[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sant Cugat del Vallès el 27/02/2017

# [La 'Cantonada Uruguasha', cuatro décadas innovando en Sant Cugat del Vallès](http://www.notasdeprensa.es)

## La fusión de la mejor gastronomía uruguaya y mediterránea reivindica su lugar

Uno de los aspectos que hacen tan especial en Sant Cugat del Vallès es la historia que hay detrás de cada comercio de la ciudad. Un buen ejemplo es el restaurante La Cantonada, que este año 2017 celebrará su cuadragésimo aniversario de existencia. Sacrificio, esfuerzo, historia y, sobre todo mucha gastronomía y tradición culinaria son los principales secretos de este establecimiento que se ha ganado la confianza de los clientes de la ciudad. La Cantonada empezó dando un servicio de crepería y de pasta arriesgando con sabores dulces y salados, una combinación desconocida y poco utilizada hasta el momento. Canelones con espinacas, de requesón con nuevos, de maíz y de dulce de leche, consiguieron poco a poco ganarse el paladar de una clientela que se fue enamorando de su gastronomía. Una prueba de este éxito es su menú vegetariano el cual se mantiene igual desde hace cuarenta años, y ¡es el que más triunfa entre los ciudadanos de Sant Cugat! Los propietarios del restaurante son la Karem y el Sergio, los dos originarios de Uruguay. Llegaron a la ciudad debido a las dictaduras establecidas en aquel momento en la América Latina y con los años han creado su propio destino. Estos dos profesionales de la restauración decidieron comprar un restaurante que llevaba 5 años en marcha y, después de mucho trabajo, convertirlo en uno de los más antiguos de la ciudad. “Nuestro objetivo era ganarnos la confianza de los clientes ofreciendo una cocina mediterránea con toques de nuestra tierra, que es el que distingue nuestra cocina”, afirma la Karem. Nueva Etapa a partir del año 2000El año 2000 fue el gran cambio. Después de haberse consolidado en el mundo gastronómico de la ciudad decidieron cambiar de ubicación el restaurante pasando de la plaza Octavià a la Plaza Doctor Galtés, su actual localización. “El antiguo restaurante se nos quedó pequeño y necesitábamos hacer un cambio para poder garantizar las mejores condiciones a todos nuestros clientes”, explica la Karem. “A lo largo de los años nos hemos ganado una clientela fija, tradicional y generacional”, asegura la Karem que, además, añade que “nuestro pequeño gran éxito ha sido que los hijos de los padres y los abuelos continúan viniendo a comer a nuestro restaurante por recomendación de los propios familiares”. Ampliación de la carta y servicio de parkingNuevo restaurante y ampliación de las propuestas culinarias. El tradicional menú vegetariano (una quiche y una guarnición que varían según el día de la semana acompañado de un arroz integral), se le suma los nuevos menús mediterráneos y el propio de La Cantonada. Los cuales mantienen siempre platos vegetarianos propios de su identidad incluyendo productos naturales, frescos y de primera calidad como son la carne, la pasta, el pescado y otros alimentos típicos de Uruguay. Además, para mejorar el acceso y la satisfacción de los clientes, el restaurante dispone de un acuerdo con el parking de la plaza para que todos los clientes que vayan al restaurante tengan un precio especial de aparcamiento cualquier día de la semana. Un servicio exclusivo de este restaurante que ha conseguido gracias a su trabajo diario con la única finalidad de facilitar el acceso del cliente al restaurante para poder disfrutar de una comida o una cena con buena compañía y con la singular oferta gastronómica que ofrece La Cantonada “uruguasha” de la Plaza Doctor Galtés. Fuente: agencia de comunicación y marketing e-deon.net

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-cantonada-uruguasha-cuatro-decadas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)