



UN PLAT A MIDA D'UN RESTAURANT

• Restaurant DENVER-



~~Micro-Matxeroro~~
~~Lynna P. P. P.~~
3er GCCG
Curs 2018-2019

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	3
2. EL RESTAURANT	4
2.2 EVOLUCIÓ GASTRONÒMICA	4
3. PLATS ESTRELLA	6
3.1 Marge de guany.....	7
4. PLAT PROPOSAT	8
4.1 COMENTARIS I REACCIÓ DEL PLAT	8
5. BIBLIOGRAFIA I WEBGRAFIA	9

1. INTRODUCCIÓ

Primerament considerem necessari justificar la nostra elecció de restaurant. Hem escollit el restaurant Denver degut a que és un restaurant amb el que podíem tenir un contacte directe i cordial. Això és degut a que un dels membres del grup, en Marc Massagué, ha treballat amb ells durant un parell d'estius.

L'objectiu d'aquest treball, doncs, és l'anàlisi de l'evolució gastronòmica del restaurant, així com els seus plats estrelles actuals i la proposta d'un plat nou per a la seva carta.



2. EL RESTAURANT

El restaurant Denver es troba situat en un local a segona línia de mar, a la costa de Cambrils (Tarragona) “c/Mont-roig 9, 43850 Cambrils”.

Caracteritzat per una cuina de mercat, que fa ús de la seva llotja: La confraria de pescadors de Cambrils; I un plantejament modern, el restaurant Denver es defineix com a un restaurant amb producte fresc i de proximitat, conservant plats tradicionals de la costa catalana, que conviuen amb una cuina més moderna i al dia de les últimes tendències.

2.2 EVOLUCIÓ GASTRONÒMICA

Els inicis del restaurant es troben situats en un *xiringuito* a la platja. Amb més de 20 anys sota el nom de “Xiringuito Denver”, aquest local estiuenç, pràcticament icònic de Cambrils, es va anar fent renom entre turistes, que repetien cada any que venien a Cambrils, i locals. Aquest Xiringuito, com la majoria, va començar servint tapes per picar, marisc i arrossos. Avui en dia, encara obert en temporada, continua tenint una carta molt semblant a la de llavors, però el pas del temps, l’evolució i canvi dels clients i públic, així com la dels amos, ha fet canviar algunes coses. La oferta actual del xiringuito es complementa amb plats més actuals i emplatats més cuidats i moderns.

Així doncs, l’any 2011, s’inaugura el Restaurant Denver. La decisió d’apertura d’aquest restaurant, doncs, ve donada per aquest seguit de canvis comentats, conjuntament amb les ganances dels empresaris, d’oferir, amb el mateix cor i estima, un servei de major qualitat, un local remodelat i capacitat per tot tipus d’events, i una carta nova.

El restaurant, en obrir, comptava amb 6 menús diferents, a part, una carta i un menú de migdia amb un ticket mitja per comensal d’uns 35€, pràcticament el doble que el xiringuito. Cada menú combinava un seguit de 4 plats + postres amb una oferta orientada sobretot al producte marí, encara que també n’hi havia un per als detractors del peix. La carta conservava molts plats del xiringuito, però amb un acabat i producció més professional i sofisticada. No obstant, cal notar aquí un pas força gran en l’evolució de l’oferta gastronòmica, amb la incorporació de tàrtars de peix, inaudits fins al moment en l’empresa Denver; carpaccios, de galera, gamba, etc.; Una ampliació en l’oferta de les paelles; i sobretot, una nova oferta de postres produïts per el mateix propietari, que portava temps sent un autodidacta de la pastisseria i apassionat del món dolç. No costa massa veure perquè aquesta organització va durar amb prou feines 1 any. El complet caos que representava, preparar i memoritzar per a l’hora del servei, 7 menús diferents, va fer venir un altre canvi en el plantejament de l’oferta.

Entrada al Restaurant Denver
c/Mont-roig 9, 43850 Cambrils



Al segon any d'estar oberts, la oferta es redueix a 3 menús + menú de migdia + carta i la incorporació d'un carro de postres. Aquesta es manté durant 3 anys més fins que, i encara a dia d'avui, es redueix definitivament a 2 menús + menú migdia + carta.


En aquests 8 anys, diversos plats han anat entrant i sortint de la carta. Les jornades gastronòmiques de Cambrils també han portat plats temporals al restaurant, com la temporada de la galera, de la carxofa, etc. que es renoven cada any. A dia d'avui l'oferta continua conservant la essència de fa 8 anys però sense parar d'actualitzar-se. Cada temporada amb plats nous més ambiciosos, i amb l'entrada dels productes de Sosa a la cuina, amb la consegüent aparició d'aires, esferes, etc. dona un aire fresc al restaurant.

3. PLATS ESTRELLA

Els plats que més han triomfat en els últims anys de vida del restaurant són els següents:

- Paella de Marisc
- Tàrtar de Tonyina
- Combinat de Closca

Cal tenir en compte que aquesta elecció és aproximada i no comptabilitzada amb números reals.

Aquesta elecció de plats la creiem tant representativa, i ens dóna una visió tant bona sobre l'oferta i demanda del restaurant, que la considerem com “els 3 pilars” del restaurant. Aquests 3 plats representen en gran mesura, els 3 tipus d'oferta amb que compta el restaurant: 

- Els arrossos - Paella de Marisc
- El pica pica - Combinat de Closca
- L'opció més gourmet i sofisticada - Tàrtar de Tonyina

Els clients del restaurant, en gran mesura, escullen:


- Un dels 2 menús (que són 2 plats per picar i un plat principal)
- Tot plats per compartir/tapes
- Unes tapes i després un arròs
- O una elecció de plats de carta més sofisticats

Escollint qualsevol d'aquestes opcions, que no sigui el menú, els principals exponents de cada una són els plats esmentats. Així doncs, hi ha moltes paelles diferents, segons el que es vulguis posar, però la més coneguda popularment, i per tant la més demandada, és la de marisc. El combinat de closca és l'opció perfecte si volem picar una mica de cada i compartir-ho al voltant de la taula, ja que porta musclos, ~~almejes~~, navalles, zamburinyes, cargols de mar i escopinyes. Per últim tenim el tartar, per aquells que tenen ganes de menjar alguna cosa més delicada, o més fresca i no tant pesada com pot resultar una paella o uns fregits, però més sofisticada que una amanida, i més coneguda que altres elaboracions fredes del restaurant, com la *lasanya de sardines freda*.


Comparant aquests plats, amb els altres del mateix estil “que els hi fan la competència”, podem entendre el perquè són les *estrelles*: ja sigui per el seu conegut popular, la seva diversitat, o sofisticació.

3.1 Marge de guany


Després d'elaborar els escandalls dels diversos plats estrella amb ajuda d'alguns dels preus obtinguts mitjançant el contacte amb el restaurant i d'altres amb la llista proporcionada per la escola podem concloure el següent:

- El combinat de clova (amb escandall realitzat amb els preus dels proveïdors del restaurant) estableix els següents preus:
 - un preu per unitat de 8,883€
 - preu de cost total de 5,463€ 
 - despesa per ració de 2,732€.

Aquest plat es cobra a 24€/ració fet que estableix un marge de guany de 21,268€/ració

- Pel que fa al tàrtar de tonyina (amb escandall utilitzat amb preus de l'escola però utilitzant el preu de la tonyina del proveïdor del restaurant) concretem que s'estableixen els següents preus:
 - un preu per unitat de 16,260€
 - preu de cost total de 5,691€ 
 - despesa per ració de 5,691€.

Aquest plat es cobra a 21€/ració fet que estableix un marge de guany de 15,30€/ració

- Finalment pel que fa a la paella de marisc (amb escandall realitzat amb preus de l'escola i preus de proveïdors) podem concretar els següents preus:
 - Preu per unitat de 13,838€
 - Preu de cost total de 11,070€ 
 - Despesa per ració de 5,535€

Aquest plat es cobra a 17€ la ració però s'estableix una elaboració mínima per a dues persones fet que comporta un import total de 34€/arròs. Per tant el marge de guany per ració és de 11,465€ i en el total del plat representa un guany de 22,93€/paella.

4. PLAT PROPOSAT


Un cop estudiats els plats estrella i la oferta de la carta, vam elaborar el nostre plat per al restaurant. Gràcies a tenir contacte amb el restaurant, vam poder crear-lo segons les motivacions de la nova temporada del mateix, parlant amb els empresaris / propietaris. El restaurant, seguint una mica la línia evolutiva que ha patit poc a poc, es dirigeix cada vegada més cap a plats més elaborats, amb tocs més moderns, que no avantguardistes, més frescos i més lleugers; Intentant deixar una mica de banda els sofregits pesats, els caldosos, etc.

Així doncs, el plat proposat és el següent:

- Verat curat amb *ajoblanco* de pinyons i brots d'alfàbrega

Fresc de cara l'estiu, lleuger i saludable, amb l'all blanquejat per a que no repeteixi. Delicat i fàcil de produir per tenir existències suficients, i el toc dels pinyons i l'alfàbrega que ajuden a arrodonir el plat i dotar-lo d'una presentació més curada.

4.1 COMENTARIS I REACCIÓ DEL PLAT

El plat va encantar als propietaris només presentar-lo, que feia ja uns mesos rumiaven el menú per a la nova temporada. Així doncs, en Marc, que treballarà al restaurant de cara a l'estiu, s'encarregarà de fer-ne un parell de proves (encara pendents) al mateix establiment, i el plat s'incorporarà a la oferta del restaurant. Potser el mateix patirà algun canvi per adaptar-lo als proveïdors del restaurant i costos, però la idea serà la mateixa. 


Per tant, podem dir que la proposta ha sigut tot un èxit.

5.BIBLIOGRAFÍA I WEBGRAFÍA

La gran majoria d'informació sobre el restaurant i la seva evolució ha estat extreta de forma verbal de la mà dels mateixos propietaris propietaris: Llorenç Blasco i Yolanda Nieto als quals estem molt agraïts per deixar-nos realitzar aquest treball.

Web del restaurant:

<http://www.restaurantdenvercambrils.com>

DENOMINACIÓ ELABORACIÓ		Racions (R)	4
Verat curat amb <i>ajoblanco</i> de pinyons i brots d'alfàbrega			
Classificació:	Mediterrani	Data última revisió:	21/03/19
Posició en la carta:	Entrants	Ingredient principal:	Verat
Observacions:		Ingredient secundari:	All
Al·lèrgens	Gluten (pa), peixos i marisc 		

ELABORACIONES PER A LA MISE-EN-PLACE
DENOMINACIÓ
1. Verat Curat
2. <i>Ajoblanco</i> de pinyons

Nº 1	Verat Curat	
Ingredient /Qualitat/ Presentació	Quantitat (Kg o unitats)	
Verat	0,400 Kg	
Sal	0,500 Kg	
Sucre	0,500 Kg	

PROCÉS
1. Netejar el verat, filetejar i treure les espines.
2. Mesclar la sal i el sucre i enfonsar-hi els filets, deixar reposar 2h.
3. Netejar els filets, tallar-los a cubs de 2cm d'ample.
4. Racionar en bosses al buit i congelar un mínim de 24h.

Nº 2	Ajoblanco de pinyons	
Ingredient /Qualitat/ Presentació	Quantitat (Kg o unitats)	
All	0,010 Kg	
Aigua	0,200 Kg	
Sal	0,003 Kg	
Pinyons	0,030 Kg	
Oli oliva V.E.	0,020 Kg	
Vinagre de vi Blanc	0,010 Kg	
Pa sec	0,040 Kg	

FICHA TÈCNICA / GCCG 2018-19

PROCÉS

1. Hidratar el pa i els pinyons deixant-los en remull 10'
2. Blanquejar els alls **mínim 1 cop**
3. Triturar-ho tot junt emulsionant-lo amb l'oli
4. Posar a punt de sal i reservar en biberons en fred.

FINALIZACIÓ / ACABAT 1

	Racions	1
Ingredient /Qualitat/ Presentació	Quantitat 1 ració (Kg o u)	
Verat curat racionat	1 ració	
Ajoblanco de pinyons	0,030 Kg	
Pinyons	6 unitats	
Brots d'alfàbrega	8 brots	

Processos y emplatat

1. Col·locar el verat al fons del plat de forma "desordenada" deixant la mateixa separació entre uns talls i els altres
2. Abocar l'ajoblanco sense napar els talls
3. Acabar amb uns brots d'alfàbrega i pinyons.

MAQUINÀRIA /ESTRIS ESPECÍFICS

Thermomix

VAIXELLA

- Plat fons negre

FOTOGRAFIA: ¡PLAT SIMILAR!

