

CARNES, ASADOS Y SAUTES

61- <i>Solomillo a la brasa.</i> <i>Solomillo con dos guarniciones.</i>	18.00 €
62- <i>Entrecot grille .</i> <i>Entrecot con dos guarniciones.</i>	17.00 €
63- <i>Entrecot a la pimienta</i> <i>Entrecot, salsa a la pimienta y dos guarniciones.</i>	18.00 €
64- <i>Entrecot al roquefort</i> <i>Entrecot, salsa roquefort y dos guarniciones.</i>	18.00 €
65- <i>Bistec guarnición</i> <i>Bistec de ternera con dos guarniciones.</i>	9.00 €
66- <i>Escalope a la "Vienesa"</i> <i>Bistec empanado con dos guarniciones.</i>	11.00 €
67- <i>Chuletas de cordero</i> <i>Chuletas del Maestrazgo con dos guarniciones.</i>	11.00 €
68- <i>¼ de pollo asado</i> <i>Pollo con dos guarniciones.</i>	6.00 €
69 - <i>Chuletón de Ternera</i> <i>Dos guarniciones</i>	22,00 €

IVA INCLUIDO

Postres

<i>80 - Fruta del tiempo</i>	<i>3,00 €</i>
<i>81- Queso Tipo Paramo de Guzmán</i>	<i>5.50 €</i>
<i>82- Flán de la Casa</i>	<i>3,50 €</i>
<i>83- Puding de Naranja</i>	<i>5,50 €</i>
<i>84- Tarta de la casa</i>	<i>5.00 €</i>
<i>85- Nueces con nata</i>	<i>4.50 €</i>
<i>86- Profiteroles con chocolate</i>	<i>4.50 €</i>
<i>87- Tarta al Whisky</i>	<i>5,00 €</i>
<i>88- Sorbete de limón al cava</i>	<i>5,00 €</i>
<i>89- Copa de helado /Leche Merengada.</i>	<i>4.50 €</i>
<i>90- Helado crocanti .</i>	<i>3,75 €</i>
<i>91- Coco, limón o naranja helados</i>	<i>4,50 €</i>
<i>92- Sopa de yogur con helado de cabrales</i>	<i>5,50 €</i>
<i>93- Bombón glacé</i>	<i>3,75 €</i>
<i>94- Café Irlandés</i>	<i>5.50 €</i>
<i>95- Café Jamaicano</i>	<i>5.50 €</i>
<i>96- Cafes e infusiones</i>	<i>2,00 €</i>

IVA INCLUIDO

Pescados y mariscos

31- Fritura de pescado 3 variantes <i>Pescadilla, salmonete y dorada.</i>	13.00 €
32- Parrillada de pescado 3 variantes <i>Pescadilla, salmonete y dorada.</i>	13.00€
33- Fritura de pescado 6 variantes <i>Pescadilla, salmonete, dorada, enterita, 2 langostinos y 2 gambas.</i>	19,00 €
34- Parrillada de pescado 6 variantes <i>Pescadilla, salmonete, dorada, enterita, 2 langostinos y 2 gambas.</i>	19.00 €
35- Pescadillas fritas o parrilla (2/3 pescadillas)	13.00 €
36- Salmonetes fritos o parrilla (4/5 salmonetes)	13.00 €
37- Pescadito frito (pescadito variado)	8.00 €
38- Calamares a la "Romana" <i>Anillas de calamar rebozadas a nuestro estilo.</i>	12.00 €
39- Chipironcitos fritos	13,00 €
40- Lenguado parrilla o frito (250/300 gr)	20,00 €
41- Lenguado "Meunièr" <i>Lenguado con mantequilla, limón, perejil y</i>	22.00 €
42- Variado de moluscos con salsa marinera .. <i>Mejillones, chirlas, navajas y caracoles. almejas, ostron</i>	15.00 €
43- Almejas marinera .	12.00€
45- Canaïllas (caracoles de mar)	12.00 €
46- Mejillones al vapor o en salsa	7,50 €
47- Langostinos de Peñíscola (100 gr.) <i>(5/6 langostinos pesan aproximadamente 200/250 gr.)</i>	12.00 €
48- Gamba de la costa (100 gr.) <i>(5/6 gambas pesan aproximadamente 200/300 gr.)</i>	12.00 €
49- Dorada o Lubina "Guria" (100 gr.) <i>Dorada, guindilla, ajos, aceite, vinagre y perejil. 350/500 gr. Aprox.</i>	7.00 €
51- Zarzuela Peñiscolana o "Suquet de peix" <i>Pescadilla, dorada, 2 langostinos, 2 gambas, 1 cigala, mejillones, almejas, navajas, rape, enterita, salmonete</i>	30.00 €
53- Rape a la Marinera.	15,00.-€

IVA INCLUIDO

PARRILLADA 3 VARIANTES:

INGREDIENTES:

Dorada, pescadilla y salmonete
Surtido de Verduritas salteadas
Aceite Olí d'Or'

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite elaborar el pescado.
En otra salteamos las verduras con un poco de aceite y ajo.
Para guarnición.

Puntos críticos:

Sartenes exclusivas para EC.

LENGUADO LUBINA Y DORADA A LA PARRILLA

INGREDIENTES

Lenguado 300 gr., Lubina 500/600 gr., Dorada 500/600 gr. Aprox.
Verduritas salteadas
Aceite Olí D'Or

ELABORACIÓN

IGUAL QUE LA PARRILLADA

LENGUADO MEUNIER

INGREDIENTES

Lenguado 300 gr.
Mantequilla Pascual
Aceite Olí D'Or

Limón

Perejil

Verduras salteadas

Maizena

ELABORACION

En una sartén Freír el Lenguado según EC.

En otra diluir la mantequilla con el Zumo de limón y el perejil.

Añadir el lenguado y terminar, acompañar con verduritas.

Puntos críticos:

Freír con maizena

Sartén y aceite para EC.

SOLOMILLO Y ENTRECOT GRILLE

Solomillo de 250 gr.

Entrecot de 250/300 Gr.

Salteado de Verduritas

Aceite Olí d'Or

ELABORACIÓN:

*En una sartén para EC. Con muy poco aceite Elaboraremos la carne
A gusto del cliente.*

Saltearemos las verduras y como guarnición.

Puntos críticos:

Materiales y elaboración para EC.

POSTRES

FRUTA:

Surtido de frutas frescas de la temporada.

FLAN CASERO

INGREDIENTES

Huevos

Leche

Azúcar

Canela en Rama

Corteza de limón

ELABORACION.

Hervir la leche, la canela y la corteza de limón

6 Huevos por litro de leche batidos, mezclarlo.

Las Flaneras con azúcar Caramelizado (agua y azúcar)

Llenar las flaneras y 60 minutos a 150 °.

Puntos críticos:

Materiales, horno y elaboración para EC.

Entrantes

2- <i>Jamón de Jabugo (Ibérico)</i> <i>Jamón.</i>	20,00 €
3- <i>Lomo Ibérico</i> <i>Lomo.</i>	18.00 €
5- <i>Quesito de cabra gratinado</i> <i>Queso, hierbas de Provenza y aceite de oliva</i>	7,00 €
6- <i>Pastel de langostinos</i> <i>Langostinos, lechuga y mahonesa.</i>	14.00 €
7- <i>Sopa de pescado</i> <i>Rape, gambitas, almejas y mejillones.</i>	8.00 €
8- <i>Calamar entero plancha (100 gr.)</i> <i>250/300 gr. Apro. Calamar, aderezo valenciano (salsa verde).</i>	6.00 €
9- <i>Enteritas plancha</i> <i>2 enteritas, aderezo valenciano.</i>	7.50 €
10- <i>Navajas grillé</i> <i>6 navajas con salsa.</i>	6.00 €
10(A) <i>Carpaccio de buey</i> <i>Solomillo de buey, limón. aceite y queso</i>	12.00 €
<i>Ración de Pan</i>	0,60 €
<i>Ración Pan con Tomate</i>	2,00 €

IVA INCLUIDO

Ensaladas y legumbres

- | | |
|--|----------|
| 11- Ensalada "Les Doyes" | 8,50.-€ |
| <i>Lechuga, tomate huevo, cebolla, pimiento, apio, aceitunas. atún</i> | |
| 12- Ensalada de Foie | 16,00.-€ |
| <i>Lechuga, tomate y foie.</i> | |
| 13- Ensalada templada de langostinos. | 16.00 € |
| <i>Lechuga, tomate, langostinos,</i> | |
| 14- Ensalada de langostinos y frutos secos | 16.00 € |
| <i>Lechuga, langostinos, piñones, nueces, pasas,
Pimientos del piquillo y vinagre balsámico</i> | |
| 15- Espárragos de Tudela | 9,75.-€ |
| <i>Espárragos gruesos y salsa mahonesa.</i> | |
| 16- Pimientos del piquillo rellenos | 6.50 € |
| <i>2 Pimientos rellenos de brandada de bacalao con salsa.</i> | |
| 17- Jamón Ibérico y Espárragos de Tudela macerados con aceite de oliva virgen del Maestrazgo y vinagre balsámico | 24.00€ |
| 18- Medallón de Foie-gras templado al vino blanco de Moscatel flambeado con Brandy | 19.00 € |
| 19- Ventresca de bonito con pimientos de Piquillo | 13,00€ |
| 20- Ensalada con ½ perdiz Escabechada | 12.00 € |

IVA INCLUIDO

Pastas y arroces

21- <i>Macarrones boloñesa</i>	6,00.- €
<i>Macarrones, salsa boloñesa y queso</i>	
22- <i>Paella Mixta</i>	12,00.- €
<i>Arroz, langostino, cigala, gamba, mejillones, sepia, almejas, guisantes y pollo.</i>	
23- <i>Paella Marinera</i>	12,00.- €
<i>Arroz, langostino, cigala, gamba, mejillones, sepia, Almejas</i>	
24- <i>Paella especial "Les Doyes"</i>	15,00.- €
<i>Arroz, langostinos, cigala, gambas, mejillones, sepia, Alméjas.</i>	
25- <i>Arroseixat</i>	13,00.- €
<i>Arroz, fumet de pescado, rape, sepia, langostino, langostita. All y oli ajo aceite).</i>	
26- <i>Arroz negro</i>	12,00.- €
<i>Arroz, langostino, cigala, gamba, sepia y almejas.</i>	
27- <i>Fideua</i>	13,00.- €
<i>Fideo nº2, fumet, langostino, gamba, sepia y rape. Langostita.</i>	
28 - <i>Fideua negra.</i>	13,00.- €
<i>Fideo nº 2, fumet, langostino, gamba, sepia , rape y .langostita</i>	

- *Arroces y Fideua minimo 2 raciones.*
- *Máximo 2 Tipos diferentes de arroces y fideua por Mesa.*

IVA INCLUIDO

ARROSEIXAT

INGREDIENTES:

Arroz bayo

Base Marinera

Fumet

Rape

Langostinos

½ Langostita

ELABORACION:

En una paella arroz según nº de personas, base marinera, los Langostinos y la langostita, se sofríe todo y añade el fumet De pescado.

Punto critico:

Materiales y Elaboración para EC.

Especialidades por encargo

- 28- *Arroz "Caldos" con bogavante* 20.00 €
Arroz, fumet de pescado y bogavante.
- 29- *Arroz "Abanda" con pescado* 25.00 €
1er plato: Pescado de roca y patatas con all y oli.
2º plato: Arroz "Abanda".
- 30- *Arroz Labrador* 15,00€
Arroz con carne y verduras
- 31 b- *Arroseixat con Espardenyes.* 28.00 €
Arroz, fumet, rape, sepia y espardenyes

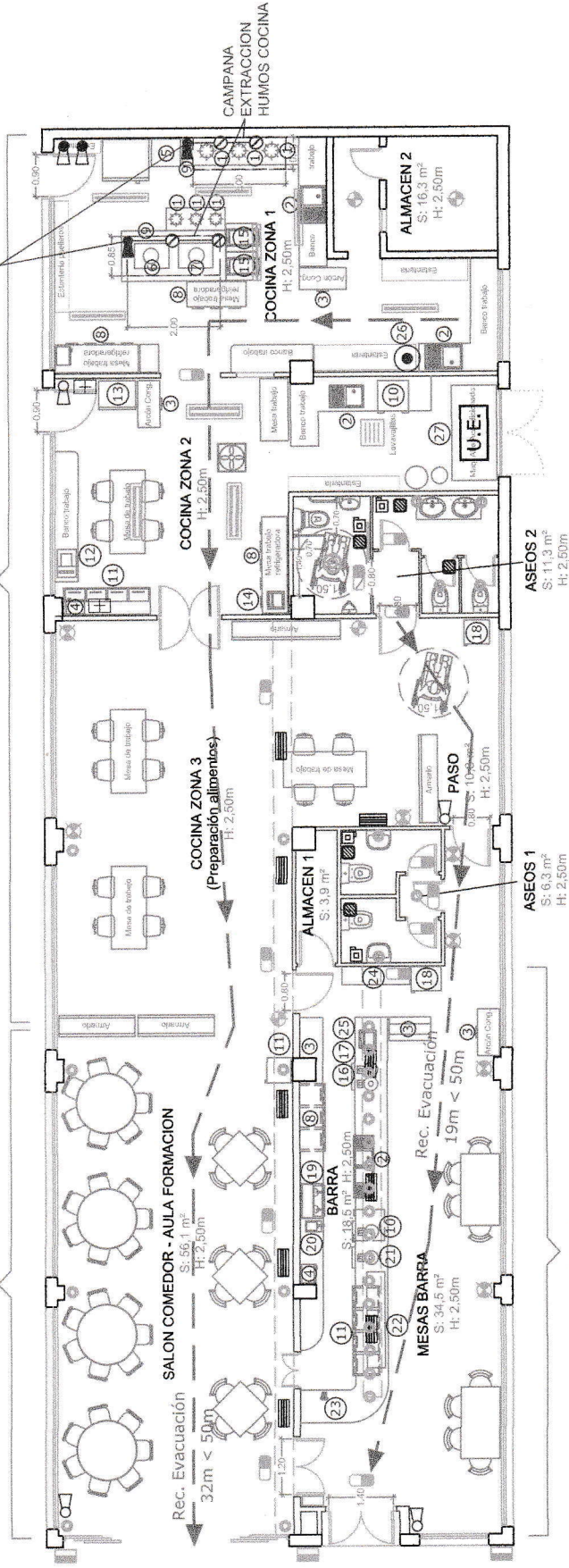
- **ENCARGO MINIMO 2 RACIONES**

IVA INCLUIDO

RESTAURANTE
S: 56,1 m²

TOTAL COCINA
S: 136,2 m²

SISTEMA AUTOMATICO
EXTINCION EN COCINA



TOTAL BAR
S: 53 m²

n°	Uds	Descripción	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica (kW)
1	6	Fogón		2,5
2	3	Fregadero	0,00	
3	6	Congelador	0,25	
4	2	Microondas	1,00	
5	1	Horno	4,00	
6	1	Plancha a leña		2,5
7	1	Cocina	0,80	
8	4	Mesa refrigeradora	0,50	
9	2	Campaña extractora	0,30	
10	2	Lavavajillas	0,75	
11	3	Botellero	0,15	
12	1	Cortadora llambre	0,50	
13	1	Refrigerador vertical	0,15	
14	1	Tostadora	2,00	
15	2	Freidora 25L		2,5
16	1	Máquina gratinados	0,50	
17	1	Esprimidor	0,20	
18	2	Botellero vertical	0,15	
19	1	Cafetera	3,00	
20	1	Molinillo café	0,10	
21	1	Tirador cerveza	0,40	
22	1	Mostrador frigorífico tapas	0,15	
23	1	Ordenador y centralita	0,40	
24	1	Baladora	0,50	
25	1	Placa térmica	1,50	
26	1	Termo eléctrico 200L	2,00	
27	1	Ud. Condensadora A.A. por conductos	5,00	
TOTAL MAQUINARIA			29,25	70
INSTALACIONES				
1		INSTALACION ALUMBRADO	2,5	
1		VARIOS Y COMPLEMENTOS	2	
TOTAL			33,75	70

Salón comedor / Aula formación	Superficies útiles (m ²)
Barra	19,5
Mesas Barra	34,5
Aseos 1	6,3
Aseos 2	11,3
Paso	10,8
Almacén 1+2	20,2
Cocina	136,2
TOTAL	293,50

SÍMBOLO	DENOMINACION	SÍMBOLO	DENOMINACION
[Icono]	CUADRO ELECTRO GENERAL (*)	[Icono]	EXTRACTOR ASESOS
[Icono]	ALUMBRADO DE EMERGENCIA	[Icono]	SECADOR DE MANOS ASESOS
[Icono]	LUMINARIA FLUORESCENTE (1x18W)	[Icono]	ROTOQUIN
[Icono]	LUMINARIA FLUORESCENTE (1x36W)	[Icono]	UNIDAD AIRE-ACOND. EXTERIOR
[Icono]	LUMINARIA FLUORESCENTE (2x36W)	[Icono]	REJILLAS AIRE ACONDIONADO
[Icono]	LUMINARIA FLUORESCENTE (4x18W)	[Icono]	VENTILADOR ESTÁTICO
[Icono]	POCO HALOGENO (1x60W)	[Icono]	EXTINTOR POLVO 8 Kg
[Icono]	LUMINARIA INCANDESCENTE (1x60 W)	[Icono]	EXTINTOR CO2
[Icono]	LUMINARIA BAJO CONSUMO (1x15 W)	[Icono]	RECORRIDO DE EVACUACION
[Icono]	LUMINARIA DOWNLIGHT (2x15 W)	[Icono]	TERMO ELECTRICO
[Icono]	POCO HALOGENO EXTERIOR (1x200W)		

(*) LOS CUADROS ELECTRICOS ESTARAN DOTADOS DE LLAVE DE TRIANGULO, NO SIENDO ACCESIBLE AL PUBLICO.

PROYECTO PERFECCIONAMIENTO DE ACTIVIDAD BAR-RESTAURANTE Y CENTRO DE FORMACION

PLANO N° **02**

SITUACION: AVENIDA PAPA LUNA N° 10, LOCAL 1, BLOQUE 1, PEÑISCOLA (CASTELLON)

ESCALA: 1/100

AUTOR DEL PROYECTO

PETICIONARIO:
BAR RESTAURANTE LES DOYES S.L.

MANUEL ARMENGOT FALCO
INGENIERO INDUSTRIAL COL. 3390

DISTRIBUCION EN PLANTA

FECHA: OCTUBRE 2.012

LICENCIA MUNICIPAL DE OBRAS MENORES

TITULAR DE LA LICENCIA
BAR RESTAURANTE LES DOYES SL D.N.I./C.I.F.: ES-B1257972-8
DATOS EXPEDIENTE DE OBRAS
Expediente de obras nº 000310/2012-OBR Acuerdo Junta de Gobierno Local de fecha 8 de noviembre de 2012 Emplazamiento de las obras: AVDA PAPA LUNA, 10 BI 1 00 01 LES DOYES
OBRAS QUE SE AUTORIZAN
SUSTITUIR PUERTAS Y ELIMINAR TABIQUE

El titular de la licencia se sujetará a las normas vigentes en este Municipio en el orden de urbanismo, y especialmente a las siguientes:

- La Licencia se entenderá otorgada salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero.
- El plazo que se concede para la ejecución de las obras es de tres meses, advirtiéndole de la caducidad si no las empieza en el plazo de 30 días desde la presente notificación.
- La Licencia deberá ser exhibida a petición de cualquier Agente Municipal.
- Las obras realizadas clandestinamente o sin licencia, podrán ser demolidas sin derecho a indemnización y serán responsables solidariamente el titular de la Licencia y el constructor.
- No podrá exceder del volumen de obra solicitada, de lo contrario se considerará infracción urbanística.
- El Promotor deberá restablecer la instalación de todos los servicios públicos que resulten afectados por las obras al estado en que se encontrasen antes del comienzo de las obras.
- El Promotor viene obligado a comunicar al Ayuntamiento la terminación de las obras a los efectos de valoración y liquidación de Tasas Municipales.
- En lo no previsto se estará a lo dispuesto en la legislación aplicable al ámbito local.
- Conforme al art. 37 de la Ordenanza Municipal de Protección Contra la Contaminación Acústica, no se podrán realizar trabajos que puedan transmitir ruidos al exterior del recinto de la obra en horario nocturno, y los fines de semana desde las 13:00 horas del sábado, así como festivos durante todo el día.
Siempre que no generen molestias al vecindario, deberán adecuar su horario de ejecución a las siguientes franjas:
* Periodo estival (1 de julio a 1 de octubre): Mañanas de 10 a 14 horas. Tardes de 16 a 21 horas.
* Resto del año: Mañanas de 8 a 14 horas y Tardes de 14 a 20 horas.

Peñíscola, 19 de noviembre de 2012,

Recibí el original

Peñíscola.....de.....de 20.....

El Alcalde

El Secretario General




Andrés Martínez Castellá

Alberto J. Arnau Esteller



Identificador documento: 06526674472566271676
Para comprobar autenticidad: <https://sede.peniscola.org/validacion>

CARTA PARA CELIACOS(SIN (GLUTEN)

ENTREMESES Y ENSALADAS

- | | |
|---|---------|
| 1- Jamón de Jabugo (Ibérico)..... | 20.00 € |
| <i>Jamón.</i> | |
| 8- Calamar entero plancha (100 gr.)
250/300 gr. Apro. Calamar, aderezo valenciano
(salsa verde). | 6.00 € |
| 14-Ensalada de langostinos y frutos secos
<i>Lechuga, langostinos, piñones, nueces, pasas
Pimientos del piquillo aceite de oliva y vinagre balsamico</i> | 16.00 € |
| 15- Espárragos de Tudela
<i>Espárragos gruesos</i> | 9,75 € |

PASTAS Y ARROCES

- | | |
|---|---------|
| 21-Macarrones boloñesa | 6,00 € |
| <i>Macarrones(arroz) salsa boloñesa</i> | |
| 23- Paella Marinera | 12,00 € |
| <i>Arroz, langostino, cigala, gamba, mejillones, sepia,
Almejas.</i> | |
| 25- Arroseixat | 13.00 € |
| <i>Arroz, fumet de pescado, rape, sepia, langostino
Y langostita.</i> | |

PESCADOS Y MARISCOS

31.- Parrillada de pescado 3 variantes	13.00€
<i>Pescadilla, salmonete y dorada.</i>	
40.-Lenguado parrilla (250/300 gr)	20.00 €
41- Lenguado "Meunière"	22.00 €
<i>Lenguado con mantequilla, limón y perejil</i>	
49- Dorada o Lubina grille (100 gr).....	7.00 €
<i>Dorada, 350/500 gr. Aprox</i>	

CARNES ASADOS Y SAUTES

61- Solomillo a la brasa.....	18.00 €
<i>Solomillo y verduras salteadas</i>	
62- Entrecot grille	17.00 €
<i>Entrecot y verduras salteadas</i>	

POSTRES

80 - Fruta del tiempo	3,00 €
82- Flán	3,50 €
Barrita de pan	3,00€

IVA INCLUIDO

JAMON IBERICO

INGREDIENTES:

100 gr. De Jamón de Bellota García Redondo

Puntos Criticos:

Cuchillo limpio con Productos exclusivos para EC

Lavavajillas con ducha previa, 3 programas de lavado y 2 de Aclarado.

CALAMAR PLANCHA

INGREDIENTES:

Calamar Fresco de 250 gr.

Aceite de Oliva Virgen Oli d'Or

Ajo

Perejil

Puntos Criticos:

Salteado en sartén para EC.con aceite

Salsa: Aceite, ajo y perejil.

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

Lechuga Iceberg y Hoja de Roble

Langostinos frescos hervidos (agua y sal)

Pimientos del Piquillo en conserva Camporel de Navarra

Nuez, piñones y pasas.

Aceite Oli D'Or y Vinagre de Modena

Sal.

Puntos criticos:

Se prepara en crudo la ensalada. Para EC.

*Le añadimos los langostinos cocidos y sazonamos con sal y el vinagre
Salteamos en aceite las nueces, piñones y pasas, lo añadimos a la
ensalada.*

Sarten y utiles para EC.

ESPARRAGOS DE TUDELA

INGREDIENTES:

Lata 5 frutos Espárragos de Camporel

Aceite Oli DÓr

Lechuga Hoja de Roble

Juliana de Zanahoria

Puntos Criticos:

Montar todo para EC.

MACARRONES BOLOÑESA

INGREDIENTES:

Macarrones de arroz Hacendado

Salsa de Tomate Natural (tomate fresco, ajo y maizena)

Dados de Solomillo.

Puntos Criticos:

Macarrones Hervidos con agua y sal.

Salsa de tomate fresco con ajo picado, triturado con el Turmix

Y espesado con maizena.

Material empleado para EC.

PAELLA MARINERA

INGREDIENTES:

Arroz Bayo (granza)

Sepia

Aceite Oli D'Or

Pimiento Rojo

Tomate Maduro

Ajo

Perejil

Azafran hebra

Langostino, cigala, gamba, mejillones y almeja

Fumet de Pescado

ELABORACIÓN:

BASE MARINERA:

Freir la sepia y el tomate en aceite, añadir el pimiento y una vez que este todo sofrito añadir la picada de ajo y perejil.

FUMET DE PESCADO:

En agua hirviendo poner el pescado de roca, dejar 30 minutos hirviendo y pasarlo por un chino.

En una Paella añadir Base Marinera según nº de personas, arroz, Fumet de pescado, azafrán, hervir y el marisco.

Punto Criticos:

Materiales y elaboración para EC.