



Exterior del Hotel Felipe IV en Oyón. AVTFO. DE OYÓN

El Hotel Felipe IV se convertirá en una residencia de ancianos

OYÓN

El edificio, del que se ha hecho cargo la empresa Adimendu S.L., podría albergar 70 plazas y crearía hasta 40 nuevos puestos de trabajo

NARTA HERMOSILLA

La localidad alavesa de Oyón contará con una nueva residencia de ancianos, la segunda del

municipio. El que fuera el único hotel del pueblo, el Hotel Felipe IV que lleva cerrado ya varios años, se transformará en un centro de mayores de carácter privado que podrá albergar hasta 70 plazas y dará trabajo a unas 40 personas. Una prometedora noticia para los habitantes de Oyón y también para los vecinos de la Rioja Alavesa.

El hotel ha sido el emplazamiento elegido por la empresa Adimendu S.L. por cumplir los requisitos urbanísticos necesari-

os. Con más de 2.250 metros cuadrados, el antiguo hospedaje (que data de mediados del año 60 del siglo pasado) dispone de tres grandes plantas en las que se distribuyen las 35 habitaciones del mismo, así como las cocinas, los servicios, los almacenes, varios salones y los garajes. De igual manera, el terreno tiene una parte trasera que está aún sin edificar. El edificio se encuentra en una ubicación ideal a la entrada de la localidad, en la carretera de Logroño, y llevaba en venta hace varios años; salió al mercado por un precio de 1,5 millones de euros, según figuraba en su anuncio.

Estudio de detalle

El último pleno del Ayuntamiento de la localidad del pasado mes de septiembre tras obtener la aprobación del servicio de catastro abordó la transformación del hotel de Oyón en una nueva residencia, la primera de carácter privado en el municipio. Conformaba uno de los puntos del orden del día, en el que se pedía la aprobación del estudio de detalle de la subzona C-2 en la que se encuentra el alojamiento. El equipo de gobierno consideró que esta actuación era de máximo interés para el municipio por lo que se aprobó por mayoría con la abstención, sin argumentar motivo alguno, del grupo EH Bildu de Oyón.

Las obras fueron adjudicadas a la empresa Residencia Adimendu S.L. que actualmente elabora el proyecto de obra definitivo. Esta empresa, que se fundó hace apenas siete meses con un capital social de 3.000 euros, está especializada en la explotación de residencias de tercera edad y personas dependientes así como la prestación de servicios asistenciales de este colectivo.

Desde el Ayuntamiento de Oyón, su alcalde José Antonio Terroba, confirmó a Diario de LA RIOJA que «de momento la empresa privada nos ha pasado el estudio de detalle y estamos a la espera de obtener más información». Por lo que aún se desconocen los plazos de adecuación y de reforma del edificio así como la posible fecha de apertura de esta nueva residencia de ancianos. Aún con todo, hace varias semanas, se comenzó a retirar el mobiliario del hotel.

El pleno del Ayuntamiento de Oyón ha dado ya su visto bueno al estudio de detalle de la actuación, si bien aún no hay plazos

Mesón Jabugo
JUEVES
Día de la OSTRAS
te comes 4 y pagas sólo 3
Ostras "Daniel Sorlut"

¿Dónde comemos hoy?

Para anunciarte en esta sección llama al
941 27 05 55

LA RIOJA

La Parrilla Riojana
DISPONEMOS DE ESPACIOS RESERVADOS

MENÚ PARRILLA Y BRASAS 29€	MENÚ CHULETON 39€
Queso fresco con tostas Asado en nuestra parrilla con brasa de anejo Chorizo y salchichón de queso Merluza riojana con arroz - Marisco congelado Castilla tostada - Chuletlitas de cordero Tortilla acompañada de patatas fritas caseras y ensalada	Queso fresco Tomatas de Logroño con vainitas Chorizo y morrillo a la parrilla Revuelto de hongos frescos Chuleton de vaca premium a la brasa con patatas fritas caseras
Postre	Postre

C/ Laurel, 17. 941 21 16 04

LA PARRILLA DEL COLMADO
NUEVO MENÚ DE TEMPORADA LA PARRILLA
25,90€ IVA INC.

PARRA COMPARTIR:
Crema de patatas a la riojana con crujiente de chorizo.
Ensalada de escaabeche de peño con granada.
Carpaccio de lomo adobado "Alejandro" con lascas de manchego y frutos secos.
Pochas con setas y hongos.

SEGUNDOS
Bacalao a la parrilla.
Tatuki de atún con guacamole y soja.
Taco de atún con algas wakame y mahonesa de wasabi.
Crêpe de merluza y gambas con crujiente de puerro.
Secreto de Duroc a la parrilla con guarnición.
Entrecot de añejo con pimientos de Tricio.
Carníceras de ibérico con crema de patata trufada.

Pan, vino crianza D.O. Ca. Rioja (1/2 botella por persona) y agua Postre café

C/Rep. Argentina 8, Logroño

Mesón Jabugo
MENÚ ESPECIAL
(Mínimo para dos personas)
39,80€ IVA INCLUIDO
PRECIO POR PERSONA

Ración de yemas de espárragos "extra gruesas".
Ración de croquetas de jamón de Jabugo.
Ración de Jamón Cinco Jotas.

Chuleton a la brasa (1,4kg. aprox.) o Lubina "salvaje" (1kg. aprox.)
Pan y postre.

Reservas 616 494 975 C/ Alfonso VI, 1 y C/ San Agustín, 2 - LOGROÑO

LA RIOJA RESTAURANTE
Campa de Golf La Rioja
Logroño 941 74 07 75
www.larioja.es

ABIERTOS HAZ TU RESERVA

Menú Fin de Semana	29€
Menú Grupos Desde	35€
De martes a viernes Menú Ejecutivo	20€

Bebidas no incluidas en los menús Servicio de cafetería.
Presupuestamos todo tipo de banquetes y eventos

Mesón Rioja
ABIERTO DE 7,30 H. A 00,00 H.
Vera de Rey, 35. Logroño.
Reservas: 941 260192
PRECIOS MENÚS IVA INCLUIDO

MENÚ DEL DÍA De Lunes a Viernes Bar 12€ Comedor 14€ Menú Sábados y Festivos 16€ Menús Especiales desde 17€	MENÚ ESTRELLA para dos personas: Ensalada ilustrada chuleton a la brasa Postre casero pan vino Rioja o agua 19,90 €/por persona
--	--

¡OFERTA!
Para octubre o compartir para 2 personas
CHULETON MADURADO
(1,5 Kg. aprox.)
Ensalada de la casa + gambones + botella de crianza
40 euros por persona
Reservas: 941 24 69 02
Avda. de la Playa, 3.

la senda
ESPECIALIDAD EN CABRITO ASADO EN HORNO DE CARBÓN (Única en Laurel)
CABRITO + ENSALADA + POSTRE 23€
MENÚ DEL DÍA 20€
Español reservado
C/Laurel, 19. Tel. 94129093