

**EJERCICIO 6 CALC: FACTURA DE MENÚ DE RESTAURANTE**

Realiza en la hoja 1 una factura lo más parecida a la siguiente:

<b>RESTAURANTE LA COMIDILLA</b>		
<b>Entrantes</b>		
Sardinas	1,50 €	1
Longaniza	2,00 €	
Jamón	2,50 €	
<b>Primeros</b>		
Macarrones con tomate	2,50 €	
Judías verdes	2,25 €	1
Arroz tres delicias	3,30 €	
<b>Segundos</b>		
Ternera a la plancha	3,00 €	1
Lomo con tomate	3,10 €	
Bacalao con setas	3,25 €	
<b>Postres</b>		
Helado	1,75 €	
Fruta natural	0,75 €	
Flan con nata	1,50 €	1
<b>Suma</b>		<b>8,25 €</b>
<b>IVA</b>	<b>16,00%</b>	<b>1,32 €</b>
<b>Total</b>		<b>9,57 €</b>

- Diseña una fórmula que permita calcular el importe de las factura del menú en función de lo que pidan los clientes.
- Cambia el nombre de la hoja 1 por Menú General en la que no aparezca ningún pedido y crea otra hoja 2 que se llame Factura 2 en la que se vean distintos pedidos.