Taberna Arga Alde Zaharra SL
CIF: B31987654
Calle San Nicolás, 19
31001 Pamplona
Local: Taberna Arga
Registro sanitario: 26.021987/NA

Gastrointegra · ingeniería de carta

Informe de revisión de la carta

Carta de otoño 2026 · ventas del 01/07/2026 al 31/08/2026 · canal principal: Comedor. Cifras del 29/09/2026.

> El programa propone; el hostelero decide. Hay razones de cocina que el programa no conoce.

Resumen

22 → 20
platos en la carta

4 de 4
secciones cumplen Omnes 1 y 2 después (antes, 3 de 4)

≈ +190,34 €
de margen al mes por los cambios de precio

Lo que dice la matriz

- Con solo la materia prima parecerían rentables: Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (18 min), Menestra de verduras (25 min), Carrillera al vino tinto (6 min), Cordero lechal asado (6 min), Chipirones en su tinta (20 min), Bacalao al pil-pil (8 min), Tarta de queso (8 min), Canutillos de crema (12 min). Es la diferencia entre el margen bruto y el neto.
- Salen de la carta: Menestra de verduras, Canutillos de crema.
- Se quedan, reformulados, porque sin ellos su sección dejaría de cumplir Omnes: Pimientos del piquillo rellenos de bacalao, Chipirones en su tinta.
- Suben de precio los caballos: Carrillera al vino tinto, Bacalao al pil-pil, Tarta de queso. Se venden bien y aguantan una subida pequeña.
- Los caballos Cordero lechal asado admiten una subida pequeña o una ración revisada.
- Los puzzles (Revuelto de boletus, Chuletón de vaca, Chuletillas de cordero lechal, Rodaballo a la brasa, Tabla de quesos navarros, Cuajada con miel) dejan mucho y se venden poco: ganan la primera o la última posición, una descripción mejor y, cuando su precio lo permite, el destacado.

Efecto estimado al mes sin IVA

Cambio	Unidades al mes	Margen al mes
Carrillera al vino tinto +1 €	94,5	86,00 €
Bacalao al pil-pil +1 €	60,5	55,06 €
Tarta de queso +0,5 €	109,5	49,28 €
Total		**190,34 €**

Unidades al mes: lo vendido en el periodo entre los 2 meses con ventas. Las subidas suponen que se vende lo mismo, y el margen descuenta el IVA y la comisión del canal.

Salen de la carta Menestra de verduras, Canutillos de crema: dejaban 41,79 € de margen al mes y ocupaban unas 14 horas de cocina al mes. No se resta del efecto: parte de esas ventas pasa a otros platos, y el programa no sabe cuánta.

Pautas de composición aplicadas

- Precios sin símbolo del euro ni decimales innecesarios.
- El precio al final de la descripción, nunca en columna.
- Ninguna sección ordenada por precio.
- El plato más caro, el primero de su sección, como ancla.
- Lo que interesa vender, al principio y al final.
- Un destacado por sección («Recomendación de la casa»).
- Avisar si una sección pasa del máximo de platos.
- Avisar de los platos sin descripción para la carta.

Son orientaciones del marketing de hostelería, no verdades demostradas. Lo que manda son las ventas reales del local: la carta se revisa con la matriz a los tres meses.

Entrantes

Umbral de margen neto: 5,66 € por ración. Popularidad alta por encima de 0,70. 2 meses de ventas.

Plato (orden recomendado)	PVP	Margen neto	Índice	Categoría	Acción	PVP nuevo	Motivo
Revuelto de boletus	16	8,75 €	0,59	Puzzle	Primera posición	16	Puzzle: deja 8,75 € y se vende poco (índice 0,59). Gana con que lo vean: una posición visible y una descripción que cuente algo.
Espárragos de Navarra	14	7,34 €	1,23	Estrella	Mantener	14	Estrella: deja 7,34 € y se vende bien (índice 1,23). Buena posición y el precio, intacto.
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	13	2,71 €	0,43	Perro	Reformular y mantener	13	Rellenarlos por lote y regenerar al pase.
Ensalada de tomate de Tudela	11	7,34 €	1,70	Estrella	Destacar	11	Estrella: deja 7,34 € y se vende bien (índice 1,70). Buena posición y el precio, intacto. Precio igual o inferior al pedido medio (13,56 €): puede ir destacado (Omnes 4).
Alcachofas de Tudela con jamón	15	7,05 €	1,70	Estrella	Última posición	15	Estrella: deja 7,05 € y se vende bien (índice 1,70). Buena posición y el precio, intacto.
Menestra de verduras	14	0,79 €	0,34	Perro	Sale de la carta	sale	Sale: 25 minutos de cocina para lo que deja.

1. Dispersión. Antes: tramo medio 12,67 €–14,33 €: 50 % de los platos · Cumple.
Después: tramo medio 12,67 €–14,33 €: 40 % de los platos · Cumple.

2. Amplitud. Antes: 1,45 (máx. 2,5) · Cumple.
Después: 1,45 (máx. 2,5) · Cumple.

3. Calidad-precio. Pedido 13,56 € ÷ ofrecido 13,83 € = 0,98: situación normal. Mantener. Se revisa a los tres meses con las nuevas ventas.

4. Promoción. Destacado: Ensalada de tomate de Tudela (11). Precio igual o inferior al pedido medio · Cumple.

Carnes

Umbral de margen neto: 11,25 € por ración. Popularidad alta por encima de 0,70. 2 meses de ventas.

Plato (orden recomendado)	PVP	Margen neto	Índice	Categoría	Acción	PVP nuevo	Motivo
Chuletón de vaca	32	11,68 €	0,66	Puzzle	Primera posición	32	Puzzle: deja 11,68 € y se vende poco (índice 0,66). Gana con que lo vean: una posición visible y una descripción que cuente algo.
Solomillo con piquillos	26	12,57 €	1,41	Estrella	Mantener	26	Estrella: deja 12,57 € y se vende bien (índice 1,41). Buena posición y el precio, intacto.
Carrillera al vino tinto	19	9,68 €	1,73	Caballo	Subir 1 €	20	Caballo: se vende bien (índice 1,73) y deja poco (9,68 €). Admite una subida pequeña; o revisar la ración. Con solo la materia prima dejaría 11,78 €: son los 6 minutos de cocina los que se comen el margen.
Cordero lechal asado	28	10,77 €	0,95	Caballo	Subir el precio con cuidado	28	Bajar la ración de 450 a 400 g.
Chuletillas de cordero lechal	22	11,55 €	0,26	Puzzle	Destacar, última posición	22	Puzzle: deja 11,55 € y se vende poco (índice 0,26). Gana con que lo vean: una posición visible y una descripción que cuente algo. Precio igual o inferior al pedido medio (24,55 €): puede ir destacado (Omnes 4).

1. Dispersión. Antes: tramo medio 23,33 €–27,67 €: 20 % de los platos · No cumple.
Después: tramo medio 24,00 €–28,00 €: 40 % de los platos · Cumple.

2. Amplitud. Antes: 1,68 (máx. 2,5) · Cumple.
Después: 1,60 (máx. 2,5) · Cumple.

3. Calidad-precio. Pedido 24,55 € ÷ ofrecido 25,40 € = 0,97: situación normal. Mantener. Se revisa a los tres meses con las nuevas ventas.

4. Promoción. Destacado: Chuletillas de cordero lechal (22). Precio igual o inferior al pedido medio · Cumple.

Pescados

Umbral de margen neto: 10,93 € por ración. Popularidad alta por encima de 0,70. 2 meses de ventas.

Plato (orden recomendado)	PVP	Margen neto	Índice	Categoría	Acción	PVP nuevo	Motivo
Rodaballo a la brasa	29	13,25 €	0,31	Puzzle	Primera posición	29	Puzzle: deja 13,25 € y se vende poco (índice 0,31). Gana con que lo vean: una posición visible y una descripción que cuente algo.
Merluza en salsa verde	23	12,35 €	1,52	Estrella	Destacar	23	Estrella: deja 12,35 € y se vende bien (índice 1,52). Buena posición y el precio, intacto.
Chipirones en su tinta	19	7,08 €	0,62	Perro	Reformular y mantener	19	Hacer la tinta por lote.
Bacalao al pil-pil	22	10,82 €	1,09	Caballo	Subir 1 €	23	Caballo: se vende bien (índice 1,09) y deja poco (10,82 €). Admite una subida pequeña; o revisar la ración. Con solo la materia prima dejaría 13,62 €: son los 8 minutos de cocina los que se comen el margen.
Lubina a la brasa con pisto	24	11,14 €	1,47	Estrella	Última posición	24	Estrella: deja 11,14 € y se vende bien (índice 1,47). Buena posición y el precio, intacto.

1. Dispersión. Antes: tramo medio 22,33 €–25,67 €: 40 % de los platos · Cumple.
Después: tramo medio 22,33 €–25,67 €: 60 % de los platos · Cumple.

2. Amplitud. Antes: 1,53 (máx. 2,5) · Cumple.
Después: 1,53 (máx. 2,5) · Cumple.

3. Calidad-precio. Pedido 22,95 € ÷ ofrecido 23,40 € = 0,98: situación normal. Mantener. Se revisa a los tres meses con las nuevas ventas.

4. Promoción. Destacado: Merluza en salsa verde (23). Por encima del pedido medio (22,95 €) · No cumple.

Postres

Umbral de margen neto: 2,75 € por ración. Popularidad alta por encima de 0,70. 2 meses de ventas.

Plato (orden recomendado)	PVP	Margen neto	Índice	Categoría	Acción	PVP nuevo	Motivo
Tabla de quesos navarros	8	3,57 €	0,00	Puzzle	Primera posición	8	Nueva: poca elaboración y el cliente acepta un postre más caro.
Torrija caramelizada	7	3,79 €	1,52	Estrella	Mantener	7	Estrella: deja 3,79 € y se vende bien (índice 1,52). Buena posición y el precio, intacto.
Helado artesano	5,5	3,68 €	1,02	Estrella	Mantener	5,5	Estrella: deja 3,68 € y se vende bien (índice 1,02). Buena posición y el precio, intacto.
Tarta de queso	6,5	1,95 €	2,33	Caballo	Subir 0,5 €	7	Caballo: se vende bien (índice 2,33) y deja poco (1,95 €). Admite una subida pequeña; o revisar la ración. Con solo la materia prima dejaría 4,75 €: son los 8 minutos de cocina los que se comen el margen.
Cuajada con miel	5	3,43 €	0,53	Puzzle	Destacar, última posición	5	Puzzle: deja 3,43 € y se vende poco (índice 0,53). Gana con que lo vean: una posición visible y una descripción que cuente algo. Precio igual o inferior al pedido medio (6,27 €): puede ir destacado (Omnes 4).
Canutillos de crema	6	0,90 €	0,60	Perro	Sale de la carta	sale	Sale; entra la tabla de quesos navarros.

1. Dispersión. Antes: tramo medio 6,00 €–7,00 €: 50 % de los platos · Cumple.
Después: tramo medio 6,00 €–7,00 €: 40 % de los platos · Cumple.

2. Amplitud. Antes: 1,60 (máx. 2,5) · Cumple.
Después: 1,60 (máx. 2,5) · Cumple.

3. Calidad-precio. Pedido 6,27 € ÷ ofrecido 6,33 € = 0,99: situación normal. Mantener. Se revisa a los tres meses con las nuevas ventas.

4. Promoción. Destacado: Cuajada con miel (5). Precio igual o inferior al pedido medio · Cumple.

La carta propuesta

Precio al final de la descripción, ancla al principio, lo que interesa vender en las posiciones que se miran y un destacado por sección, según las pautas aplicadas. La carta para imprimir y sus textos van en archivo aparte.

Taberna Arga

ENTRANTES

Revuelto de boletus
Boletus salteados al momento con huevo de caserío, cuajado jugoso. 16

Espárragos de Navarra
Gruesos, de la Ribera, con aceite de oliva virgen extra. 14

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Asados y rellenos de una brandada suave. 13

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Ensalada de tomate de Tudela
Tomate de temporada, cebolleta tierna y aceite de arbequina. 11

Alcachofas de Tudela con jamón
Corazones de alcachofa confitados con virutas de ibérico. 15

CARNES

Chuletón de vaca
Ración de 500 g a la brasa, con patatas panaderas. 32

Solomillo con piquillos
Solomillo de ternera a la parrilla con pimientos del piquillo confitados. 26

Carrillera al vino tinto
Guisada a fuego lento con vino de la zona. 20

Cordero lechal asado
Paletilla asada al horno, con su jugo. 28

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Chuletillas de cordero lechal
A la brasa de sarmiento. 22

PESCADOS

Rodaballo a la brasa
Rodaballo salvaje a la parrilla con refrito de ajos. 29

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Merluza en salsa verde
Lomo de merluza en salsa verde tradicional. 23

Chipirones en su tinta
Guisados en su tinta con cebolla pochada. 19

Bacalao al pil-pil
Lomo de bacalao ligado al pil-pil de toda la vida. 23

Lubina a la brasa con pisto
Lubina a la brasa sobre pisto casero. 24

POSTRES

Tabla de quesos navarros
Idiazabal y Roncal con membrillo casero. 8

Torrija caramelizada
Pan de hogaza empapado en leche infusionada y caramelizado al momento. 7

Helado artesano
Helado del día, elaborado en Navarra. 5,5

Tarta de queso
Cremosa, al horno, con queso Idiazabal. 7

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Cuajada con miel
Cuajada tradicional con miel de Navarra. 5

Precios en euros, IVA incluido. Pida nuestra carta de alérgenos al personal de sala.

Taberna Arga Alde Zaharra SL · Calle San Nicolás, 19 · 31001 Pamplona. Datos de demostración: empresa inventada.