

QUITO

quito@elcomercio.com

La Floresta, el lugar de los restaurantes elegantes

Durante el último año y medio se han inaugurado 10 restaurantes. La variedad de comida va desde la cocina esmeraldeña hasta la española o japonesa.

OPINE SOBRE LA NOTICIA

TAMAÑO TEXTO: [a](#) [a](#) [a](#)

1 OPINIÓN VOTA RESULTADO 0 VOTOS

TIEMPO DE LECTURA: 2'29" NO. DE PALABRAS: 373

COMPARTIR: [f](#) [t](#) [v](#) [g](#) [p](#) [r](#)

Redacción Quito
quito@elcomercio.com

En una zona de La Floresta que no ocupa más de cuatro cuadras, en el último año y medio, se han inaugurado 10 restaurantes elegantes y dos más están en construcción.

Los lugares están a lo largo de la avenida Isabel la Católica, entre la avenida Rubio de Aré Vaid, en el nororiente, y la calle Luis Cordero, en el occidente.

A las orillas de la av. Isabel La Católica, durante las primeras horas de la mañana, son pocos los carros que se parquean. Sin embargo, pasado el mediodía, sucede lo contrario. "La gente viene a comer en alguno de los restaurantes que hay aquí", dice Luis Humberto Gómez, uno cuidador de automóviles sobre esta arteria de La Floresta.

Los 14 restaurantes ubicados en este sector (cuatro de ellos tienen hasta 25 años en la zona) ofrecen múltiples variedades de comida. Se puede hallar carne argentina, pizza artesanal, comida italiana, española, japonesa, chilena, peruana, ecuatoriana; de Esmeraldas y de Guayaquil; del Mediterráneo.

Y así como hay diversidad de especialidades gastronómicas hay variedad en los diseños. El Takk tiene decoración surrealistas, el Sonetto tiene diseño medieval, el Segundo Muelle tiene un ambiente moderno...

Las opciones están destinadas a gente que pueden pagar comidas individuales que oscilan entre los USD 8 y 20. Solo en dos de los establecimientos, las comidas pueden ser más baratas.

Lucky González es la dueña del restaurante La Antojería Chilena, el cual lleva un año y medio abierto. A diferencia del resto de locales, en este lugar hay platos desde los USD 1,75.

Por otro lado, Bondiola Grill, donde la especialidad es la variedad en cortes argentinos, ofrece especialidades desde USD 3.

En esta zona se puede encontrar de todo. En el Takk se puede saborear una hamburguesa de salmón o el raviolis de cangrejo de La Trattoria.

El sector se ha convertido en zona de expansión de negocios de comida. Por eso, Daniela Rodas, gerenta del restaurante peruano Segundo Muelle, eligió este sector. "Además de la cercanía al Swissôtel y la presencia de oficinas a los alrededores".

Para Juan Aulestia, un frecuente comensal, la ventaja del lugar es que se ofrece una variedad de comidas. "Cuando tengo visitas, hay como elegir lo que uno desee de acuerdo a la ocasión".



En la avenida Isabel la Católica. Las fachadas de los restaurantes son llamativas. Foto:EL COMERCIO

DE ÚLTIMA HORA

- 08:22 Parlamento venezolano aprobó ley de educación
- 07:55 Duelos cómodos para Manchester United y Chelsea en inicio de Premier League
- 08:45 Una fallecida tras impacto de un bus en una casa, en San Juan
- 09:25 Una mujer se prendió fuego y caminó en shopping de Miami
- 09:33 No soy el favorito: Rafael Nadal
- 09:39 Roban colección de pieles de museo británico
- 09:48 Tifón Morakot podría alcanzar los 500 muertos, dijo Presidente
- 09:48 Comisionada de ONU para DDHH urge a Israel a cesar colonias "ilegales"
- 09:50 Torres renueva hasta 2013 y cree que el Liverpool puede ganar la Premier
- 09:30 Messi, duda para Supercopa y para primer partido de Liga

**Si estas en el exterior envía
fotos y saludos al email
ecuatorianos@elcomercio.com
para que te vean tus
familiares y amigos
en el Ecuador**