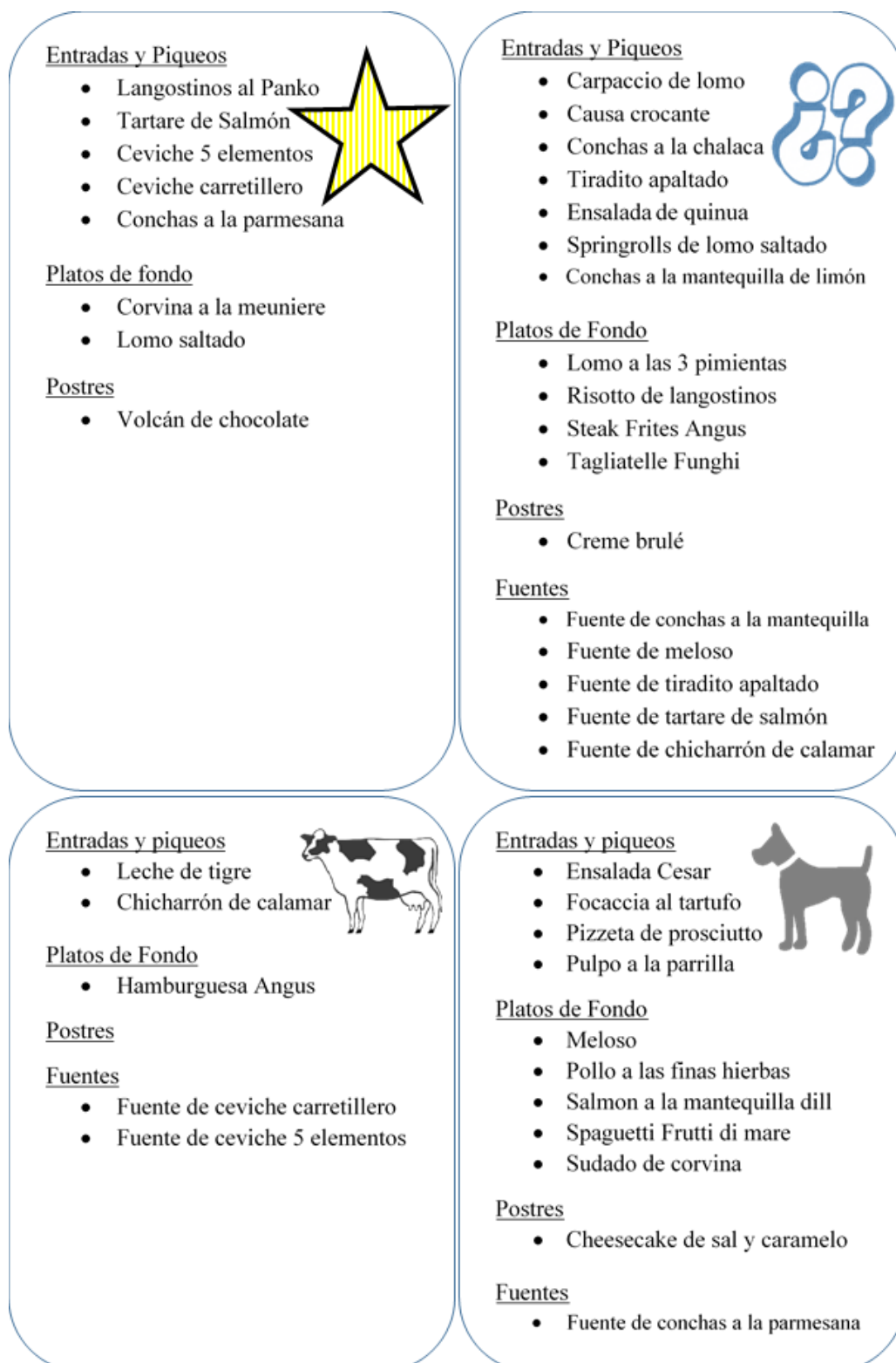


Figura 17: Matriz BCG con los Resultados de la Ingeniería de menú de la carta del restaurante “Asya By The Sea”

2.7 Propuesta de la nueva carta del restaurante “Asya By The Sea”

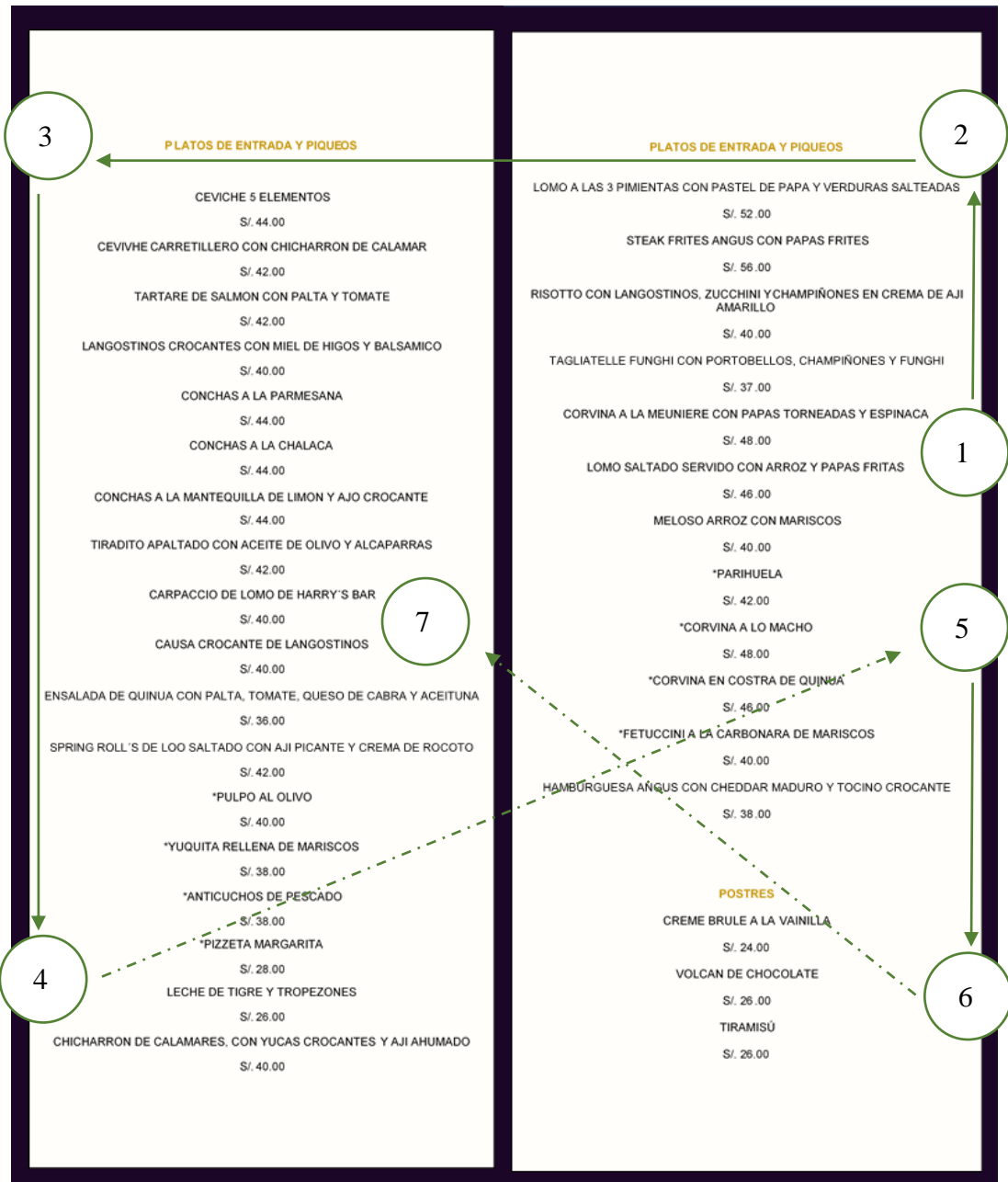


Figura 18: Propuesta de la nueva carta del restaurante “Asya By The Sea”





Figura 19: Propuesta de la nueva carta de fuentes del restaurante “Asya By The Sea”

Como resultado de la investigación se proponen las nuevas cartas del restaurante Asya By The Sea, los cuales siguen como modelos los “Sweet spot” de una carta de dos caras y de una cara. Además, se retiraron de la carta aquellos platos que estaban dentro del sector de productos perros y se los reemplazaron por nuevas propuestas gastronómicas, que también fueron desarrolladas por el chef Jorge Ossio. Finalmente, los precios de los platos cambiaron dependiendo al sector de la matriz BCG que pertenezcan.

### III CONCLUSIONES

1. El presente trabajo de investigación determina que el diseño, el formato y el contenido de la carta son identificados como elementos fundamentales en los cuales los comensales prestan atención cuando entran en un restaurante
2. La ingeniería de menú es un instrumento que sirve para analizar la oferta gastronómica de un restaurante. Puesto que, examina los platos y los divide en grupos según su índice de popularidad y su margen bruto de explotación. Lo cual permite tomar decisiones más acertadas, ya que, se cuenta con una información real y objetiva.
3. El contenido de la carta del restaurante “Asya By The Sea” está conformada por el 19.5% de productos estrellas, el 41.5% de productos enigmas, el 12.2% de productos vacas y el 26.8% de productos perros.

#### IV RECOMENDACIONES

1. Se debe de prestar mayor atención al momento de diseñar la carta de un restaurante. De la misma manera se deben de hacer encuestas para conocer la opinión de los clientes acerca de la principal herramienta de venta del restaurante.
2. Se debe realizar la ingeniería de menú cada final de temporada de verano del restaurante “Asya By The Sea”, ya que se ha demostrado que es una herramienta útil al momento de clasificar los platos de la carta.
3. Conociendo los resultados de la Ingeniería de menú se deben de tomar decisiones específicas respecto a cada sector de la matriz BCG.
  - Los productos estrella deben de ser colocados en puntos visibles de la carta, se deben de usar como elementos representativos del restaurante y se debe intentar subirles un poco el precio, ya que gozan de buena popularidad.
  - Los productos enigma deben ser recomendados por los meseros, se les debe de aumentar las porciones y se les debe de disminuir el precio de venta para que sean más atractivos para los clientes.
  - Los productos vaca deben de ser ubicados en lugares poco visibles de la carta, se debe de intentar aumentarles el precio gradualmente o se debe de reducirles las porciones de las materias primas.
  - Los productos Perro deben de ser retirados de la carta y en lugar de ellos colocar nuevos elementos o se les deben de reducir los costos de materia prima.

## V REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Barry Mc.Cubbin, C. A. (2010). *La Reingeniería de Menús como herramienta para incrementar las utilidades en un Restaurante tipo Cafeteria dentro de un Hotel de Cinco Estrellas. (Tesis para obtener el grado de Maestra en Administración)*. Universidad Iberoamericana, Ciudad de Mexico.

Botero Arana, A. M., & León Arias, A. (2017). *Factores fundamentales de la carta de un restaurante de lujo en la experiencia gastronomía en la ciudad de Bogotá. (Informe para optar el grado de Maestría en Dirección de Marketing)*. Colegio de estudios superiores de administración, Bogotá.

Centro documentación de estudios y oposiciones. (2018). *Servicios de restauración. CEDE*. Obtenido de Centro documentación de estudios y oposiciones: [https://www.cede.es/PDF/Servicios\\_Restauracion/temario\\_servicios\\_restauracion.pdf](https://www.cede.es/PDF/Servicios_Restauracion/temario_servicios_restauracion.pdf)

Gimeno, F. (29 de Mayo de 2013). *La Jolla: el condominio de US\$ 150 millones con consumo de agua sostenible*. Obtenido de Diario Gestión: <https://gestion.pe/tu-dinero/inmobiliarias/jolla-condominio-us-150-millones-consumo-agua-sostenible-39575>

Gómez Rueda, A. (2015). *Diseño de plan de marketing, caso: Restaurante José María (Trabajo de Pregrado)*. Universidad de valladolid, Valladolid.

Hernandis, L. (2011). *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Madrid: Síntesis.

Marketing Gastronomico. (16 de Septiembre de 2017). *Menús más rentables con INGENIERÍA DE MENÚ - 7 Consejos*. Obtenido de Archivo de video: Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=SyzlJlh1Ej4&t=389s>

Martini, A. (2007). *Ingeniería de menú método de optimización para la gestión gastronómica*. Buenos Aires, Argentina: Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina

Miller, J., & Pavesic, D. (1996). *Menu Pricing and Strategy*. John Wiley & Sons.

Mohammed, J. E. (2013). Menus as Marketing Tools: developing a Resort Hotel Restaurant Menu Typology. *Journal of Tourism Research & Hospitality*.

Muñoz, R. (2015). *Administración y gestión comercial en restauración*. Madrid: Síntesis S.A.

Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2013). *A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.

Prange, J. (2017 de Junio de 2017). *Why Your Restaurant Menu Should Always Be Changing*. Obtenido de TouchBistro: <https://restaurantsuccess.touchbistro.com/touchbistro-blog/why-your-restaurant-menu-should-always-be-changing>

Real Academia Española. (2018). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://dle.rae.es/?id=7jSjnZM>

Rodriguez, E. (2018). *Los 10 elementos que las cartas para restaurantes deben incorporar, sí o sí*. Obtenido de EloyRodriguez: <https://eloyrodriguez.com/carta-de-restaurantes/>

## VI ANEXOS

### Anexo 1: Ubicación del condominio “La Jolla”



Fuente: Google Maps

### Anexo 2: Software virtual del restaurante “Asya By The Sea”

Código	Nombre	Rendimiento	Familia	LP	Activo	Opciones
	SUSHI ACEVICHADO	1.000 UND	ENTRADAS Y PIQUEOS	SI	SI	
	ALQUILER	1.000 UND	No Aplica	SI	SI	
	YUCAS FRITAS CHUJANCAÑA	1.000 UND	ENTRADAS Y PIQUEOS	SI	SI	
	CAMPARI	1.000 UND	COCKTAILS	SI	SI	
	OMELETTE CON QUESO	1.000 UND	ENTRADAS Y PIQUEOS	SI	SI	
	OMELETTE CON TOMATE	1.000 UND	ENTRADAS Y PIQUEOS	SI	SI	
	RISOTTO CON LOMO AL JUGO	1.000 UND	FONDOS	SI	SI	
	TEQUEÑOS CON GUACAMOLE	8.000 UND	No Aplica	SI	SI	

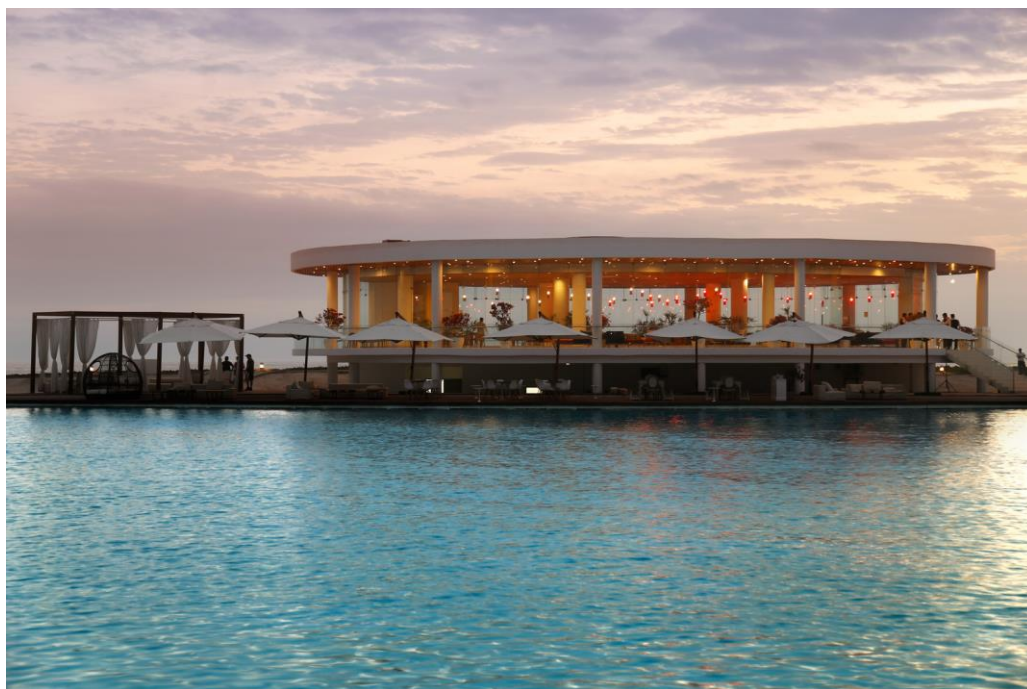
Fuente: [lajolla.mollykasoc.com](http://lajolla.mollykasoc.com)

### Anexo 3: Mapa del Condominio “La Jolla”



Fuente: [lajolla.com.pe](http://lajolla.com.pe)

Anexo 4: Imagen por fuera del restaurante “Asya By The Sea”



Fuente: lajolla.com.pe

Anexo 5: Fotografía del comedor del restaurante “Asya By The Sea”



Fuente: Elaboración propia

## Anexo 6: Paso N° 6 Cálculo del margen bruto de explotación MBE

	Nombre del plato	Costo de materia prima	Precio de venta	Margen bruto de explotación MBE
ENTRADAS Y PIQUEOS	Carpaccio de lomo	S/ 9.48	S/ 40.00	S/ 30.52
	Causa crocante	S/ 8.64	S/ 40.00	S/ 31.36
	Ceviche 5 elementos	S/ 12.47	S/ 44.00	S/ 31.53
	Ceviche carretillero	S/ 13.64	S/ 46.00	S/ 32.36
	Chicharrón de Calamar	S/ 13.52	S/ 40.00	S/ 26.48
	Conchas a la chalaca	S/ 9.89	S/ 44.00	S/ 34.11
	Conchas a la mantequilla de limón	S/ 10.21	S/ 44.00	S/ 33.79
	Conchas a la parmesana	S/ 14.24	S/ 44.00	S/ 29.76
	Ensalada Cesar	S/ 7.21	S/ 36.00	S/ 28.79
	Ensalada de quinua	S/ 6.95	S/ 36.00	S/ 29.05
	Focaccia al tartufo	S/ 6.78	S/ 28.00	S/ 21.22
	Leche de tigre	S/ 5.46	S/ 26.00	S/ 20.54
	Langostino al panko	S/ 9.89	S/ 40.00	S/ 30.11
	Pizzeta de prosciutto	S/ 9.15	S/ 30.00	S/ 20.85
	Pulpo a la parrilla	S/ 16.62	S/ 44.00	S/ 27.38
	Springrolls de lomo saltado	S/ 10.24	S/ 42.00	S/ 31.76
	Tartare de salmón	S/ 9.05	S/ 42.00	S/ 32.95
Tiradito apaltado	S/ 9.80	S/ 42.00	S/ 32.20	
PLATOS DE FONDO	Corvina a la meuniere	S/ 12.19	S/ 46.00	S/ 33.81
	Lomo 3 pimientos	S/ 14.74	S/ 54.00	S/ 39.26
	Lomo saltado	S/ 11.53	S/ 44.00	S/ 32.47
	Meloso	S/ 11.94	S/ 40.00	S/ 28.06
	Pollo a las finas hierbas	S/ 8.85	S/ 38.00	S/ 29.15
	Risoto de langostino	S/ 10.31	S/ 42.00	S/ 31.69
	Salmon a la mantequilla dill	S/ 16.58	S/ 48.00	S/ 31.42
	Spaghuetti Frutti di Mare	S/ 12.47	S/ 42.00	S/ 29.53
	Steak Frites Angus	S/ 18.61	S/ 58.00	S/ 39.39
	Sudado de Corvina	S/ 13.21	S/ 42.00	S/ 28.79
	Hamburguesa Angus	S/ 8.16	S/ 38.00	S/ 29.84
	Tagliatelle Funghi	S/ 8.39	S/ 39.00	S/ 30.61
	POSTRES	Cheesecake de sal y caramelo	S/ 13.48	S/ 26.00
Crema brulé		S/ 4.14	S/ 24.00	S/ 19.86
Volcán de chocolate		S/ 5.68	S/ 26.00	S/ 20.32
FUENTES	Fuente de ceviche carretillero	S/ 54.56	S/ 140.00	S/ 85.44
	Fuente de conchas a la mant.	S/ 40.84	S/ 140.00	S/ 99.16
	Fuente de conchas parmes.	S/ 56.96	S/ 140.00	S/ 83.04
	Fuente de ceviche 5 elem.	S/ 49.88	S/ 135.00	S/ 85.12
	Fuente de meloso	S/ 55.36	S/ 150.00	S/ 94.64
	Fuente de tiradito apaltado	S/ 39.20	S/ 140.00	S/ 100.80
	Fuente de tartare de salmón	S/ 36.20	S/ 140.00	S/ 103.80
Fuente de chicharrón de calamar	S/ 54.08	S/ 150.00	S/ 95.92	



## Anexo 7: Paso N°7 Cálculo de los costos totales por plato

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Costo de materia prima	Costes totales
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	58	S/ 9.48	S/ 549.84
	Causa crocante	49	S/ 8.64	S/ 423.36
	Ceviche 5 elementos	128	S/ 12.47	S/ 1,596.16
	Ceviche carretilero	232	S/ 13.64	S/ 3,164.48
	Chicharrón de Calamar	86	S/ 13.52	S/ 1,162.72
	Conchas a la chalaca	15	S/ 9.89	S/ 148.35
	Conchas a la mantequilla de limón	19	S/ 10.21	S/ 193.99
	Conchas a la parmesana	89	S/ 14.24	S/ 1,267.36
	Ensalada Cesar	20	S/ 7.21	S/ 144.20
	Ensalada de quinua	41	S/ 6.95	S/ 284.95
	Focaccia al tartufo	25	S/ 6.78	S/ 169.50
	Leche de tigre	190	S/ 5.46	S/ 1,037.40
	Langostino al panko	115	S/ 9.89	S/ 1,137.35
	Pizzeta de prosciutto	60	S/ 9.15	S/ 549.00
	Pulpo a la parrilla	45	S/ 16.62	S/ 747.90
	Springrolls de lomo saltado	60	S/ 10.24	S/ 614.40
	Tartare de salmón	146	S/ 9.05	S/ 1,321.30
	Tiradito apaltado	46	S/ 9.80	S/ 450.80
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	97	S/ 12.19	S/ 1,182.43
	Lomo 3 pimientos	51	S/ 14.74	S/ 751.74
	Lomo saltado	180	S/ 11.53	S/ 2,075.40
	Meloso	57	S/ 11.94	S/ 680.58
	Pollo a a las finas hierbas	65	S/ 8.85	S/ 575.25
	Risoto de langostino	52	S/ 10.31	S/ 536.12
	Salmon a la mantequilla dill	51	S/ 16.58	S/ 845.58
	Spaghuetti Frutti di Mare	37	S/ 12.47	S/ 461.39
	Steak Frites Angus	21	S/ 18.61	S/ 390.81
	Sudado de Corvina	36	S/ 13.21	S/ 475.56
	Hamburguesa Angus	165	S/ 8.16	S/ 1,346.40
	Tagliatelle Funghi	26	S/ 8.39	S/ 218.14
	<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	33	S/ 13.48
Crema brulé		42	S/ 4.14	S/ 173.88
Volcán de chocolate		163	S/ 5.68	S/ 925.84
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretilero	22	S/ 54.56	S/ 1,200.32
	Fuente de conchas a la mant.	1	S/ 40.84	S/ 40.84
	Fuente de conchas parmes.	3	S/ 56.96	S/ 170.88
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	S/ 49.88	S/ 798.08
	Fuente de meloso	7	S/ 55.36	S/ 387.52
	Fuente de tiradito apaltado	3	S/ 39.20	S/ 117.60
	Fuente de tartare de salmón	3	S/ 36.20	S/ 108.60
Fuente de chicharrón de calamar	7	S/ 54.08	S/ 378.56	

## Anexo 8: Paso N° 8 Cálculo la cifra de negocios

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Precio de venta	Cifra de negociación
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	58	S/ 40.00	S/ 2,320.00
	Causa crocante	49	S/ 40.00	S/ 1,960.00
	Ceviche 5 elementos	128	S/ 44.00	S/ 5,632.00
	Ceviche carretilero	232	S/ 46.00	S/ 10,672.00
	Chicharrón de Calamar	86	S/ 40.00	S/ 3,440.00
	Conchas a la chalaca	15	S/ 44.00	S/ 660.00
	Conchas a la mantequilla de limón	19	S/ 44.00	S/ 836.00
	Conchas a la parmesana	89	S/ 44.00	S/ 3,916.00
	Ensalada Cesar	20	S/ 36.00	S/ 720.00
	Ensalada de quinua	41	S/ 36.00	S/ 1,476.00
	Focaccia al tartufo	25	S/ 28.00	S/ 700.00
	Leche de tigre	190	S/ 26.00	S/ 4,940.00
	Langostino al panko	115	S/ 40.00	S/ 4,600.00
	Pizzeta de prosciutto	60	S/ 30.00	S/ 1,800.00
	Pulpo a la parrilla	45	S/ 44.00	S/ 1,980.00
	Springrolls de lomo saltado	60	S/ 42.00	S/ 2,520.00
	Tartare de salmón	146	S/ 42.00	S/ 6,132.00
	Tiradito apaltado	46	S/ 42.00	S/ 1,932.00
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	97	S/ 46.00	S/ 4,462.00
	Lomo 3 pimientos	51	S/ 54.00	S/ 2,754.00
	Lomo saltado	180	S/ 44.00	S/ 7,920.00
	Meloso	57	S/ 40.00	S/ 2,280.00
	Pollo a a las finas hierbas	65	S/ 38.00	S/ 2,470.00
	Risoto de langostino	52	S/ 42.00	S/ 2,184.00
	Salmon a la mantequilla dill	51	S/ 48.00	S/ 2,448.00
	Spaghuetti Frutti di Mare	37	S/ 42.00	S/ 1,554.00
	Steak Frites Angus	21	S/ 58.00	S/ 1,218.00
	Sudado de Corvina	36	S/ 42.00	S/ 1,512.00
	Hamburguesa Angus	165	S/ 38.00	S/ 6,270.00
	Tagliatelle Funghi	26	S/ 39.00	S/ 1,014.00
<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	33	S/ 26.00	S/ 858.00
	Crema brulé	42	S/ 24.00	S/ 1,008.00
	Volcán de chocolate	163	S/ 26.00	S/ 4,238.00
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretilero	22	S/ 140.00	S/ 3,080.00
	Fuente de conchas a la mant.	1	S/ 140.00	S/ 140.00
	Fuente de conchas parmes.	3	S/ 140.00	S/ 420.00
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	S/ 135.00	S/ 2,160.00
	Fuente de meloso	7	S/ 150.00	S/ 1,050.00
	Fuente de tiradito apaltado	3	S/ 140.00	S/ 420.00
	Fuente de tartare de salmón	3	S/ 140.00	S/ 420.00
Fuente de chicharrón de calamar	7	S/ 150.00	S/ 1,050.00	

## Anexo 9: Paso N° 9 Cálculo el rendimiento

	Nombre del plato	Costes totales	Cifra de negociación	Rendimiento
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	S/ 549.84	S/ 2,320.00	S/ 1,770.16
	Causa crocante	S/ 423.36	S/ 1,960.00	S/ 1,536.64
	Ceviche 5 elementos	S/ 1,596.16	S/ 5,632.00	S/ 4,035.84
	Ceviche carretilero	S/ 3,164.48	S/ 10,672.00	S/ 7,507.52
	Chicharrón de Calamar	S/ 1,162.72	S/ 3,440.00	S/ 2,277.28
	Conchas a la chalaca	S/ 148.35	S/ 660.00	S/ 511.65
	Conchas a la mantequilla de limón	S/ 193.99	S/ 836.00	S/ 642.01
	Conchas a la parmesana	S/ 1,267.36	S/ 3,916.00	S/ 2,648.64
	Ensalada Cesar	S/ 144.20	S/ 720.00	S/ 575.80
	Ensalada de quinua	S/ 284.95	S/ 1,476.00	S/ 1,191.05
	Focaccia al tartufo	S/ 169.50	S/ 700.00	S/ 530.50
	Leche de tigre	S/ 1,037.40	S/ 4,940.00	S/ 3,902.60
	Langostino al panko	S/ 1,137.35	S/ 4,600.00	S/ 3,462.65
	Pizzeta de prosciutto	S/ 549.00	S/ 1,800.00	S/ 1,251.00
	Pulpo a la parrilla	S/ 747.90	S/ 1,980.00	S/ 1,232.10
	Springrolls de lomo saltado	S/ 614.40	S/ 2,520.00	S/ 1,905.60
	Tartare de salmón	S/ 1,321.30	S/ 6,132.00	S/ 4,810.70
Tiradito apaltado	S/ 450.80	S/ 1,932.00	S/ 1,481.20	
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	S/ 1,182.43	S/ 4,462.00	S/ 3,279.57
	Lomo 3 pimientos	S/ 751.74	S/ 2,754.00	S/ 2,002.26
	Lomo saltado	S/ 2,075.40	S/ 7,920.00	S/ 5,844.60
	Meloso	S/ 680.58	S/ 2,280.00	S/ 1,599.42
	Pollo a a las finas hierbas	S/ 575.25	S/ 2,470.00	S/ 1,894.75
	Risoto de langostino	S/ 536.12	S/ 2,184.00	S/ 1,647.88
	Salmon a la mantequilla dill	S/ 845.58	S/ 2,448.00	S/ 1,602.42
	Spaghuetti Frutti di Mare	S/ 461.39	S/ 1,554.00	S/ 1,092.61
	Steak Frites Angus	S/ 390.81	S/ 1,218.00	S/ 827.19
	Sudado de Corvina	S/ 475.56	S/ 1,512.00	S/ 1,036.44
	Hamburguesa Angus	S/ 1,346.40	S/ 6,270.00	S/ 4,923.60
	Tagliatelle Funghi	S/ 218.14	S/ 1,014.00	S/ 795.86
<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	S/ 444.84	S/ 858.00	S/ 413.16
	Crema brulé	S/ 173.88	S/ 1,008.00	S/ 834.12
	Volcán de chocolate	S/ 925.84	S/ 4,238.00	S/ 3,312.16
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretilero	S/ 1,200.32	S/ 3,080.00	S/ 1,879.68
	Fuente de conchas a la mant.	S/ 40.84	S/ 140.00	S/ 99.16
	Fuente de conchas parmes.	S/ 170.88	S/ 420.00	S/ 249.12
	Fuente de ceviche 5 elem.	S/ 798.08	S/ 2,160.00	S/ 1,361.92
	Fuente de meloso	S/ 387.52	S/ 1,050.00	S/ 662.48
	Fuente de tiradito apaltado	S/ 117.60	S/ 420.00	S/ 302.40
	Fuente de tartare de salmón	S/ 108.60	S/ 420.00	S/ 311.40
Fuente de chicharrón de calamar	S/ 378.56	S/ 1,050.00	S/ 671.44	

## Anexo 10: Paso N° 10 Clasificación Según Margen bruto de explotación MBE

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Margen bruto de explotación MBE	Rendimiento	Clasificación según MBE	
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	58	S/ 30.52	S/ 1,770.16	Alto	<b>MBE medio</b> S/ 28.98
	Causa crocante	49	S/ 31.36	S/ 1,536.64	Alto	
	Ceviche 5 elementos	128	S/ 31.53	S/ 4,035.84	Alto	
	Ceviche carretillero	232	S/ 32.36	S/ 7,507.52	Alto	
	Chicharrón de Calamar	86	S/ 26.48	S/ 2,277.28	Bajo	
	Conchas a la chalaca	15	S/ 34.11	S/ 511.65	Alto	
	Conchas a la mantequilla de limón	19	S/ 33.79	S/ 642.01	Alto	
	Conchas a la parmesana	89	S/ 29.76	S/ 2,648.64	Alto	
	Ensalada Cesar	20	S/ 28.79	S/ 575.80	Bajo	
	Ensalada de quinua	41	S/ 29.05	S/ 1,191.05	Alto	
	Focaccia al tartufo	25	S/ 21.22	S/ 530.50	Bajo	
	Leche de tigre	190	S/ 20.54	S/ 3,902.60	Bajo	
	Langostino al panko	115	S/ 30.11	S/ 3,462.65	Alto	
	Pizzeta de prosciutto	60	S/ 20.85	S/ 1,251.00	Bajo	
	Pulpo a la parrilla	45	S/ 27.38	S/ 1,232.10	Bajo	
	Springrolls de lomo saltado	60	S/ 31.76	S/ 1,905.60	Alto	
	Tartare de salmón	146	S/ 32.95	S/ 4,810.70	Alto	
	Tiradito apaltado	46	S/ 32.20	S/ 1,481.20	Alto	
<b>Total</b>	<b>1424</b>		<b>S/ 41,272.94</b>			
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	97	S/ 33.81	S/ 3,279.57	Alto	<b>MBE medio</b> S/ 31.68
	Lomo 3 pimientos	51	S/ 39.26	S/ 2,002.26	Alto	
	Lomo saltado	180	S/ 32.47	S/ 5,844.60	Alto	
	Meloso	57	S/ 28.06	S/ 1,599.42	Bajo	
	Pollo a las finas hierbas	65	S/ 29.15	S/ 1,894.75	Bajo	
	Risoto de langostino	52	S/ 31.69	S/ 1,647.88	Alto	
	Salmon a la mantequilla dill	51	S/ 31.42	S/ 1,602.42	Bajo	
	Spaghuetti Frutti di Mare	37	S/ 29.53	S/ 1,092.61	Bajo	
	Steak Frites Angus	21	S/ 39.39	S/ 827.19	Alto	
	Sudado de Corvina	36	S/ 28.79	S/ 1,036.44	Bajo	
	Hamburguesa Angus	165	S/ 29.84	S/ 4,923.60	Bajo	
	Tagliatelle Funghi	26	S/ 30.61	S/ 795.86	Alto	
	<b>Total</b>	<b>838</b>		<b>S/ 26,546.60</b>		
<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	33	S/ 12.52	S/ 413.16	Bajo	<b>MBE medio</b> S/ 19.16
	Crema brulé	42	S/ 19.86	S/ 834.12	Alto	
	Volcán de chocolate	163	S/ 20.32	S/ 3,312.16	Alto	
<b>Total</b>	<b>238</b>		<b>S/ 4,559.44</b>			
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretillero	22	S/ 85.44	S/ 1,879.68	Bajo	<b>MBE medio</b> S/ 89.32
	Fuente de conchas a la mant.	1	S/ 99.16	S/ 99.16	Alto	
	Fuente de conchas parmes.	3	S/ 83.04	S/ 249.12	Bajo	
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	S/ 85.12	S/ 1,361.92	Bajo	
	Fuente de meloso	7	S/ 94.64	S/ 662.48	Alto	
	Fuente de tiradito apaltado	3	S/ 100.80	S/ 302.40	Alto	
	Fuente de tartare de salmón	3	S/ 103.80	S/ 311.40	Alto	
	Fuente de chicharrón de calamar	7	S/ 95.92	S/ 671.44	Alto	
<b>Total</b>	<b>62</b>		<b>S/ 5,537.60</b>			

## Anexo11: Paso N° 11 Clasificación según Índice de Popularidad IP

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Clasificación según IP	
<b>ENTRADAS Y PIQUEOS</b>	Carpaccio de lomo	58	Bajo	IP medio 5.56
	Causa crocante	49	Bajo	
	Ceviche 5 elementos	128	Alto	
	Ceviche carretillero	232	Alto	
	Chicharrón de Calamar	86	Alto	
	Conchas a la chalaca	15	Bajo	
	Conchas a la mantequilla de limón	19	Bajo	
	Conchas a la pamesana	89	Alto	
	Ensalada Cesar	20	Bajo	
	Ensalada de quinua	41	Bajo	
	Focaccia al tartufo	25	Bajo	
	Leche de tigre	190	Alto	
	Langostino al panko	115	Alto	
	Pizzeta de prosciutto	60	Bajo	
	Pulpo a la parrilla	45	Bajo	
	Springrolls de lomo saltado	60	Bajo	
	Tartare de salmón	146	Alto	
	Tiradito apaltado	46	Bajo	
<b>PLATOS DE FONDO</b>	Corvina a la meuniere	97	Alto	IP medio 8.33
	Lomo 3 pimentas	51	Bajo	
	Lomo saltado	180	Alto	
	Meloso	57	Bajo	
	Pollo a a las finas hierbas	65	Bajo	
	Risoto de langostino	52	Bajo	
	Salmon a la mantequilla dill	51	Bajo	
	Spaghuetti Frutti di Mare	37	Bajo	
	Steak Frites Angus	21	Bajo	
	Sudado de Corvina	36	Bajo	
	Hamburguesa Angus	165	Alto	
	Tagliatelle Funghi	26	Bajo	
<b>POSTRES</b>	Cheesecake de sal y caramelo	33	Bajo	IP medio 33.33
	Crema brulé	42	Bajo	
	Volcán de chocolate	163	Alto	
<b>FUENTES</b>	Fuente de ceviche carretillero	22	Alto	IP medio 12.5
	Fuente de conchas a la mant.	1	Bajo	
	Fuente de conchas pames.	3	Bajo	
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	Alto	
	Fuente de meloso	7	Bajo	
	Fuente de tiradito apaltado	3	Bajo	
	Fuente de tartare de salmón	3	Bajo	
Fuente de chicharrón de calamar	7	Bajo		

## Anexo 12: Ingeniería de menú aplicado en la categoría 1: Entradas y Piqueos

Nombre del plato	N° de platos vendidos	Índice de popularidad IP	Margen bruto de explotación MBE	Costes totales	Cifra de negociación	Rendimiento	Clasificación según MBE	Clasificación según IP	Clasificación total
Carpaccio de lomo	58	4.07%	S/ 30.52	S/ 549.84	S/ 2,320.00	S/ 1,770.16	Alto	Bajo	Enigma
Causa crocante	49	3.44%	S/ 31.36	S/ 423.36	S/ 1,960.00	S/ 1,536.64	Alto	Bajo	Enigma
Ceviche 5 elementos	128	8.99%	S/ 31.53	S/ 1,596.16	S/ 5,632.00	S/ 4,035.84	Alto	Alto	Estrella
Ceviche carretillero	232	16.29%	S/ 32.36	S/ 3,164.48	S/ 10,672.00	S/ 7,507.52	Alto	Alto	Estrella
Chicharrón de Calamar	86	6.04%	S/ 26.48	S/ 1,162.72	S/ 3,440.00	S/ 2,277.28	Bajo	Alto	Vaca
Conchas a la chalaca	15	1.05%	S/ 34.11	S/ 148.35	S/ 660.00	S/ 511.65	Alto	Bajo	Enigma
Conchas a la mantequilla de limón	19	1.33%	S/ 33.79	S/ 193.99	S/ 836.00	S/ 642.01	Alto	Bajo	Enigma
Conchas a la pamesana	89	6.25%	S/ 29.76	S/ 1,267.36	S/ 3,916.00	S/ 2,648.64	Alto	Alto	Estrella
Ensalada Cesar	20	1.40%	S/ 28.79	S/ 144.20	S/ 720.00	S/ 575.80	Bajo	Bajo	Perro
Ensalada de quinua	41	2.88%	S/ 29.05	S/ 284.95	S/ 1,476.00	S/ 1,191.05	Alto	Bajo	Enigma
Focaccia al tartufo	25	1.76%	S/ 21.22	S/ 169.50	S/ 700.00	S/ 530.50	Bajo	Bajo	Perro
Leche de tigre	190	13.34%	S/ 20.54	S/ 1,037.40	S/ 4,940.00	S/ 3,902.60	Bajo	Alto	Vaca
Langostino al pankko	115	8.08%	S/ 30.11	S/ 1,137.35	S/ 4,600.00	S/ 3,462.65	Alto	Alto	Estrella
Pizzeta de prosciutto	60	4.21%	S/ 20.85	S/ 549.00	S/ 1,800.00	S/ 1,251.00	Bajo	Bajo	Perro
Pulpo a la parrilla	45	3.16%	S/ 27.38	S/ 747.90	S/ 1,980.00	S/ 1,232.10	Bajo	Bajo	Perro
Springrolls de lomo saltado	60	4.21%	S/ 31.76	S/ 614.40	S/ 2,520.00	S/ 1,905.60	Alto	Bajo	Enigma
Tartare de salmón	146	10.25%	S/ 32.95	S/ 1,321.30	S/ 6,132.00	S/ 4,810.70	Alto	Alto	Estrella
Tiradito apaltado	46	3.23%	S/ 32.20	S/ 450.80	S/ 1,932.00	S/ 1,481.20	Alto	Bajo	Enigma
<b>Total</b>	<b>1424</b>	<b>100.00%</b>				<b>S/ 41,272.94</b>			

MBE medio	IP medio
S/ 28.98	5.56

## Anexo 13: Ingeniería de menú aplicado en la categoría 2: Platos de Fondo

Nombre del plato	N° de platos vendidos	Índice de popularidad IP	Margen bruto de explotación MBE	Costes totales	Cifra de negociación	Rendimiento	Clasificación según MBE	Clasificación según IP	Clasificación total
Corvina a la meuniere	97	11.58%	S/ 33.81	S/ 1,182.43	S/ 4,462.00	S/ 3,279.57	Alto	Alto	Estrella
Lomo 3 pimientos	51	6.09%	S/ 39.26	S/ 751.74	S/ 2,754.00	S/ 2,002.26	Alto	Bajo	Enigma
Lomo saltado	180	21.48%	S/ 32.47	S/ 2,075.40	S/ 7,920.00	S/ 5,844.60	Alto	Alto	Estrella
Meloso	57	6.80%	S/ 28.06	S/ 680.58	S/ 2,280.00	S/ 1,599.42	Bajo	Bajo	Perro
Pollo a las finas hierbas	65	7.76%	S/ 29.15	S/ 575.25	S/ 2,470.00	S/ 1,894.75	Bajo	Bajo	Perro
Risoto de langostino	52	6.21%	S/ 31.69	S/ 536.12	S/ 2,184.00	S/ 1,647.88	Alto	Bajo	Enigma
Salmon a la mantequilla dill	51	6.09%	S/ 31.42	S/ 845.58	S/ 2,448.00	S/ 1,602.42	Bajo	Bajo	Perro
Spaghuetti Frutti di Mare	37	4.42%	S/ 29.53	S/ 461.39	S/ 1,554.00	S/ 1,092.61	Bajo	Bajo	Perro
Steak Frites Angus	21	2.51%	S/ 39.39	S/ 390.81	S/ 1,218.00	S/ 827.19	Alto	Bajo	Enigma
Sudado de Corvina	36	4.30%	S/ 28.79	S/ 475.56	S/ 1,512.00	S/ 1,036.44	Bajo	Bajo	Perro
Hamburguesa Angus	165	19.69%	S/ 29.84	S/ 1,346.40	S/ 6,270.00	S/ 4,923.60	Bajo	Alto	Vaca
Tagliatelle Funghi	26	3.10%	S/ 30.61	S/ 218.14	S/ 1,014.00	S/ 795.86	Alto	Bajo	Enigma
<b>Total</b>	<b>838</b>	<b>100.00%</b>				<b>S/ 26,546.60</b>			

MBE medio	IP medio
S/ 31.68	8.33

## Anexo 14: Ingeniería de menú aplicado en la categoría 3 y 4: Postres y Fuentes

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Índice de popularidad IP	Margen bruto de explotación MBE	Costes totales	Cifra de negociación	Rendimiento	Clasificación según MBE	Clasificación según IP	Clasificación total
POSTRES	Cheesecake de sal y caramelo	33	13.87%	S/ 12.52	S/ 444.84	S/ 858.00	S/ 413.16	Bajo	Bajo	Perro
	Crème brûlé	42	17.65%	S/ 19.86	S/ 173.88	S/ 1,008.00	S/ 834.12	Alto	Bajo	Enigma
	Volcán de chocolate	163	68.49%	S/ 20.32	S/ 925.84	S/ 4,238.00	S/ 3,312.16	Alto	Alto	Estrella
	<b>Total</b>	<b>238</b>	<b>100.00%</b>				<b>S/ 4,559.44</b>			

MBE medio	IP medio
S/ 19.16	33.33

	Nombre del plato	N° de platos vendidos	Índice de popularidad IP	Margen bruto de explotación MBE	Costes totales	Cifra de negociación	Rendimiento	Clasificación según MBE	Clasificación según IP	Clasificación total
FUENTES	Fuente de ceviche carretilero	22	35.48%	S/ 85.44	S/ 1,200.32	S/ 3,080.00	S/ 1,879.68	Bajo	Alto	Vaca
	Fuente de conchas a la mant	1	1.61%	S/ 99.16	S/ 40.84	S/ 140.00	S/ 99.16	Alto	Bajo	Enigma
	Fuente de conchas pames.	3	4.84%	S/ 83.04	S/ 170.88	S/ 420.00	S/ 249.12	Bajo	Bajo	Perro
	Fuente de ceviche 5 elem.	16	25.81%	S/ 85.12	S/ 798.08	S/ 2,160.00	S/ 1,361.92	Bajo	Alto	Vaca
	Fuente de meloso	7	11.29%	S/ 94.64	S/ 387.52	S/ 1,050.00	S/ 662.48	Alto	Bajo	Enigma
	Fuente de tiradito apaltado	3	4.84%	S/ 100.80	S/ 117.60	S/ 420.00	S/ 302.40	Alto	Bajo	Enigma
	Fuente de tartare de salmón	3	4.84%	S/ 103.80	S/ 108.60	S/ 420.00	S/ 311.40	Alto	Bajo	Enigma
	Fuente de chicharrón de calamar	7	11.29%	S/ 95.92	S/ 378.56	S/ 1,050.00	S/ 671.44	Alto	Bajo	Enigma
<b>Total</b>		<b>62</b>	<b>100.00%</b>				<b>S/ 5,537.60</b>			

MBE medio	IP medio
S/ 89.32	12.5



## Anexo N° 15: Receta del plato de entrada Pulpo al Olivo

Pulpo al Olivo									
	Descripción	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
RB Pulpo precocido	Pesc. Y Maris.	Kg	S/76.88	0%	100%	1	grs	100	S/7.69
Limon	Verd.	Kg	S/2.60	60%	40%	2.5	grs	1	S/0.01
Aceite de Oliva	Abarr.	Lt	S/32.00	0%	100%	1	ml	80	S/2.56
Aceituna negra	Verd.	Kg	S/17.70	0%	100%	1	grs	20	S/0.35
Huueos	Aves	Kg	S/6.90	20%	80%	1.25	grs	15	S/0.13
Alcaparras	Abarr.	Kg	S/105.50	0%	100%	1	grs	5	S/0.53
Perejil	Verd.	Ata	S/3.90	0%	100%	1	ata	0.02	S/0.01
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	2	S/0.11

Rendimiento 1

Costo S/11.39

Precio de venta S/40

Fuente: Custer, T. (2015). *El arte de la cocina peruana Tomo I*. Fundación Custer.

## Anexo N° 16: Receta del plato de entrada Yuquita Rellena de Mariscos

Yuquita rellena de mariscos									
	Descripción	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
RB Yuca sancochada	Verd.	Kg	S/3.30	0%	100%	1	grs	250	S/0.83
RB Mix de mariscos	RB	Kg	S/52.70	0%	100%	1	grs	150	S/7.91
Ajo pelado	Verd.	Kg	S/9.00	0%	100%	1	grs	5	S/0.05
Cebolla roja	Verd.	Kg	S/1.80	5%	95%	1.052631579	grs	150	S/0.28
RB Aji Amarillo	RB	Kg	S/11.90	0%	100%	1	grs	25	S/0.30
Salsa Inglesa	Abarr.	Lt	S/35.20	0%	100%	1	ml	10	S/0.35
Limón	Verd.	Kg	S/2.60	60%	40%	2.5	grs	25	S/0.16
Mantequilla sin sal	Lact.	Kg	S/21.50	0%	100%	1	grs	15	S/0.32
Huevos	Aves	Kg	S/6.90	20%	80%	1.25	grs	45	S/0.39
Harina	Abarr.	Kg	S/2.00	0%	100%	1	grs	80	S/0.16
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	10	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	4	S/0.22

Rendimiento 1

Costo S/10.97

Precio de venta S/38

Fuente: Custer, T. (2015). *El arte de la cocina peruana Tomo I*. Fundación Custer.

## Anexo N° 17: Receta del plato de entrada Anticucho de Pescado

Anticucho de pescado									
	Descripción	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
Filete de corvina	Pesc. Y Marisc	Kg	S/52.00	5%	95%	1.052631579	grs	150	S/8.21
Ajo	Verd.	Kg	S/9.00	0%	100%	1	grs	10	S/0.09
RB Pasta de aji panca	RB	Kg	S/8.40	0%	100%	1	grs	50	S/0.42
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	4	S/0.22
Vinagre blanco	Abarr.	Lt	S/1.80	0%	100%	1	ml	15	S/0.03
Aceite vegetal	Abarr.	Lt	S/5.90	0%	100%	1	ml	15	S/0.09
Comino	Abarr.	Kg	S/16.00	0%	100%	1	grs	3	S/0.05
Oregano	Abarr.	Kg	S/19.90	0%	100%	1	grs	2	S/0.04
RB Yuca sancochada	RB	Kg	S/3.30	0%	100%	1	grs	150	S/0.50
RB Pasta de aji amarillo	RB	Kg	S/11.90	0%	100%	1	grs	30	S/0.36
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Fumet	RB	Lt	S/2.30	0%	100%	1	ml	10	S/0.02
Brochetas x 1000	Abarr.	Uds	S/49.00	0%	100%	1	uds	3	S/0.15
RB Crema de rocoto	RB	KG	S/10.59	0%	100%	1	grs	45	S/0.48
Maicena	Abarr.	Kg	S/10.00	0%	100%	1	grs	10	S/0.10

Rendimiento 1

Costo S/10.75

Precio de venta S/38

Fuente: Custer, T. (2015). *El arte de la cocina peruana Tomo I*. Fundación Custer.

## Anexo N° 18: Receta del plato de entrada Pizzeta Margarita

Pizzeta Margarita									
	Descripcion	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
Masa de pizzeta	Masas	Ud	S/1.69	0%	100%	1	grs	1	S/1.69
RB Pomodoro	RB	kg	S/3.46	0%	100%	1	grs	45	S/0.16
Queso Parmesano	Lact.	kg	S/24.50	0%	100%	1	grs	50	S/1.23
Queso Mozzarella	Lact.	kg	S/25.00	0%	100%	1	grs	120	S/3.00
Albahaca	Verd.	Ata	S/4.50	85%	15%	6.66666667	ata	5	S/0.15
Tomate cherry	Verd.	kg	S/12.00	0%	100%	1	grs	60	S/0.72
Arugula	Verd.	kg	S/50.00	0%	100%	1	grs	5	S/0.25
RB Reducción de Balsamico	RB	Lt	S/42.74	0%	100%	1	ml	15	S/0.64
Sal	Abarr.	kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	3	S/0.00
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	2	S/0.11

Rendimiento 1
Costo S/7.95
Precio de venta S/28

Fuente: Elaboracion propia

## Anexo N° 19: Receta del plato de fondo Parihuela

Parihuela									
	Descripcion	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
Filete de corvina	Pesc. Y Maris.	Kg	S/52.00	5%	95%	1.052631579	grs	100	S/4.47
Cebolla roja	Verd.	kg	S/1.80	5%	95%	1	grs	80	S/0.14
Ajo pelado	Verd.	Kg	S/9.00	0%	100%	1	grs	5	S/0.05
Tomate	Verd.	Kg	S/2.80	0%	100%	1	grs	70	S/0.20
RB Pasta de aji amarillo	RB	Kg	S/11.90	0%	100%	1	grs	15	S/0.18
RB Pasta de aji panca	RB	Kg	S/8.40	0%	100%	1	grs	15	S/0.13
Oregano seco	Abarr.	Kg	S/19.90	0%	100%	1	grs	1	S/0.02
Laurel	Abarr.	Kg	S/13.00	0%	100%	1	grs	1	S/0.01
Vino blanco	Abarr.	Lt	S/11.50	0%	100%	1	ml	25	S/0.29
Fumet	RB	Lt	S/2.30	0%	100%	1	ml	300	S/0.69
RB mix de mariscos	RB	Kg	S/52.70	0%	100%	1	grs	90	S/4.74
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	1	S/0.06
Limon	Verd.	Kg	S/2.60	60%	40%	2.5	grs	5	S/0.03

Rendimiento 1
Costo S/12.01
Precio de venta S/42

Fuente: Custer, T. (2015). El arte de la cocina peruana Tomo I. Fundación Custer.

## Anexo N° 20: Receta del plato de fondo Corvina a lo Macho

Corvina a lo macho									
	Descripcion	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
Filete corvina	Pesc. Y Maris.	Kg	S/52.00	5%	95%	1.052631579	grs	120	S/6.57
RB Mix de mariscos	RB	Porc.	S/52.70	0%	100%	1	grs	90	S/4.74
Mantequilla	Lact.	Kg	S/21.50	0%	100%	1	grs	15	S/0.32
Cebolla roja	Verd.	kg	S/1.80	5%	95%	1.052631579	grs	60	S/0.11
Ajo pelado	Verd.	Kg	S/9.00	0%	100%	1	grs	5	S/0.05
Harina	Abarr.	Kg	S/2.00	0%	100%	1	grs	15	S/0.03
Vino blanco	Abarr.	Lt	S/11.50	0%	100%	1	ml	25	S/0.29
Fumet	RB	Lt	S/2.30	0%	100%	1	ml	60	S/0.14
Crema de leche	Lact.	Lt	S/11.40	0%	100%	1	ml	20	S/0.23
Paprika	Abarr.	Kg	S/16.00	0%	100%	1	grs	2	S/0.03
Culantro	Verd.	Ata	S/3.80	5%	95%	1.052631579	ata	0.02	S/0.01
RB Pasta de rocoto	RB	Kg	S/5.80	0%	100%	1	grs	10	S/0.06
Pimiento rojo	Verd.	Kg	S/4.90	20%	80%	1.25	grs	50	S/0.31
Tomate	Verd.	Kg	S/2.80	0%	100%	1	grs	60	S/0.17
RB Yuca sancochada	RB	Kg	S/3.30	0%	100%	1	grs	150	S/0.50
Oregano seco	Abarr.	Kg	S/19.90	0%	100%	1	grs	1	S/0.02
Sal	Abarr.	kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	1	S/0.06

Rendimiento 1
Costo S/13.63
Precio de venta S/48

Fuente: Custer, T. (2015). El arte de la cocina peruana Tomo I. Fundación Custer.

## Anexo N° 21: Receta del plato de fondo Corvina en Costra de Quinua

Corvina en costra de quinua									
	Descripción	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
Filete de corvina	Pesc. y Maris	Kg	S/52.00	5%	95%	1.052631579	grs	180	S/9.85
Corazon de alcachofa	Verd.	Kg	S/2.30	0%	100%	1	grs	90	S/0.21
Esparrago	Verd.	Kg	S/4.80	10%	90%	1.111111111	grs	90	S/0.48
RB Reducción de balsamico	RB	Lt	S/42.74	0%	100%	1	ml	15	S/0.64
Mantequilla sin sal	Lact.	Kg	S/21.50	0%	100%	1	grs	15	S/0.32
Aceite de oliva	Abarr.	Lt	S/32.00	0%	100%	1	ml	15	S/0.48
Harina	Abarr.	Kg	S/2.00	0%	100%	1	grs	15	S/0.03
Huevo	Aves.	Kg	S/6.90	0%	100%	1	grs	20	S/0.14
Quinua tricolor	Abarr.	Kg	S/10.40	0%	100%	1	grs	30	S/0.31
Micromix	Verd.	Kg	S/75.00	0%	100%	1	grs	2	S/0.15
Perejil	Verd.	Ata	S/3.90	0%	100%	1	ata	0.02	S/0.01
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	3	S/0.17

Rendimiento 1

Costo S/12.79

Precio de venta S/45

Fuente: Custer, T. (2015). El arte de la cocina peruana Tomo II. Fundación Custer.

## Anexo N° 22: Receta del plato de fondo Fetuccini a la Carbonara de Mariscos

Fetuccini a la carbonara de mariscos									
	Descripción	Unidad de compra	Costo de compra	Merma	Rendimiento	Factor de conversión	Unidad de consumo	Cantidad de Insumo	Costo unitario
RB Mix de mariscos	Pesc. y Marisc.	Kg	S/52.70	0%	100%	1	grs	150	S/7.91
Tocino	Carnes.	Kg	S/29.00	0%	100%	1	grs	30	S/0.87
Queso parmesano	Lact.	Kg	S/24.50	0%	100%	1	grs	20	S/0.49
RB Pasta de aji amarillo	RB	Kg	S/11.90	0%	100%	1	grs	15	S/0.18
Mantequilla sin sal	Lact.	Kg	S/21.50	0%	100%	1	grs	15	S/0.32
Aceite de oliva	Abarr.	Lt	S/32.00	0%	100%	1	ml	10	S/0.32
Fetuccini	Pastas	Kg	S/10.00	0%	100%	1	grs	100	S/1.00
Crema de leche	Lact.	Lt	S/11.40	0%	100%	1	ml	50	S/0.57
Huevo	Aves.	Kg	S/6.90	20%	80%	1.25	grs	15	S/0.13
Perejil	Verd.	Ata	S/3.90	0%	100%	1	grs	0.02	S/0.02
Fumet	RB	Lt	S/2.30	0%	100%	1	ml	20	S/0.05
Sal	Abarr.	Kg	S/1.20	0%	100%	1	grs	5	S/0.01
Pimienta	Abarr.	Kg	S/55.00	0%	100%	1	grs	3	S/0.17

Rendimiento 1

Costo S/12.02

Precio de venta S/42

Fuente: Elaboración propia