

## UN PLATO A MEDIDA DE UN RESTAURANTE



**“Ostra en escabeche con plancton y cítricos servidas en su concha”**

## ÍNDICE

<b>1. Análisis y evolución gastronómica del restaurante Lluerna.....</b>	<b>2</b>
• Cartas antiguas del restaurante.....	3
<b>2. Propuesta del nuevo plato.....</b>	<b>5</b>
<b>3. Precio de coste.....</b>	<b>6</b>
• Escandallo de la “Ostra en escabeche con <del>placton</del> y cítricos”.....	6
• Ficha técnica de la “Ostra en escabeche con <del>placton</del> y cítricos”.....	7-8

## 1. Análisis y evolución gastronómica del restaurante Lluerna

El restaurante Lluerna de Santa Coloma de Gramanet abre sus puertas el año 2001 como un restaurante típico de barrio con un menú del día de 14€ y con una carta sencilla con platos típicos de la cocina catalana. En el 2002 efectúa su primera reforma de la sala actualizando la decoración en un concepto más actual y moderno con el consecuente cambio de la carta incluyendo 4 platos de alta cocina.

Con la reforma de la cocina en el 2005, definen nuevos objetivos para continuar innovando y salir de la monotonía que produce las elaboraciones de una carta fija.

Sobre la continuidad de algún plato estrella en el restaurante a través de los años, no hay ninguno en concreto ya que el dueño del restaurante nos comentó que cuando un plato gusta mucho, lo acaban quitando de la carta porque eso les haría entrar en la monotonía y no les dejaría progresar como restaurante gastronómico.

A continuación detallamos la progresión del restaurante por orden cronológico.

2001 apertura restaurante

2002 reforma de la sala

2004 desaparece el menú del día

2005 reforma de la cocina

2008 definen nuevos objetivos

2009 gastronomía sostenible , Slow food, Km 0

2010 Nominado a cocinero del año por el Fórum Gastronómico

2011 Se incluyen los menús degustación

2012 Reconocimiento como Mejor Joven Cocinero por la Academia Catalana de Gastronomía

2013 Estrella Michelin, Creación Menú Lluerna

A continuación exponemos tres ejemplos de las cartas más significativas del restaurante, la de 2001 fue la primera carta del restaurante, en 2004 fue cuando el menú del día desapareció y por lo tanto la carta pasó a ser un poco más elaborada en la que podemos ver la progresión de la oferta gastronómica del restaurante.

<b>Carta 2001-2002</b>	<b>Carta 2004</b>	<b>Carta 2017:</b>
Ensalada de langostinos y palmitos	Foie al natural con bouquet de lechugas	Jamón ibérico con pan y tomate
Ensalada de la huerta con queso crujiente y perfume de eneldo	Anchoas del Cantábrico con pan y tomate	Crema de calabaza con raviolis de Blau de Jotglar
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano	Paletilla ibérica de Guijuelo con con tomate	Ajo blanco de codium y bonito
Carpaccio de atún con aceite de albahaca y olivas negras	Coca de recapte	Calabaza de perdiz escabechadas con su emulsión y migas
Juliana de verduras con salsa de maíz y azafrán	Ensalada de contrastes	Canelones de gallo del Penedés asado
Escalivada gratinada al queso brie	Gazpacho de aguacate con cigalas de costa	Cola de cerdo duroc y cohombros
Raviolis de ceps hierbas frescas o a la crema de pesto	Ajoblanco con sardinas, navaja y uva	Coulant de patata, trufa, huevo ecológico y jugo de asado
Fideua	Carpaccio tibio de cochinillo ibérico y su oreja en ensalada	Trufa al caliu sobre coulant de patata
Suquet de rubio	Raviolis de mascarpone y parmesano con hierbas frescas	Risotto de trufa negra fresca
Dorada a la sal	Risotto de pescado del día con alcachofas y azafrán	Civet de bonito
Bacalao confitado a la llauna	Risotto de bogavante nacional	Langostinos de San Carlos salteados con verduras
Salmón con salsa de champiñones	Salmón salvaje de Alaska Keta a la naranja	Pescado de playa, sobre espinacas eco y pil pil de almejas
Entrecot de ternera al idiazabal	Morro de bacalao extra con escalivada	Cordero de raza xisqueta asado con mutabal
Pies de cerdo deshuesados a la catalana	Calamares de playa salteados con flores de calabacín	Paletilla de cochinillo ibérica asada
Butifarra de centelles salteada con setas	Pescado de playa sobre ragout de verduras	Gamo, ñoquis de ceps y foie y salsa perigueux
Espalda de cordero lacada	Pescado de playa, yogur, pepino, anchoa y aceite de oliva	Liebre a la royal
Confit de pato al oporto	Magret de pato con aceitunas	Pularda de los Casals asada entera
	Caneton en dos cocciones de peras de San Juan	
	Rabo de buey a las siete horas	
	Pichón de sangre asado y su pate	
	Foie fresco extra a la plancha, torrija de amaretto y albaricoques	
	Solomillo de buey del norte y mantequilla tártara	
	Cochinillo crujiente de raza ibérica	

A partir del 2011 se incluyen en la oferta gastronómica el menú degustación, de los que tiene 6 distintos. Encontramos el menú degustación, vegetal, menú presentación, menú Lluerna, el menú de trufa y el especial Taula a la Cuina, un menú sorpresa y personalizado creado por Víctor Quintilla y como su nombre indica servido en una parte habilitada de la cocina para poder observar a los cocineros en acción. Observamos así que hay una gran variedad de menús aptos para todas las preferencias gastronómicas.

Con todos estos elementos variantes podemos observar que el Chef Víctor Quintilla es una persona inquieta y siempre va en busca de nuevas ideas y propuestas que a la vez hacen su día a día menos monótono, su objetivo es ofrecer a sus clientes nuevas experiencias constantemente.

Esa inquietud ha hecho que no conserve ningún plato estrella o fijo durante todo este tiempo sino que por el contrario persigue precisamente todo lo contrario, innovación y cambio constante. Cabe destacar que en el análisis de las cartas hemos detectado un parámetro repetitivo en las que podemos ver que el risotto, el ravioli o el canelón entre otros, siempre están presentes pero con distintos ingredientes.

## 2. Propuesta de un nuevo plato para el restaurante



Siguiendo la filosofía del restaurante que se inspiran en llenar de gusto una idea, basado en gustos de siempre pero con estética actualizada, descubriendo nuevos productos todo ello servido con una estética simple y elegante y resaltando el producto, sugerimos el siguiente plato para incorporar en el menú como aperitivo:

### **“Ostra en escabeche con plancton y cítricos servidas en su concha”**

Hemos escogido la Ostra por su sabor intenso a mar, los cítricos potencian el sabor y le aporta un contraste interesante. El plancton con su intenso sabor a mar realzará el sabor al mismo tiempo que aporta un color fresco y atractivo al plato.

La respuesta del chef Víctor Quintilla sobre nuestra propuesta fue la siguiente:

**victor quintilla <victorlluerna@gmail.com>** v

Re: Un plato a Medida de un Restaurante

Para: Francesca Franquesa <ffranquesa91@gmail.com>

---

Me parece perfecto solo pondria ostra del delta




### 3. Precio de coste

El escandallo del plato sugerido ha sido elaborado con los precios facilitados por el restaurante. A continuación adjuntamos escandallo y ficha técnica de la “Ostra en escabeche”

INGREDIENTES		PESO BRUTO	UNIDAD Pb	MERMA	PESO NETO	UNIDAD Pn	PRECIO ingrediente	UNIDAD PRECIO	COSTE (€)
Denominación / calidad	PB	UPB	M%	PN	UPN	PR	UPR	Ci=PB*PR	
Ostra gallega	0,055	Kg	78%	0,012	Kg	27,091 €		1,490 €	
Limón primera	0,090	Kg	67%	0,030	Kg	2,100 €		0,189 €	
Naranja de zumo	0,150	Kg	80%	0,030	Kg	0,840 €		0,126 €	
Anet fresc	0,005	Kg	0%	0,005	Kg	1,540 €		0,008 €	
Plancton	0,005	kg	0%	0,005	kg	26,430 €		0,132 €	
Puerro extra	0,030	kg	10%	0,027	kg	1,259 €		0,038 €	
Aceite de oliva arbequina 250ml	0,010	L	0%	0,010	L	27,200 €		0,272 €	
<b>PESO BRUTO TOTAL (PBt)</b>	<b>0,345</b>		<b>PnTOTAL (Pnt)</b>	<b>0,119</b>	<b>Kg</b>	<b>COSTE TOTAL (CTi)</b>		<b>2,255 €</b>	
		<b>MERMA COCCIÓN (M%c)</b>	<b>#NAME?</b>						
		<b>PESO NETO COCCIÓN</b>		<b>0,135</b>	<b>Kg</b>	<b>Cti xUNIDAD (Cti*u)</b>		<b>16,701 €</b>	
		<b>PESO NETOxPAX</b>		<b>0,135</b>	<b>Kg/ración</b>	<b>COSTE x RACIÓN (Cti*R)</b>		<b>2,255 €</b>	
<b>OBSERVACIONES:</b>									

DENOMINACIÓN ELABORACIÓN		Raciones (R )	1
<b>Ostras en escabeche con plancton y cítricos</b>			
<b>Clasificación:</b>	Marisco	<b>Fecha última revisión:</b>	20/03/2019
<b>Posición en la carta:</b>	Aperitivo	<b>Ingrediente principal:</b>	Ostra
<b>Observaciones:</b>	No apto para veganos	<b>Ingrediente secundario:</b>	Plancton
<b>Alérgenos</b>	Pescados y mariscos 		

ELABORACIONES PARA LA MISE-EN-PLACE
<b>DENOMINACIÓN</b>
1. Escabeche
2. Ostras
3. Emplatado final

Nº	1.-Escabeche	
	<b>Ingrediente /Calidad/ Presentación</b>	<b>Cantidad (Kg ó unidades)</b>
		
	Puerro	0,030 kg
	Zumo de naranja	0,020 L
	Zumo de limón	0,020 L
	Aceite de oliva	0,010 L
	Plancton	0,003 kg

PROCESADO
1. Pochar el puerro con el aceite, añadir el zumo de limón y el de naranja y dejar hervir.



2. Retirar del fuego y añadir el eneldo, dejar atemperar e incorporar el plancton, mezclar.

Nº	2.- Ostras	
Ingrediente /Calidad/ Presentación		Cantidad (Kg ó unidades)
Ostras		1

### PROCESADO

1. Abrir las ostras, retirar la carne de la concha e introducirlas en el escabeche frío, dejar reposar 20 minutos.

3. Emplatado final	Ración	1
Ingrediente /Calidad/ Presentación	Cantidad 1 ración (Kg ó u)	
Ostras	1 unidad	
Escabeche con plancton	0,015 g	

### Procesos y emplatado

1. Colocar la mezcla de escabeche y plancton en la concha y la ostra encima.
2. Decorar con ralladura de limón y eneldo.
3. Servir la concha en un plato blanco sobre un fondo de sal.

**MAQUINARIA /UTENSILIOS ESPECÍFICOS:** Abridor de ostras.

