

QR INTELLIGENT WEB

Figma design

MENU

Platos Principales.

- Mofongo con camarones. >
- Langosta al ajillo >
- Pescado frito. >
- Pasta con camarones. >
- Pasta con mariscos. >
- Bife de res >
- Ribeye con chimichurri. >
- Pollo a la criolla. >
- Pollo a la naranja. >
- Pollo a la crema. >

Postres.

- Tres leches. >
- Flan de vainilla. >
- Palitos de vainilla. >
- Brownie con helado. >
- Tarta de chocolate. >

Entradas.

- Topos de Guacamole. >
- Mofonguitos. >
- Palitos de queso. >
- Camarones al ajillo. >
- Tostones. >

Especiales.

- Ribeye al carbón. >
- Salmón con vegetales. >
- Lomo de cerdo. >
- Camarones al ajillo. >
- Filete de res Wellington. >
- Pollo relleno de espinaca. >
- Ratatouille con queso de cabra. >
- Langosta thermidor. >
- Camarones con risotto. >
- Paella de mariscos. >

Bebida.

- Agua mineral. >
- Agua con gas. >
- Jugo natural. >
- Batida. >
- Refresco. >



OBJETIVO

El objetivo de este código QR es brindar a los clientes una experiencia de pedido más rápida, cómoda y totalmente digital. Con solo escanear el código QR con su dispositivo móvil, los clientes pueden acceder al menú del restaurante al instante, sin necesidad de esperar a un camarero ni solicitar un menú impreso.




Una vez escaneado el código QR, el sistema muestra automáticamente el menú completo en una interfaz intuitiva y fácil de usar.

Además, el contenido del menú se traduce dinámicamente al idioma preferido del usuario según la configuración de su dispositivo, lo que garantiza la accesibilidad y una experiencia fluida tanto para clientes locales como internacionales.

Esta función no solo agiliza el proceso de pedidos, sino que también mejora la eficiencia operativa, reduce los tiempos de espera y aumenta la satisfacción general del cliente.

<



Salmón con vegetales.


- 1 +


DOP \$1,200


Descripción del producto


Filete de salmón fresco, perfectamente sellado y glaseado con una delicada mezcla de miel y mostaza, que realza su sabor natural. Acompañado de una selección de vegetales frescos al vapor, como brócoli, zanahorias y calabacín, que aportan color, textura y un toque saludable al plato. Ideal para quienes buscan una opción ligera, nutritiva y deliciosa.

Agregar al carrito










Tras seleccionar el servicio deseado, el cliente accede a una página con toda la información esencial que necesita antes de decidir. Esta página incluye fotos de alta calidad que muestran la presentación del plato o servicio, una descripción detallada de sus ingredientes o características, información sobre precios y opciones de personalización disponibles. El diseño de la página permite al cliente comprender de forma clara y completa su elección, ayudándole a sentirse seguro e informado antes de añadir el producto a su carrito.

Una vez seleccionados todos los servicios, se añaden automáticamente al carrito de compra digital del cliente. Desde esta sección, los usuarios pueden agregar más servicios, ajustar las cantidades o eliminar artículos según sea necesario. El carrito también incluye un espacio para notas adicionales, donde los clientes pueden enviar instrucciones específicas a la cocina, como agregar o quitar ingredientes, modificar los detalles de preparación o solicitar adaptaciones especiales.

El carrito de compra ofrece un desglose claro del costo total, incluyendo precios detallados e impuestos aplicables. Los impuestos se calculan dinámicamente según las políticas de cada restaurante, lo que garantiza una facturación transparente y precisa antes de que el cliente finalice la compra.

<


Carrito



Salmón con vegetales.

DOP \$1,200

- 1 +



Ensalada de camarones

DOP \$1,000

- 2 +


Agregar nota al cocinero


>


TOTAL


DOP \$3,200

Ordenar










ESTRUCTURAS

<







Pedido con éxito.

Gracias por tu pedido, por favor, espere pacientemente a que su orden sea recibida, preparada y servida.

Si necesita soporte, no dude en llamar a un mesero utilizando el segundo ícono de la barra inferior.

Entendido



<



Pide tu cuenta.

Esperamos que hayas disfrutado la experiencia de nuestro restaurante, si necesitas algo más, no dudes en llamar a un mesero.

¡Te esperamos nuevamente!

Pedir cuenta



<



Llama a un mesero.

Para nosotros, es importante tu comodidad.

Si necesitas llamar a un mesero, no dudes en hacerlo en cualquier momento para soporte desde la comodidad de tu mesa.

Llamar a mesero



<



¡Lo sentimos!

Estamos teniendo problemas con el servidor, por favor, reportar al mesero más cercano.



PANEL DE CONTROL DE LA COCINA

Vista de lista de pedidos

🔍

ADMIN Dashboard

Todas las ordenesPendientesAprobados

Número de mesa	Servicio	Estado	Hora del pedido	Precio	
01	Pollo con puré...	Pendiente	23:04	\$3,102.10	●
07	Camarones al...	Realizado	22:34	\$2,710.00	
14	Milanesa a...	Realizado	22:17	\$1,500.20	
02	Bife de res...	Realizado	22:01	\$4,621.65	
15	Pollo al curry...	Pendiente	21:43	\$3,960.00	
09	Arroz con...	Realizado	21:32	\$2,789.00	●
12	Filete de...	Pendiente	21:20	\$3,100.00	
04	Brownie de...	Realizado	20:57	\$3,700.00	
13	Palitos de...	Pendiente	20:31	\$1,761.02	
02	Vainilla...	Pendiente	20:17	\$1,200.67	

● Cliente solicita cuenta.

● Cliente solicita mesero.

El Panel de Cocina es una interfaz centralizada diseñada para ayudar al personal del restaurante a gestionar de forma eficiente todos los pedidos entrantes en tiempo real. Su objetivo es proporcionar a los cocineros y al personal de cocina una visión clara, organizada y actualizada de cada servicio solicitado por los clientes.

Al acceder al panel, el equipo de cocina visualiza una tabla con todos los pedidos activos. Cada fila incluye información esencial para que el personal pueda comprender rápidamente qué debe prepararse:

- Número de mesa: Identifica la ubicación del pedido dentro del restaurante.
- Servicio solicitado: Muestra el plato o la lista de platos solicitados por el cliente.
- Estado: Indica si el pedido está pendiente o completado.
- Hora del pedido: Ayuda al personal a priorizar al mostrar la hora en que se realizó el pedido.
- Precio: Muestra el importe total del pedido (útil para cotejar o coordinar con los camareros).
- Alertas: Pequeños indicadores visuales (puntos verdes o rojos) avisan al personal si el cliente solicita un camarero o pide la cuenta.

PANEL DE CONTROL DE LA COCINA

Vista de detalles del pedido

Al seleccionar cualquier pedido de la lista, el equipo de cocina accede a un desglose detallado del servicio:

- Número de mesa:* Identificación clara de la mesa del cliente.
- Lista completa de artículos:* Lista completa de todo lo incluido en el pedido, mostrada en un formato fácil de leer.
- Estado del pedido:* Indica si el servicio está pendiente o ya se ha completado.
- Hora y precio del pedido:* Garantiza la precisión y mantiene al equipo coordinado con los horarios de preparación.
- Notas del cliente:* Sección específica donde aparecen las instrucciones especiales, como modificaciones de ingredientes, alergias o preparaciones específicas solicitadas por el cliente.

En la parte inferior, el personal de cocina dispone de un botón que dice «Marcar como completado», lo que les permite actualizar el estado del pedido una vez finalizada la preparación. Esto actualiza el sistema al instante para que el camarero o el personal del restaurante sepan que el servicio está listo para ser entregado.

Buscar

ADMIN Dashboard

Detalles del servicio

Número de mesa	Servicio	Estado	Hora del pedido	Precio
02	1 Pollo con puré. 1 Papas fritas 1 Agua mineral 1 Jugo natural de chinola	Pendiente	21:50	\$3,102.10

Nota del cliente:

Marcar como realizado