

## 1. FUENTES DE INGRESO.

La principal fuente de ingresos es la venta de comida sobre una carta prefijada. En concreto, esta será nuestra carta base, en la que los clientes, tienen posibilidad de elegir un primer plato, un segundo y un postre por un modico precio.

### **PRIMER PLATO:**

Macarrones con chorizo: 5€  
Macarrones a la boloñesa: 6€  
Macarrones carbonara: 6€  
Raviolis con salsa de queso: 4€  
Raviolis con salsa de boletus: 6€  
Ensalada de pasta: 3€

### **SEGUNDO PLATO:**

Canelones: 4€  
Lasaña de espinacas con bechamel: 4€  
Patatas: 2€  
Albóndigas: 3€  
Pechugas con roquefort: 3€  
Pechuga / Lomo solo: 3€  
Hamburguesa: 2€  
Patatas panaderas con bechamel y bacon: 3€  
Salchichas: 2€

### **POSTRE:**

Flan. 1'5€  
Natilla. 1'5€  
Arroz con leche. 1'5€  
Tarta de queso. 1'5€  
Helado. 1'5€

En función del número de clientes estimado (consumiendo 10 € por persona aproximadamente) y habiendo tenido en cuenta también, la estacionalidad en periodos de verano, navidades etc hemos hecho la siguiente estimación

Ventas estimadas:

<b>Nº de personas</b>	<b>1 año</b>	<b>2 año</b>	<b>3 año</b>
<b>Entre semana</b>	10= 2400 €	20= 4240 €	30= 6360 €
<b>Fin de semana</b>	20= 1920 €	30= 2880 €	40= 3840 €

<b>Periodos vacacionales (28 días de calendario)</b>	25= 700 €	40= 1220 €	50= 1400 €
<b>Total:</b>	4740 personas	8340 personas	11600 personas
<b>€ totales</b>	47400 €	83400 €	116000 €