

Història del Restaurant

L'Hotel España és al cor del nucli antic de Barcelona, al costat del Gran Teatre del Liceu i a poca distància del barri Gòtic. A no gaire més de cinc minuts hi ha la plaça de Catalunya, centre neuràlgic barceloní. L'Hotel España és un dels establiments hotelers històrics més antics de la ciutat. Considerat una joia del modernisme català, és un hotel de quatre estrelles decorat per Lluís Domènech i Montaner a principis del segle XX.

L'edifici que ocupa l'hotel es va construir el 1850 i d'entrada estava destinat a habitatges de lloguer, botigues i una caseta de banys. El gener de 1859 va ser quan se'n va modificar l'ús i es va transformar en la Fonda España. És a partir de l'any 1863 que apareixen els primers anuncis de la fonda en diverses guies de viatgers de l'època, les quals destaquen la qualitat de les habitacions i del mobiliari, la cura del servei que s'ofereix i la seva ubicació cèntrica, com també la seva dimensió i la seva categoria remarcable, cosa que la situa en l'últim terç del segle XIX com un establiment de primeríssima categoria. L'any 1888, amb la celebració de l'Exposició Universal, les fondes més destacades de Barcelona, incloent-hi la Fonda Espanya, comencen a anomenar-se "hotels", paraula d'origen francès que dona una connotació diferencial de servei i tracte respecte a les fondes tradicionals. És durant aquests anys que es fa la reforma projectada per Lluís Domènech i Montaner, finalitzada el 1903 i guardonada l'any següent com el millor establiment comercial en el Premi d'Arquitectura i Decoració, que convocava cada any l'Ajuntament de Barcelona.

En el projecte decoratiu de l'Hotel España van participar artistes que ja gaudien en aquella època d'un reconeixement absolut. Domènech i Montaner va comptar amb el pintor Ramon Casas per a l'esgrafiament del menjador (conegut a la seva època com la Peixera i actualment com Saló de les Sirenes) i amb l'escultor Eusebi Arnau, autor de la xemeneia d'alabastre de cinc metres d'alçada de la sala de tertúlies.

La reforma va fer que l'hotel s'anunciés en diverses guies de l'època, fins i tot en francès, com un establiment de primera categoria «avec tout le confort moderne» (amb tot el confort modern).

El projecte de rehabilitació a què es va sotmetre l'hotel el 2010 ha fet recobrar l'esperit que va concebre Domènech i Montaner. S'han recuperat els espais modernistes tal com es van projectar de bon principi i, alhora, s'ha dotat l'hotel de les darreres tecnologies i de disseny i confort.

Estudi de l'evolució gastronòmica

La Fonda Espanya si ens remuntem als seus inicis tenia una oferta gastronòmica típica de Fonda Espanyol-Catalana, sense cap mena de diferenciació amb la cuina que es duia a terme en els altres restaurants o “bars” de Barcelona.

Però degut a les seves reformes i la seva promoció com a un dels hotels referents en el mapa hoteler de la Ciutat, i on gràcies a les influències dels homes que havien creat el grup Carlton-Ritz i el seu art de direcció i serveis, va anar modificant no només el Hotel sinó que també ho va fer la Fonda Espanya.

La Fonda va anar veient com poc a poc els clients, feien canviar els menús i plats, cap el que diríem ara, una cuina afrancesada, de plats potents, carregats, de guisats llargs però que mancaven de essència territorial.

Tot això va ser degut a la afluència de persones estrangeres i com una forma de mantenir una línia plana que no descontentés a ningú, vingués d'on vingués.

Durant els anys d'esplendor del restaurant la cuina va funcionar bé però va arribar un moment on tot allò, va deixar de ser una cuina que s'avenia amb la realitat de la gastronomia catalana o internacional, però el Hotel va anar decreixent fins a arribar a la decadència juntament amb el menjar de la fonda. Abans del tancament i restauració del Hotel aquest contava amb només dues estrelles.

Una vegada reformat i reobert com a un nou hotel de 4 estrelles, també era necessari modificar la Fonda i el que s'oferia en el seu menú.

Amb l'ajuda de Martín Berasategui, com a nou guia de restauració i evolució, el restaurant a mans de Xavier Sender va anar adquirint coherència.

Ja no tenia sentit oferir al turista o client potencial uns peus de porc guisats amb naps, un fricandó, o un rap allagostat, perquè aquest tipus de cuina ja havia quedat obsoleta, no perquè no fos bona, ni perquè no estigues ben cuidada, sinó perquè calia

oferir cuina de Fonda d'aquí, però sense caure en els tòpics i estereotips de tota la vida, ja que l'estil i forma de entendre la cuina no s'havia modificat en anys i la dedicació cara el producte i la cuina s'havia anat degradant al llarg dels anys.

Xavier Sender supervisat per Berasategui, van proposar junts una cuina de temporada i de mercat elaborada, amb característiques pròpies que recorden a les fondes de tota la vida. Un producte cuidat i tractat amb molt bona mà, que evocaven a temps passats de la gastronomia catalana, però amb una visió més moderna concorde amb els nous temps, ara recolzada i acompanyada per les reformes que dotaven de nova vida l'Hotel i a la Fonda, fent que un àpat es convertís en una experiència gastronòmica i sensorial en un espai agradable, acomodat i formal. On sobretot calia que la cuina sempre mantingués l'esperit clàssic, de Fonda, a l'interior. Com deia el Cap de sala Alberto Antín, "teníamos que mantener la tradición más que centenaria de ofrecer comidas de calidad y servicio a la altura del entorno". Cal a dir que amb la incorporació de Martin Berasategui com assessor va fer que la carta ens recordi una mica al Nord d'Espanya, amb la utilització de certs productes més típics de regions de latituds més elevades d'Espanya, però va aportar una renovació total de la forma de elaborar els plats, introduint noves tècniques i visions modernes descobertes en la alta cuina que en aquell moment estaven revolucionant o ja havien revolucionat la cuina tal com la coneixíem. Ja no només calia oferir menjar de qualitat i ben elaborat, s'havia d'oferir una experiència gastronòmica que justificués la visita i fos atractiva per la gent del Hotel (o aquesta era la idea).

Però el restaurant ha patit un segon canvi des de la seva reforma el 2004. Amb la marxa del Chef **Xavier** Sender cap al restaurant Loidi, el canvi de relleu va ser agafat per Germán Espinosa. Germán va veure la necessitat de fer un altre canvi al concepte que pretenia oferir la Fonda Espanya, ja que segons ell calia no només pensar i executar un menú, sinó que es sentia amb la responsabilitat de aprofitar i realçar tot

el entorn, que fins ara havia jugat una paper màgic en el reclam del restaurant però no hi havia cap sinèrgia ni relació amb el que es podia oferir al comensal.

Espinosa com diuen alguns havia de complaure a tota la gent que havia participat en el procés de creació del Hotel o que formessin part de la història, com ara Lluís Domènech i Montaner i Ramon Casas, peces clau del modernisme i pilars de construcció de l'Hotel Espanya.

El Chef va voler aprofitar el reclam modernista per confeccionar un menú relacionat amb la història de el Hotel, la Ciutat de Barcelona i les costums d'aquí. Aleshores va néixer la idea de crear un menú gastronòmic on la musa inspiracional fos el Modernisme Català. No hi havia cap concepte millor que reunís els tres factors de reclam explicats dalt.

La intenció del cuiner en aquesta nova etapa del restaurant és que el comensal quedi immers en el local i pugui tastar plats que els despertin sensacions, i als més arrelats o fantasiosos fer-los fer un viatge de 150 anys. Per això el restaurant fomenta a la nova carta els plats compartits i els “per picar” perquè tothom pugui degustar més d'un plat i tingui una experiència gastronòmica fent qualsevol tipus de elecció, ja sigui plats de la carta, els menús o la degustació. On els plats, la seva temàtica i vaixela està milimètricament pensada per crear una sensació o un record, i que el comensal en pugui fer les seves associacions.



El restaurant ha passat per una transformació no només a nivell de cuina sinó que també l'ha patit a nivell de Sala. La Sala que en els moments de esplendor de l'hotel va ser referència a tot Catalunya, es va anar perdent. Ara Espinosa recupera aquesta sala protocolaria típica de la època i la transforma i la reafirma amb un tracte més humà però sense perdre mai la serietat. Com va dir Germán Espinosa, cal una sala que no només sàpiga entendre el que el Xef li mana, sinó que també ha de viure allò que ell després explicarà al comensal, perquè si la comunicació entre sala i client falla el més probable és que aquest últim no percebi el missatge que intenta plasmar en els seus plats el cuiner.

Per això Espinosa va desenvolupar una forma molt simple de poder dur el Modernisme a la taula dels clients, fent servir una tablet i un vídeo que imita un recorregut per el Hotel, on es van repassant les joies pictòriques, monumentals i tot allò artístic que pugui ajudar-nos a entendre aquest moviment i en que es basava. La Fonda Espanya és un restaurant ben gestionat i coordinat a nivell de sala per Fernando Estremadoyro, que s'encarrega de que Cuina i Sala vagin a la una.

Tot i ser un Hotel, el client que acut a aquest restaurant acostuma a no estar allotjat al Hotel, sinó la majoria de vegades ve de fora, i aquesta clientela és la que realment pot entendre el que s'hi desenvolupa al restaurant. Sí el client mostra el interès per venir i queda satisfet molt probablement tornarà.

Actualment el restaurant Fonda Espanya conta amb diferents opcions per a degustar els seus plats.

El restaurant està obert :

Horari d'estiu: de l'01 al 26 d'Agost 2018 (ambdós inclosos) migdia tancat.

De 13.00 a 16.00 hrs i de 20.00 a 23.00 hrs
Tancat diumenges nit i festius nit.

Opcions

- Menú Diari Migdia (Dill-Div laborables) 29.50€/pers
 - Es dona a escollir entre uns entrants, plats principals i postres determinats.
 - Antigament s'oferien menus executius, amb un preu més elevat en relació al menú del dia, tot i que ara ja no apareix a la carta per internet. S'ha de conèixer o preguntar al restaurant, però pot ser que sigui el mateix que t'ofereixin durant la nit o el cap de setmana ja que la oferta es canviant i depèn del mercat.


- Tot i que el menú del dia és l'opció habitual per a persones que mengen diàriament fora de casa, per exigències de treball, també pot representar una opció per tal de gaudir, dies de tant en tant per a un segment de la població o un dia concret. Però en aquest cas de restaurant on el menú del dia en si ja és bastant car, costa que la gent opti per el menú executiu durant el dia.

Podriem dir que el menú executiu ha evolucionat cap al menú que s'ofereix en els serveis de més aflluència, com és per la nit i els caps de setmana.

- Menu Nit (Dill - DIV inclúit cap de setmana) 42€/persona (begudes NO incloses)
 - Serveis amb més aflluències, sobretot grups grans i parelles. El servei es fa a taula completa.
 - Menú antigament anomenat Rosa de Barcelona on s'ofereixen tres entrants, tres principals, dos postres i per últim uns Petit Fours.
 - Menú més complet amb el perfil d'un menú executiu, degut a l'expectació del client, que el restaurant l'hi causa (ha de reafirmar-se sense la necessitat de fer degustar al comensal un menú complet).
 - Més acceptació que la carta, degut a que es poden tastar més coses a un preu més assequible. Tot i ser un menú car compensa fer-lo si no volem gastar-nos una quantitat elevada de diners o si per altra banda no volem fer un menú llarg que ens retingui al restaurant fins tard.

- El 80% dels clients que venen al restaurant de nit acostumen a agafar aquest menú, la resta es divideixen entre la carta i el menú degustació llarg.
- La opció del maridatge no ve inclosa però és pot sol·licitar per 18 euros.
- Menú Cap de Setmana (Dissabte i diumenge i Festius) 42€/persona (begudes NO incloses)
 - Menú exactament igual al que s'ofereix per les nits entre setmana. Juntament amb el menú de nit aglomeren la majoria de comandes, ja que són els que s'ofereixen en els serveis de més afluència i tenen un preu mig, que el consumidor els veu assequibles en referència a la qualitat preu.
 - Aquest menú s'ofereix tant pel migdia com per l'horari de nit. Es pot sol·licitar el maridatge com el menú del migdia.
 - No és un menú fix. També està sotmès a la variabilitat el mercat i les decisions de cuina.
 - Opció més viable si volem iniciar-nos i tastar en aquest restaurant, que moltes vegades si la experiència es satisfactòria pugui desencadenar en un possible client potencial per al menú degustació llarg.

- Menú Degustació 70,00€/persona.. Menú degustació amb Maridatge 107,00€/persona
 - El menú degustació es el plat fort d'aquest restaurant per mostrar el potencial culinari.
 - Permet fer una degustació dels plats més rellevants de la carta.
 - Bona Acceptació de la gent, està per sobre de plats demanats de la carta.

- La Carta
 - Carta variada complint els requisits que ha de tenir una carta per tal d'asegurar la varietat, es necessari evitar repeticions diaries, per això moltes vegades el que aparèix a la carta s'ha modificat o no es troba disponible per demanar. Per exemple en els casos de menus del dia o els altres menus els canvis són molt freqüents casi semanals.
 - Poca acceptació, tant del client forani com el client de dins el hotel.
 - Possible dificultat per triar quins plats volem demanar.
 - A la carta els plats tenen preus més carregats molt probablement perquè no els tenen previstos amb antelació, en canvi els menús són d'obligatoria comunicació amb el restaurant per tal de que els confeccioni. 

- Menus per Grups
 - Tres menús disponibles
 - Ramón Casas : 49 euros
 - Sirenas : 59
 - Pica Pica : 63
 - Aquets tres menús s'adapten a les necessitats que es puguin esdevenir més típiques d'un Cóctel.
 - S'han de sol·licitar amb antelació, i es poden fer algunes petites modificacions

MENÚ PICA-PICA

Pica pica

Jamón Ibérico
Coca de pan con tomate
Croquetas de jamón
Salmon marinado en casa con mamá de pepino
Tartar de atún con escabeche de algas
Suquet de langostinos (2 por persona)
Taco de pollo y romesco picante
Sándwich de papada y queso brie
Mejillones a la marinera con cilantro y guindilla

Seguiremos...

Tarrina de cordero, cogollos encurtidos y leche de oveja, vainilla

De postre...

Biscuit Gioconda, crema de mantequilla y cacao

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada
Café e infusión
63,00 €
(IVA incluido)

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada.

RAMÓN CASAS

Para empezar...

Tartar de atún escabechado con algas, crema de calabaza escalibada y mostaza

Seguiremos...

Pollo de corral deshuesado, su jugo rustido, parmentier de espinacas, pasas y piñones

De postre...

Pastelito de crema catalana con nueces y cítricos

Bebidas

Agua mineral
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada*
Cafés e infusiones

49'00 €
(IVA incluido)

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada.

SIRENAS

Las delicias de la Fonda...

Jamón ibérico
Pan de coca con tomate
Croquetas de la Fonda
Mejillones a la marinera con cilantro y guindilla

Para empezar...

Langostinos con tomates ecológicos, parmesano, pesto de rúcula y frutos secos

Seguiremos...

Solomillo de ternera sobre parmentier de patata y tarrina ahumada

De postre...

Bizcocho de chocolate, compota de frambuesa y cremoso de chocolate

Bebidas

Agua mineral
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada
Cafés e infusiones

59.00 €
(IVA incluido)

Proposta creativa pel restaurant

La responsabilitat de presentar una proposada culinària a un restaurant abanderat pel xef Martin Berasategui és enorme per aquest mateix motiu, des del moment que vam saber que hauríem de fer una cosa així, vam decidim implicar-nos no només gastronòmicament sinó que també cultural i històricament amb el restaurant, per a d'aquesta manera poder presentar una obra culinària que pogués fer sentir als dirigents del restaurant que aquest plat realment tingués una harmonia amb la resta de l'oferta. Per tot això **el primer que hem fet és estudiar l'oferta gastronòmica presentada pel restaurant**, intentat deduir els connectors gastronòmics i culturals que han fet triar i oferir cada tipus de plat, perquè d'aquesta manera tots ells van tenir un sentit en el seu conjunt. Al seu torn l'estudi històric de la casa ha estat clau per a entendre l'evolució amb el pas dels anys de l'oferta i serveis presentats per l'hotel. Però sens dubte el factor més decisiu per a poder presentar un plat amb coherència amb **el restes** de plats del menú ha estat la xerrada que van donar en la universitat, en la qual **un representant** del restaurant ens va explicar amb claredat quals eren els pilars que sostenien la seva cuina; tradició catalana amb un prisma modern que ajudi a enaltir els sabors tradicionals i sense perdre l'essència d'una fonda de tota la vida. Per a la realització del nostre plat ens fixem en les **possibles manques gastronòmiques** existents segons el nostre punt de vista en l'oferta presentada pel famós hotel i com podríem solucionar aquestes mitjançant la introducció de noves elaboracions que representessin la gastronomia tradicional catalana però amb una volta de rosca, per aquest motiu introduïm diferents conceptes al nostre plat tals com els següents:

1. Plat amb base tradicional catalana (cargols)
2. Textures actuals
3. Respecte per el producte
4. Exaltació de productes no usats en l'alta cuina
5. Cabuda en un menú gastronòmic

Per tot aquests conceptes i l'explicat decidim fer un plat amb caragols guisats i acompanyats de diferents textures i tècniques que ajuden a representar les idees de la cuina d'avui dia.

Esfera vermella cruixent, guisat de caragols tradicional amb la seva salsa, galeta del guisat, gelat de chile rocoto i ají groc i granissat de tomàquet.

Esfera vermella cruixent: Aporta art escènica i textura al plat

Guisat de caragols: Aporta el sabor de tota la vida que ajuda a recordar la cuina d'una fonda tradicional.

Galeta del guisat: Aporta una cruixent destinació que fa recordar al sabor del guisat.

Gelat de chile rocoto i ají groc: Aporta frescor i un punt d'acidesa y un toc picantal plat a més de contrastos tèrmics en el plat.

Destil·lat de tomàquet. Preparació per a netejar el paladar que ajuda a regular al seu torn l'acidesa del plat.

Crema d'all escalivat: Aporta textura cremosa que al costat del tomàquet recorda a sabors catalans en el seu conjunt.

Fitxa técnica

DENOMINACIÓN ELABORACIÓN		Raciones (R)	2
Clasificación:	Cocina de autor	Fecha última revisión:	28/03/2019
Posición en la carta:	Primeros	Ingrediente principal:	Caracoles
Observaciones:		Ingrediente secundario:	Verduras
Alérgenos	Sulfitos, Cereales que contienen gluten, lácteos		

ELABORACIONES PARA LA MISE-EN-PLACE
DENOMINACIÓN
1. Guiso de caracoles
2. Galleta del guiso
3. Esfera Roja
4. Crema de ajo escalibado
5. Helado de chile rocoto y ají amarillo
6. Destilado de tomate

Nº	1.- Guiso de caracoles		
	Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad (Kg ó unidades)	Procesos de preelaboración
	Caracoles	0,150 kg	
	Ajo	0,020 kg	Pelar y cortar en mirepoix y burnoise
	Perejil	0,025 kg	Lavar
	Puerro	0,030 kg	Lavar y cortar en mirepoix
	Zanahoria	0,030 kg	Lavar y cortar en mirepoix
	Guindilla	0,005 kg	
	Agua	0,3 kg	

Cebolla	0,030 kg	Lavar y cortar en mirepoix y brunoise
Pimentón ahumado de la vera	0,003 kg	
Pan	0,015 kg	
Sal	0,005 kg	
Pimienta negra	0,005 kg	

PROCESADO

1. Lavar los caracoles con agua corriente fría hasta que esta salga limpia
2. Cocer los caracoles desde frío hasta el punto de ebullición y después a fuego muy bajo durante 1 hora con el ajo, la cebolla, la zanahoria, el puerro y la guindilla cortados en mirepoix
3. Hacer un sofrito en una sartén a parte con cebolla ajo a fuego medio durante 25 minutos, introduciendo pasado este tiempo una tostada de pan dorarla junto a la cebolla y el ajo, introducir posteriormente el pimiento y sofreír por 20 segundos, retirar y majar
4. Introducir esto a los caracoles cocidos y cocinar durante 10 minutos más; corregir de sazón con la sal y la pimienta.
5. Colar el guiso, obtener los caracoles y triturar el resto de elementos junto al caldo de cocción, colar dos veces y reducir a la mitad
6. Reservar el sobrante de triturar el guiso para hacer la galleta
7. Conservar los caracoles con la salsa del guiso


Nº	2.- Galleta del guiso		
	Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad (Kg ó unidades)	Procesos de preelaboración
	Sobrante del guiso	0,100 kg	

PROCESADO

1. Extender el sobrante del triturado del guiso (5 mm grosor) sobre un silpad y secar en horno a 100º C durante 1 hora
2. Freír a 175 º C durante 20 segundos.
3. Escurrir en papel absorbente y reservar

Nº	3.- Esfera roja 	
Ingrediente /Calidad/ Presentación		Cantidad (Kg ó unidades)
Fondant		0,033 kg
Isomalt		0,022 kg
Glucosa		0,022 kg
Disolución de ácido cítrico al 50 %		0,005 kg
Colorante color rojo		0,002 kg

PROCESADO

1. Caramelizamos los azúcares hasta llegar a los 150 °C, añadimos el ácido cítrico y elevamos hasta los 160 °C introducimos el colorante
2. Estirar sobre silpad y satinar estirando y volviéndolo a unir entre 15 y 20 veces, cortamos el caramelo aun caliente y hacemos bolas de 2 g cada una 
3. Ablandamos una de estas bolas debajo de una lámpara, calentamos la punta de la bomba de aire y la clavamos dentro de la bola introduciendo el aire hasta conseguir una bola con una capa de caramelo muy fina
4. Reservar en sitio con muy poca humedad

Nº	4.- Crema de ajo escalibado		
Ingrediente /Calidad/ Presentación		Cantidad (Kg ó unidades)	Procesos de preelaboración
Ajo		0,1 kg	pelar
AOVE Arbequina		0,01 kg	
Leche		0,020 kg	

Procesos y emplatado

1. Escalibar los ajos en el horno a 180 ° C durante 30 minutos
2. Hervir estos ajos en leche durante 1 minuto y trabajar con robot de cocina hasta obtener una crema fina y elegante
3. Aliñar con sal y AOVE Arbequina

Nº 5.- Helado de chile rocoto y ají amarillo		
Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad (Kg ó unidades)	Procesos de preelaboración
Agua	0,1 kg	
Leche en polvo	0,018 kg	
Puré de chile rocoto	0,080 kg	
Puré de pimiento rojo	0,030 kg	
Pasta ají amarillo	0,010 kg	
Sal	0,004 kg	
Dextrosa	0,020 kg	
Azúcar invertido	0,015 kg	
Glicerina	0,002 kg	
Procrema 100 frío	0,035 kg	

Procesos

1. Triturar todos los elementos juntos hasta obtener una preparación lisa y homogénea
2. Congelar hasta los -15 °C
3. Trabajar con paco jet

Nº 6.- Destilado de tomate		
Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad (Kg ó unidades)	Procesos de preelaboración
Tomate	0,1 kg	Lavar y pelar

Procesos

1. Hacer un licuado de tomate y colar dos veces
2. Introducir en el rotaval y destilar a 40 °C hasta que todo el agua se haya decantado en el matraz de recepción
3. Reservamos en botellas a -5 °C

FINALIZACIÓN / ACABADO 1		Ración	1
Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad 1 ración (Kg ó u)	Proceso de preelaboracion	
Caviar de tomate (interior del tomate)	0,03 kg	Pasar por nitrógeno líquido	
Destilado de tomate	0,040 kg		
Helado de chile rocoto	0,030 kg	Pasar de nuevo por paco jet	
Crema de ajo escalibado	0,020 kg		
Guiso de caracoles	0,100 kg		
Esfera roja	0,020 kg		
Galleta de guiso	0,020 kg		
Brotos de cilantro	0,005 kg		
Flores de yuca	0,005 kg		

Procesos y emplatado

4. Poner la bola en el centro de un plato llano e introducir el guiso de caracoles
5. Disponer de forma armoniosa todos los elementos del plato alrededor de la esfera
6. Di



MAQUINARIA /UTENSILIOS ESPECÍFICOS

VAJILLA

Pacojet

- Plato circular llano de color oscuro

Plat estrella de la casa


Segons Germán Espinosa només hi ha un plat que sobresurti en vers la resta de plats de la carta, la resta de plats es mantenen igualats o amb poca diferència, també cal a dir que el nombre de plats per a picar i els entrants que demana la gent, és molt més elevat respecte els plats principals, que els demanen amb menor nombre .


El plat amb més èxit de la carta és la galeta cruixent de peu de porc amb txangurro i maionesa picant. Nosaltres creiem que la galeta de peus de porc amb txangurro, és la plat o elaboració més exitosa per un seguit de raons. Analitzant la resta de plats de la carta, podem veure que aquest, forma part dels entrants i és el més barato de la carta juntament amb el bunyol de bacallà, amb un preu de 4 euros (l'any anterior havia costat 5,50 i feia dos 6). En comparació amb la resta de plats, té un preu molt reduït, ja que és una única peça, difícil de repartir, cosa que fomenta que la resta de comensals la demanin per començar l'apat, o la valorin com a un possible plat que cal tastar dins d'una selecció de diferents plats per compartir entre tots els de la taula. És un entrant en el que tots els elements que el componen són coneguts per els comensals. Tant el peu de porc, que per a un client espanyol seria molt difícil que no el reconegués o que mai l'hagués tastat, o com ara el txangurro, que ressona com un dels grans plats de la cuina basca, de gran delicadesa i molt saborós, i per últim tindriem la maionesa, que tothom coneix, però amb un toc diferencial que seria el picant, aportat per un kimchi.

Com he dit els gustos o sabors que componen aquest plat **no requereixen un gran paladar** per a poder gaudir-los, en canvi els altres entrants contenen més elements vegetals o barreges d'ingredients que el client no està tant acostumat a menjar. I el raonament que aquest fa és : anar al plat segur i que a sobre és el està més bé de preu. La por de demanar alguna cosa que no entenem o que hi hagi el dubte de que allò no ens pugui agradar, frena molt al comensal a la hora d'escollir, ja que prefereix

encertar a la primera si s'ha de gastar diners. Si trobem una taula de 4 on tothom pensa de la mateixa forma, el més probable és que els 4 comensals demanin la galeta, ja que pensem que és un plat difícil de compartir i la gent prefereix degustar-ne un sencer per persona.

Si agafem el altre plat amb el preu més reduït, que serien els bunyols de bacallà amb all i oli a la brasa, podem veure que és un plat més senzill en quant a elaboració, conegut i degustat per la majoria. També te molta sortida, però la gent quan va a un restaurant, **intenta demanar coses que no els hi són tant comunes**, o que no fan a casa però on els elements que apareixen són reconeguts.

Per acabar d'exemplificar perquè la galeta de peu de porc amb txangurro és el plat amb més sortida de la carta, podem veure que les carns i els peixos, com ja he dit anteriorment tenen molts elements que són familiars a la cuina espanyola, però creiem que el preu acaba decantant al client a demanar més plats per compartir o els entrants, i degustar una mica de tot, que no pas decantar-se per un principal amb un preu més elevat, tot i que són variats i facilita la elecció, ja que no hi ha tantes opcions per a triar (5 carns i 4 peixos). 

 Per altra banda tenim els menús degustació, un de més curt que és el que s'ofereix al menú de nit i cap de setmana (però no s'anuncia com a menú degustació) i també n'hi ha un de més llarg que s'ha de demanar amb antelació. German Espinosa ens diu que els menús degustació comparats amb la carta es demanen més i generen més volum de feina però només per les nits i caps de setmana. Com hem dit la gent que va a aquest estil de restaurants, no acostuma a venir cada setmana, i quan ve el que vol es poder tastar diferents elaboracions.

Com el Chef ens diu, el client l'hi costa demanar el menú llarg si és la primera vegada que ve al restaurant. Si l'hi agrada normalment repeteix, però primer prefereix "tantejar", sense haver de gastar-se un dineral (raonament que em sembla lògic des de el punt de vista del client). El restaurant pretén modificar la carta i reduir el nombre de menús degustació (tant els normals com els que són per grup). També

aquest any han pujat els preus de la carta i volen reduir els dels menús degustació. El plantejament que es fa d'ara endavant la Fonda és eliminar els menús degustació fins a quedar-se només amb un.

Aquestes decisions creiem que són comprensibles, ja que si ens diuen que fer el menú degustació té més sortida, però té el preu elevat per ser atractiu, el que convé es abaixar-lo, per augmentar-ne la demanda.

Els menús degustació tenen la facilitat, que es preparen amb antelació i s'han de demanar, fent així que a la cuina es puguin preparar per aquelles comandes que semblen complicades però amb bona organització faciliten el "pase", ja que les havíem anticipat.

Però si tenim molts menús degustació, on no només canvia la quantitat de plats, sinó que n'hi han de diferents, complica la feina més que facilitar-la. Creiem que és per això que Germán pensa que serà millor en un futur acabar només amb un menú degustació amb el preu més amable. Referent a la pujada de preus, la dinàmica havia sigut negativa, des de que va començar la crisi, i els plats mai havien tornat a fer grans canvis de preu. Però pensem que amb la sofisticació cada vegada més notable dels plats, era raonable que pugessin els preus (sumant-li la lleu recuperació econòmica), tot i que certs plats com ara el plat estrella de la casa (galeta de peu de porc amb txangurro) hagi baixat, però pensem que gràcies a que n'hagi baixat el preu l'hagi convertit en el plat estrella.

Per acabar volia recalcar una de les frases del comentari de Espinosa, que diu que la conclusió de cara a la nova proposta de la Fonda, és que s'han de fer menys coses i les que es facin cal afinar-les més.

En un restaurant el primer de tot es fer negoci, i moltes vegades cal pensar que és el que l'hi convé, i si reduint la carta i complicant-te menys durant el servei ha de fer,

que guanyem més (no només monetàriament), doncs moltes vegades encara que sembli la decisió dels porucs, és la decisió de les persones intel·ligents.

Marges i dades econòmiques del restaurant.



Després d'haver mantingut les converses amb el representant del restaurant Germán Espinosa ens ha estat impossible obtenir les dades tals com les fitxes tècniques i els escandalls dels seus plats més emblemàtics. Malgrat això ens ha facilitat la ràtio mitjà de rendibilitat sobre vendes, el qual segons ens ha comentat qu està entorn del 32%. Sabent això abans hem d'entendre a què es refereix aquest número.

Aquest indicador, conegut també com la ràtio de rendibilitat de les vendes, mesura l'eficiència de l'elaboració i distribució que aconsegueix una empresa durant les seves operacions. Es calcula dividint el resultat o utilitat bruta del negoci per la suma total de vendes (també pot multiplicar-se per 100 per a obtenir la ràtio expressat en percentatge).

El resultat del negoci o utilitat bruta s'obté restant a les vendes, el cost de la mercaderia venuda (CMV), és a dir, que aquest és un indicador que no té en compte certes despeses indirectes i impostos, sinó que s'enfoca en l'operació. Amb aquesta informació a mà, pots decidir quina estratègia seguiras, tenint en compte els teus objectius. Per exemple es pot prendre una postura que es basi en una reestructuració que intenti reduir els costos de vendas o per un altre banda intentant accelerar el creixament realitzant una campanya que tingui com a màxima l'increment de la quantitat de vendes.

Sabent tot això podem afirmar que el restaurant disposa de una salut econòmica envejable; es una pena si més no, no haver pogut aconseguir dades sobre costes de cada preparació per així entendre millor el marge amb el que treballant respecte el preu de cost del plat i el preu de venda.