La carta digital y los platos agotados («86»)

Versión 1.12 · Actualizado: 24/11/2026 · Estado: PUBLICADO

¿Para qué sirve?

La **carta** es lo que el cliente ve en su teléfono al escanear el QR de la mesa. Se arma con **secciones** (Entradas, Platos fuertes, Bebidas…), que puede dividir en **subsecciones**, y dentro de cada una, los **platos**.

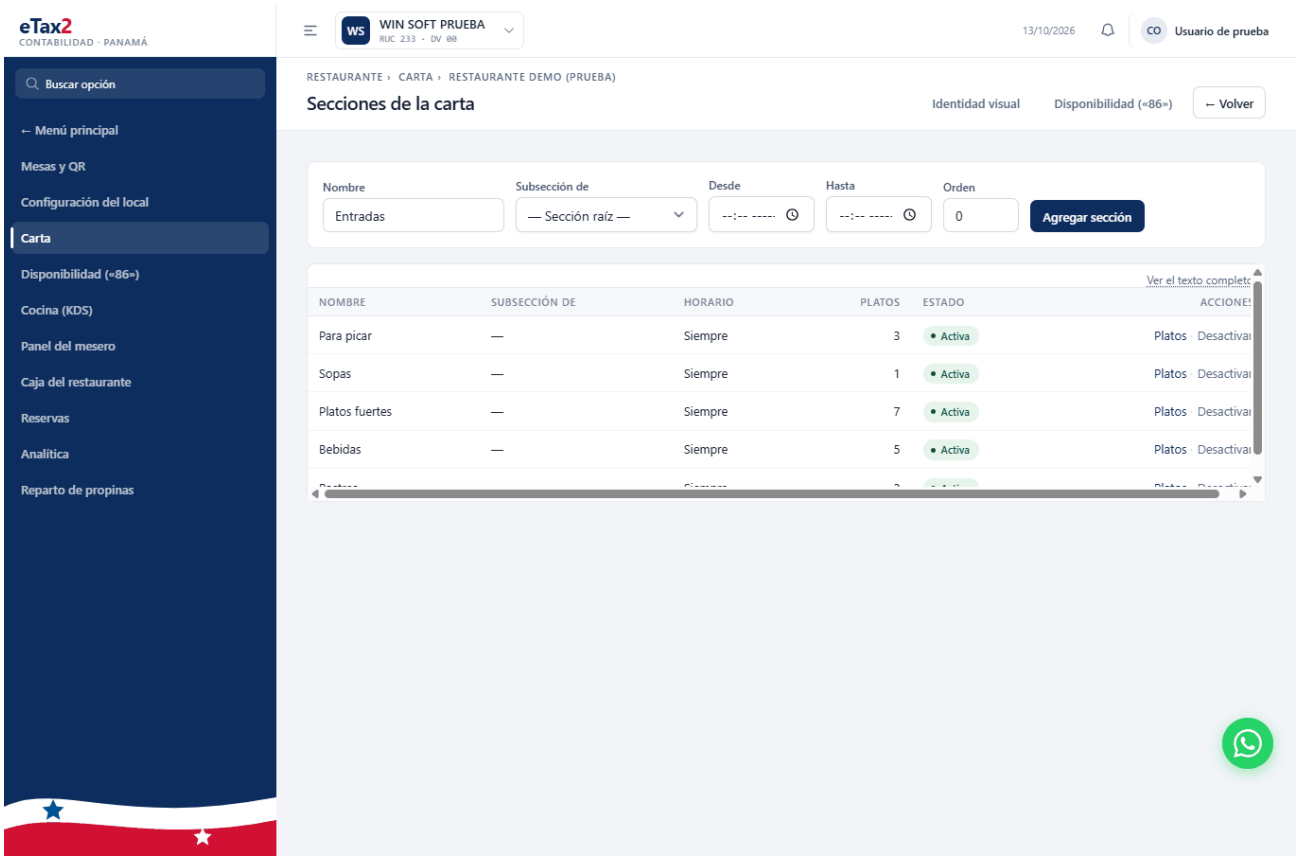
La **Disponibilidad («86»)** le permite marcar al instante que un plato se acabó. En la jerga de cocina, «86» quiere decir «ya no hay».

Antes de comenzar

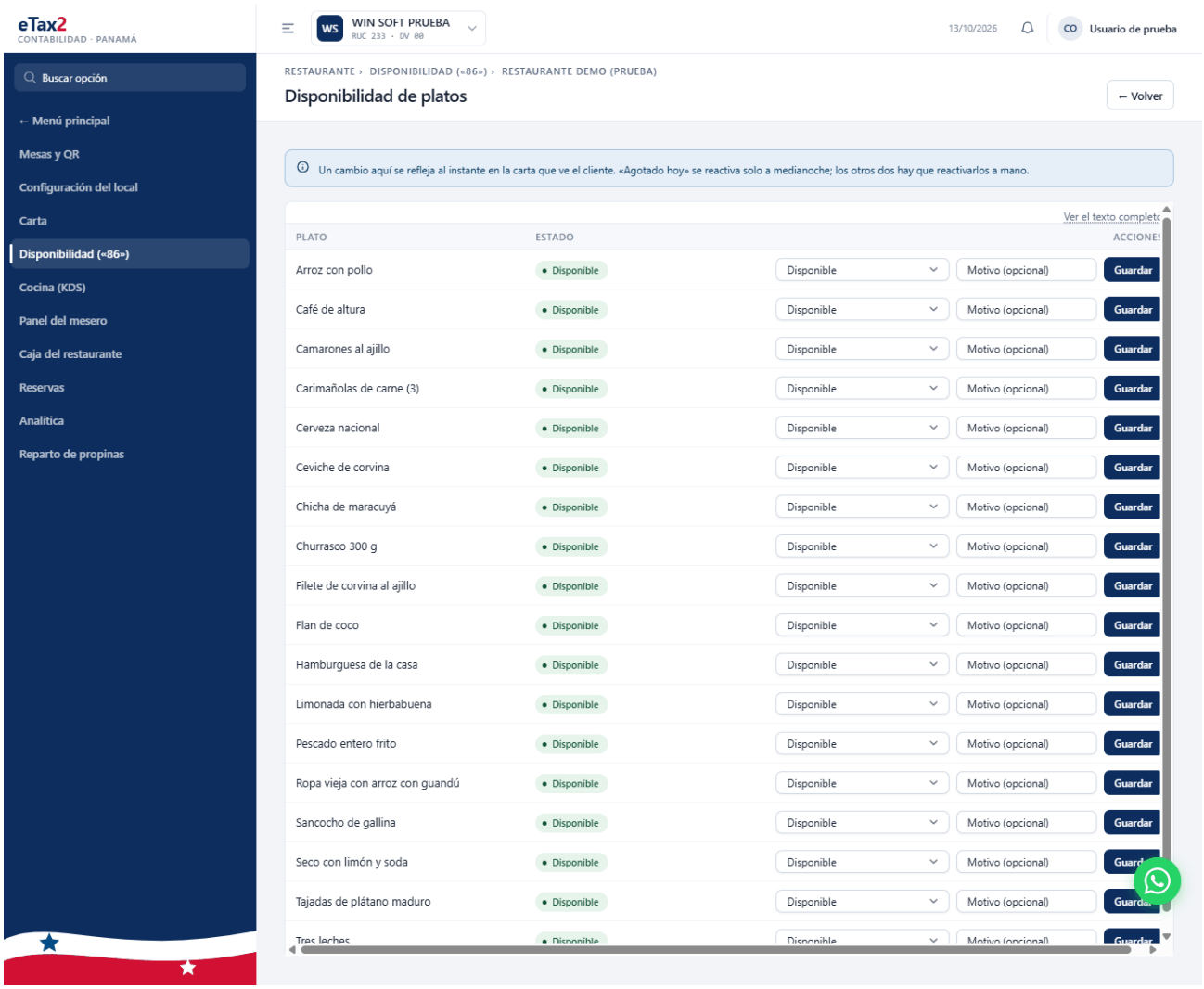
- Cada plato es un **artículo de su catálogo**. Puede crearlo al armar la carta, con su precio y su ITBMS; después, el **precio y el impuesto se cambian en Inventario → Productos / Servicios**, no en la carta.
- El **precio que escribe es el que ve el cliente** en la carta; el **ITBMS se suma en la cuenta**. Un plato de B/.10.00 con 7 % se cobra a B/.10.70.
- Los extras y opciones de un plato (por ejemplo, «sin cebolla» o «queso extra») vienen de **Punto de Venta → Modificadores**. Vea Recetas y modificadores.
- Para ver la carta basta el permiso de ver Restaurante. Para cambiarla necesita el permiso de gestionar la carta. Para **crear platos nuevos** hace falta, además, el permiso de crear artículos en Inventario: sin él no aparece **Crear plato nuevo** y solo se puede elegir del catálogo. Para el «86» basta el permiso de disponibilidad, que se le puede dar al cocinero sin darle acceso al resto.

Cómo llegar a esta opción

- **Restaurante → Carta** (o el enlace **Carta** en la fila del restaurante).
- **Restaurante → Disponibilidad («86»)** (o el enlace **«86»** en la fila del restaurante, o el botón **Disponibilidad («86»)** en la cabecera de **Secciones de la carta**).



Secciones de la carta · Captura del 13/10/2026



Disponibilidad de platos («86») · Captura del 13/10/2026

Paso a paso

Crear las secciones

1. En **Secciones de la carta**, escriba el **Nombre** (por ejemplo, *Entradas*).
2. En **Subsección de**, deje **— Sección raíz —**. Si va dentro de otra sección, elija cuál (vea abajo).
3. Opcional: un horario con **Desde** y **Hasta** (por ejemplo, *Desayunos* de 7:00 a 11:00). Fuera de esa hora, la sección no se ve ni se puede pedir. Sin horario, la columna **Horario** dice **Siempre**.
4. Opcional: el **Orden** (de 0 a 999) en que aparece la sección. Con el mismo número, sale primero la que se creó primero.
5. Presione **Agregar sección**.

Dividir una sección en subsecciones

Sirve cuando una sección es larga: por ejemplo, *Bebidas* con *Cervezas*, *Vinos* y *Sin alcohol*.

1. Cree primero la sección: *Bebidas*.
2. Cree la subsección: en **Nombre** escriba *Cervezas* y en **Subsección de** elija *Bebidas*. Presione **Agregar sección**.
3. Presione el nombre de la subsección y agregue sus platos, igual que en cualquier sección.

El cliente la ve **debajo de su sección**, con su nombre como título. Tenga en cuenta:

- La sección puede no tener platos propios: sale su título y debajo sus subsecciones. Una subsección sin platos no sale.
- El **Orden** de una subsección vale entre las de su misma sección.
- Si **desactiva** la sección, o está fuera de su horario, sus subsecciones tampoco salen. Además, cada subsección puede tener su propio horario.
- El mesero, en **Tomar pedido**, las ve con los dos nombres: «Bebidas › Cervezas».
- Una subsección no puede tener otras dentro.

Agregar platos a una sección

Presione el **nombre de la sección** (o **Platos**, al final de su fila). Hay dos maneras.

Si el plato todavía no existe, use **Crear plato nuevo**:

1. Escriba el **Nombre del plato** y el **Precio B/.**
2. Elija el **ITBMS** (viene en 7 %).
3. En **Tipo**, deje **Se prepara en cocina o barra** para lo que usted cocina o prepara, o elija **Se compra listo (lleva existencias)** para lo que vende tal como lo compra, como una soda o una botella de agua.
4. Opcional: **Ingredientes** (separados por coma), **Descripción** y **Foto**. Lo que escriba en los dos primeros lo lee el cliente en su teléfono.
5. Presione **Crear plato**. Aparece «Plato «…» creado y agregado a la sección.» El artículo queda también en **Inventario → Productos / Servicios**, con su código.

Si ya hay un artículo con ese nombre, eTax2 no lo repite: le avisa que lo elija en la lista.

Si el plato ya existe en el catálogo (por ejemplo, va en dos secciones):

1. En **Agregar plato del catálogo**, elija el producto y presione **Agregar**.
2. El listado muestra el **Precio venta B/.** tal como está en el catálogo.

En esa lista no salen los servicios contables con que nace toda compañía (aviso de operación, declaraciones y otros) ni el artículo genérico **SERVICIO**: no son platos.

Mejorar la ficha del plato

1. Presione el **nombre del plato** (o **Editar**, al final de su fila).
2. Puede llenar: **Nombre en la carta (opcional)**, **Ingredientes (separados por coma)**, **Descripción**, **Alérgenos (separados por coma)**, **Tiempo estimado (min)** y **Foto**. Opcional, el **Orden** (de 0 a 999) del plato dentro de su sección.
    - En **Ingredientes**, lo que lleva el plato: «Pargo entero, ajo, limón, patacones».
    - En **Descripción**, una reseña del plato, hasta 2,000 caracteres: su historia, cómo se prepara, con qué se acompaña. Puede llevar párrafos: presione Enter donde quiera separarlos.
    - El **Tiempo estimado (min)** lo ve el cliente junto al precio («~15 min») y en la ficha del plato («Tiempo de preparación: ~15 min»).
    - En **Estación de preparación**, elija la pantalla de cocina (o la impresora) que recibe el plato: la cerveza a la barra, el lomo a la parrilla. Con **— La primera estación —**, el plato va a la primera estación activa. Una estación desactivada que ya tenía el plato sale marcada «(inactiva)».
3. Opcional, un **Horario de venta**. Vacío = se vende todo el horario del restaurante (o de la sección).
4. El bloque **Extras y opciones (de Punto de Venta → Modificadores)** solo muestra los extras del plato; se cambian en **Punto de Venta → Modificadores**.
5. Marque **Destacado en la carta** si quiere resaltarlo.
6. Presione **Guardar**.

En la carta que ve el cliente, el plato con **Foto** sale en una tarjeta con la imagen grande, a todo el ancho del teléfono, y debajo su nombre y su precio; al tocarla se abre la ficha del plato. El que no tiene foto sale en un renglón, sin el hueco de la imagen. La foto es lo que más vende: use una bien iluminada y con el plato en el centro. Sirve horizontal o vertical; de la vertical, en la lista se ve la parte del centro.

Debajo del nombre salen los **ingredientes** y la **descripción**. En la lista, la descripción se corta en tres renglones; si es más larga, aparece **Leer más**, que abre la ficha del plato con el texto completo y sus párrafos. El cliente puede leerla antes de sentarse y también al pedir. Si deja los dos en blanco, no sale nada.

Sirve la foto que toma con su teléfono, hasta 9.5 MB: no hace falta achicarla, se guarda ya reducida y sin la ubicación. Puede ponerla desde el propio teléfono: entre a su cuenta, abra **Restaurante → Carta**, toque el **nombre de la sección**, el **nombre del plato**, elija la foto y presione **Guardar**.

Para dejar de mostrar una sección, con sus subsecciones, presione **Desactivar**; para volver a usarla, **Activar**. La columna **Estado** dice **ACTIVA** o **INACTIVA**.

Para retirar un plato sin borrarlo, presione **Quitar de la carta**; para devolverlo, **Volver a la carta**.

Darle su imagen a la carta

1. En **Secciones de la carta**, presione **Identidad visual**.
2. Escriba el **Nombre de la carta**, elija el **Color primario** y el **Color secundario**, y suba el **Logo** y la **Imagen de portada**.
3. Presione **Guardar**.

Dónde se ve cada cosa:

- **Logo**: junto al nombre del restaurante, arriba, en la carta del teléfono, en la cuenta y en la página de reservas.
- **Imagen de portada**: una franja arriba de la carta y de la página de reservas.
- **Color primario**: el encabezado, los botones principales (**Agregar**, **Confirmar pedido**), la pestaña activa y la barra del pedido. El texto encima se pone blanco u oscuro solo, para que siempre se lea.
- **Color secundario**: la ficha con el número de la mesa.

Si no sube nada, la carta se ve con los colores neutros de siempre.

Marcar un plato como agotado («86»)

1. Abra **Disponibilidad de platos**.
2. En la fila del plato, elija el estado:

Estado	Cuándo usarlo
Disponible	Se puede pedir.
Agotado hasta nuevo aviso	Se acabó por ahora; usted lo reactiva a mano.
Agotado hoy	Se acabó por hoy; se reactiva solo a medianoche.
No se vende en este local	Este local no lo ofrece; usted lo reactiva a mano.

3. Opcional: escriba un **Motivo (opcional)**.
4. Presione **Guardar**. Aparece «Disponibilidad actualizada.»

¿Qué ocurre después?

- El cambio se refleja **al instante** en la carta del cliente. Un plato agotado aparece como **Agotado** y no se puede pedir.
- Si el cliente ya se sentó y tiene la carta abierta en su teléfono, la carta se pone al día sola, en unos segundos, sin recargar. Si el plato estaba en su pedido sin enviar, sale de él con el aviso «Se agotó y lo quitamos de tu pedido: …».
- Un plato fuera de su horario, o del horario de su sección, no se puede pedir, aunque el cliente o el mesero tengan la carta abierta desde antes: al enviar leen «*Pancakes* no se vende a esta hora. Quítalo del pedido.» Si el plato está también en otra sección que sí está en hora, se puede pedir.
- Si el cliente vuelve a cargar la página, eTax2 saca de su pedido sin enviar lo que la carta ya no muestra, con el aviso «Ya no está en la carta y lo quitamos de tu pedido: …».
- Si la carta todavía no tiene platos, el cliente ve «La carta todavía no está lista. Pídele el menú a tu mesero.»

¿Por qué eTax2 lo hace de esta manera?

- **El precio vive en un solo lugar**, el catálogo. Así la carta, el Punto de Venta y la factura cobran siempre lo mismo. **Crear plato nuevo** es solo un atajo: guarda el artículo en ese mismo catálogo.
- **El «86» con permiso propio**: quien está en la cocina sabe primero que algo se acabó, sin tener que tocar la carta.

Ejemplo práctico

A las 8:00 p. m. se acaba el pescado. El cocinero abre **Disponibilidad («86»)**, pone el *Filete de corvina* (B/.12.50) en **Agotado hoy** con el motivo «Se acabó la corvina» y presiona **Guardar**. Desde ese momento ningún cliente puede pedirlo. Al día siguiente vuelve a estar disponible sin que nadie haga nada.

---

https://emenu2.com/manual/restaurante/carta-y-disponibilidad — Las cuentas de los ejemplos dependen de la configuración de cada compañía. Las referencias normativas pueden cambiar: verifique su vigencia.