



Ekaitz

Restaurante · Taller gastronómico · Restauración
Abierto: Lun-Jue 13 pm-22 pm, Vie-Sab 13 pm-1

Pl. Colón s/n (junto Iglesia de Sta. Gema)
tlf: 555 31 128

www.ekaitz-restaurante.com

La fundación del 'Ekaitz' se remonta al año 1802, año en que se abrió con dicho nombre una pastelería. Hacia 1870 aquella cr merie fue comprada por Francisco Pons, quien la convirtió en restaurante. Pero la celebridad del 'Ekaitz' no llegó hasta el año 1900. Entonces, el local se hizo conocido por sus "cenas de a duro" y por lo que todavía hoy hace que sea especial: la oferta de platos de calidad a un precio razonable. Tras la Guerra Civil, la familia Pons cedió el restaurante. Vicente Encino, el abuelo de la actual propietaria, ley  en un diario que el 'Ekaitz' estaba en venta y lo compr . Encino consiguió que el restaurante se caracterizara por aquello que lo había hecho famoso: una comida de tipo medio, tanto en calidad como en precio. Muy pronto el 'Ekaitz' empezó a ser frecuentado por artistas y escritores. Las fotografías que hoy encontramos en las paredes del restaurante dejan constancia de los personajes que lo frecuentaron: el célebre violinista Correa, el maestro Guti, el médico Enrique del Campo, el misterioso periodista apodado "La Voz", el pintor Jean Blanc i Negre, el compositor Eslava... Vicente Encino fue ampliando progresivamente el local y ganando popularidad por platos tan t picos como el cerdo con pasas, ciruelas y piñones, el jarrete con robellones o la paella a la cuinense. Postres como la crema catalana o quesos con miel siguieron siendo tan celebrados como en los inicios del establecimiento, por no hablar del famoso Valenciano. Durante los últimos años el restaurante ha aumentado su capacidad, ha reformado sus salones y ha mejorado sus accesos y servicios. Artistas, políticos y famosos continúan comiendo en el restaurante. El jardín otorga al restaurante un cierto aire bucólico. Las paredes est n llenas de cuadros, casi 200 fotografías de gente del espectáculo firmadas, carteles de toros y pequeños recuerdos de la historia del local. La filosofía de 'Ekaitz' sigue intacta: hacer las cosas con ganas de hacerlas bien; y esto les permite ofrecer a sus clientes una cocina tradicional y de calidad.



Ekaitz





Fundado en el año 1802, el 'Ekaitz' es un lugar idóneo para encontrarse con la cultura y gastronomía genuinamente cunienses. En el que fue uno de los primeros restaurantes de Cunia podrá disfrutar de una cocina auténtica basada en productos naturales y de gran calidad, elaborada con un toque de creación y acompañada por los mejores caldos.

Un restaurante diferente pero con sabor tradicional, con raíces arraigadas en uno de los rincones más emblemáticos de la ciudad, el barrio de la Catedral.

19/02/2010



Entrantes

Cocktail provenzal
Sorbete de limón al cava
Sopa de melón con crujiente de bacón

Primer plato

Ensalada capresse con queso y albahaca
Cazuelita de gambas con champiñones salteados
Ravioli milanese

Segundo plato

Solomillo a las finas hierbas
Lubina al horno con salsa de almejas
Atún encebollado con salsa de azafrán

Postres

Biscuit de turrón con crema catalana
Mousse de yogurt con frutas del bosque
Minoir de mandarina

* El precio del menú incluye el I.V.A. y está sujeto a cambios sin previo aviso.