**CÁLCULO**

1º. Debes de calcular el precio del menú que le ha tocado a tu grupo. Para ello debes de consultar tanto las recetas como la lista de precios. Recuerda la importancia de que las cantidades estén en la misma unidad a la hora de operar con ellas.

2º. Estas recetas están calculadas para 4 personas. ¿Cuánto sería el coste para 1 persona?

3º. En el restaurante quieren ganar en cada menú un 25%, ¿cuánto deben de cobrar a los clientes para lograrlo?