

## Base de Conocimientos para Agente de IA - Restaurante "El Sabor del Chef"

---

### 1. Información General del Restaurante

- **Nombre:** El Sabor del Chef
- **Ubicación:** Calle Gourmet 123, Ciudad Sabores, CP 45678
- **Teléfono:** +34 912 345 678
- **Horario:**
  - Lunes a Viernes: 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00
  - Sábado y Domingo: 13:00 - 17:00 / 20:00 - 00:00
- **Tipo de cocina:** Mediterránea fusión

### 2. Capacidad y Reservas

- **Número de mesas:** 20 mesas
  - 10 mesas para 2 personas
  - 6 mesas para 4 personas
  - 4 mesas para 6 personas
- **Capacidad total:** 76 personas
- **Sistema de reservas:** Vía telefónica, web o apps (OpenTable, ElTenedor)
- **Política de cancelación:** Cancelación gratuita hasta 2 horas antes

### 3. Menú Principal

**Entrantes** - **Ensalada Mediterránea:** lechuga, tomate, pepino, aceitunas negras, queso feta, aderezo de limón. - **Croquetas de jamón ibérico:** bechamel casera, jamón ibérico, pan rallado. - **Carpaccio de ternera:** láminas finas de ternera, parmesano, rúcula, aceite de trufa.

**Platos Principales** - **Paella de mariscos:** arroz bomba, mejillones, calamares, gambas, azafrán. - **Entrecot a la parrilla:** carne de vacuno, sal en escamas, patatas rústicas. - **Risotto de setas:** arroz arborio, setas variadas, parmesano, nata, vino blanco.

**Postres** - **Tarta de queso al horno:** base de galleta, queso crema, mermelada de frutos rojos. - **Coulant de chocolate:** bizcocho de chocolate con interior fundente, helado de vainilla. - **Fruta fresca de temporada**

**Bebidas** - Vinos tintos, blancos y rosados (DO Rioja, Ribera del Duero, Rueda) - Cervezas artesanales y comerciales - Refrescos, zumos naturales, agua - Cafetería: café solo, con leche, descafeinado, té

### 4. Ingredientes Especiales y Alergias

- **Alergias contempladas:**
  - Gluten
  - Lácteos
  - Frutos secos
  - Mariscos
  - Huevo
- Todos los platos pueden consultarse por alérgenos
- Platos adaptables para celíacos y vegetarianos

## 5. Empleados Clave

- **Chef Ejecutivo:** Laura Gómez
- **Encargado de sala:** Diego Ramírez
- **Responsable de reservas:** Ana Torres

## 6. Servicios Especiales

- Comida para llevar y delivery
- Menú infantil disponible
- Tronas para bebés
- Acceso para personas con movilidad reducida
- Celebración de eventos: Cumpleaños, cenas de empresa, aniversarios

## 7. Preguntas Frecuentes para el Agente de IA

- ¿Tienen opciones vegetarianas o veganas?
- Sí, adaptamos platos como la ensalada o el risotto a versión vegana.
- ¿Puedo hacer una reserva para 8 personas?
- Sí, se puede unir mesas o usar una de 6 personas y agregar una auxiliar.
- ¿Hay menú del día?
- Sí, de lunes a viernes al mediodía. Entrada, plato principal, postre y bebida por 14,90€.
- ¿Tienen parking?
- No, pero hay un parking público a 100 metros.

## 8. Indicaciones para el Agente de IA

- Responder con amabilidad y profesionalismo
- Confirmar disponibilidad antes de aceptar una reserva
- Sugerir especialidades del día si se pregunta por recomendaciones
- Derivar consultas complejas al encargado de sala o reservas

---

Esta base de conocimientos está diseñada para alimentar un sistema de IA conversacional que ayude a clientes y al personal del restaurante de forma efectiva.

### 3. Menú Principal

#### Entrantes

- Ensalada Mediterránea – 9,90€  
Lechuga, tomate, pepino, aceitunas negras, queso feta.
- Croquetas de jamón ibérico – 10,50€  
Bechamel casera, jamón ibérico, pan crujiente.
- Carpaccio de ternera – 12,00€  
Ternera laminada, rúcula, lascas de parmesano, aceite de trufa.
- Tartar de atún rojo – 14,50€  
Atún fresco, aguacate, sésamo, soja.
- Burrata con tomates confitados – 11,90€  
Burrata italiana, pesto de albahaca, tomates cherry.
- Gazpacho andaluz – 8,00€  
Tradicional sopa fría de tomate y pimientos.

#### Platos Principales

- Paella de mariscos – 18,90€  
Arroz bomba, calamares, mejillones, gambas, azafrán.
- Entrecot a la parrilla – 22,50€  
Carne de vacuno, sal en escamas, patatas rústicas.
- Risotto de setas – 16,00€  
Arroz arborio, setas variadas, parmesano.
- Lomo de bacalao confitado – 19,00€  
Bacalao, aceite de oliva virgen, pisto de verduras.
- Magret de pato con salsa de frutos rojos – 21,50€  
Pechuga de pato, reducción de vino tinto y frutas del bosque.
- Pasta fresca al pesto – 14,90€  
Pasta artesanal, salsa pesto, piñones, parmesano.

#### Postres

- Tarta de queso al horno – 7,50€  
Base de galleta, crema de queso, mermelada de frutos rojos.
- Coulant de chocolate – 8,00€  
Bizcocho de chocolate con centro fundente, helado de vainilla.
- Fruta fresca de temporada – 6,50€
- Tiramisú clásico – 7,00€  
Bizcocho de café, mascarpone, cacao.
- Helado artesanal (2 bolas) – 5,90€  
Sabores disponibles: vainilla, chocolate, fresa, mango.

#### Bebidas

- Vino tinto (copa/botella) – desde 3,50€/16,00€  
DO Rioja, Ribera del Duero.
- Vino blanco o rosado – desde 3,00€/15,00€  
DO Rueda, Navarra.
- Cerveza artesanal – 4,50€
- Refrescos y zumos – 2,90€
- Agua mineral – 2,20€
- Café / Té – 2,20€