

# ECLECTIC A TRAVÉS DEL TIEMPO

«El tiempo marca nuestro camino y nuestra nueva temporada».

En 2016 Francisco Chicon y Sergio Musso iniciaron el camino de **Eclectic** en A Coruña (c/ Oliva). El concepto nació como una moderna y acogedora **casa de comidas** que proponía un menú de mercado, cambiante en función de la temporada.



Entre 2016 y 2019 **Eclectic** empezó a sumar comensales fieles, deseosos de novedades y de ir un poco más lejos. En consecuencia, se fue refinando la oferta: desde la materias primas a las técnicas, al tiempo que aumentó el compromiso con la **sostenibilidad**.

En 2019 el restaurante se incluyó en la **Guía Michelin** y ganó popularidad y comensales, tanto locales como turistas.

2020 fue el año de la pandemia. Y, contra todo pronóstico, a finales de año, el aumento de la demanda y el tipo de oferta de **Eclectic** desembocaron en la necesidad de **buscar un nuevo espacio** para desarrollar más cómodamente la propuesta y brindar un mayor confort, manteniendo el concepto.

En 2022, Paco y Sergio se centraron en la reforma y el traslado a la nueva ubicación: el **número 8 de la calle San Andrés**.

La temporada 2023 se proyecta como el año donde el nuevo espacio ayudará a profundizar y

afinar una propuesta que gira alrededor del **producto** y de la **experiencia del cliente**. Es el tiempo de dejar atrás las limitaciones del pasado y de materializar los sueños.

## EL ESPACIO

**Eclectic** no es un restaurante al uso. Es la casa de **Paco y Sergio**. Su hogar. Esto es lo que define y da coherencia a su propuesta. El local, su distribución y la decoración del lugar transmiten la sensación de entrar en el comedor de dos buenos amigos. El simple gesto de llamar a la puerta para acceder es toda una declaración de intenciones.



Quien entra en Eclectic disfruta de un recorrido particular. En primer lugar, unos minutos de espera en las **instalaciones de relax del equipo** le predisponen para una experiencia diferente; seguidamente, atraviesa la **zona de estudio e I+D** mientras se impregna de las ideas de Eclectic; finalmente, se encuentra con el comedor, un espacio con 5 mesas independientes que se orientan al corazón de **Eclectic**: la **cocina**, diáfana y sin barreras.

Paco, Sergio y su equipo reciben a un **máximo de dieciséis personas**, quienes disfrutan de un menú degustación. Cocinan, finalizan los platos en directo y sirven al unísono a cada una de las mesas, con el deseo de generar una relación más directa con el comensal.

## EXPERIENCIAS ÚNICAS

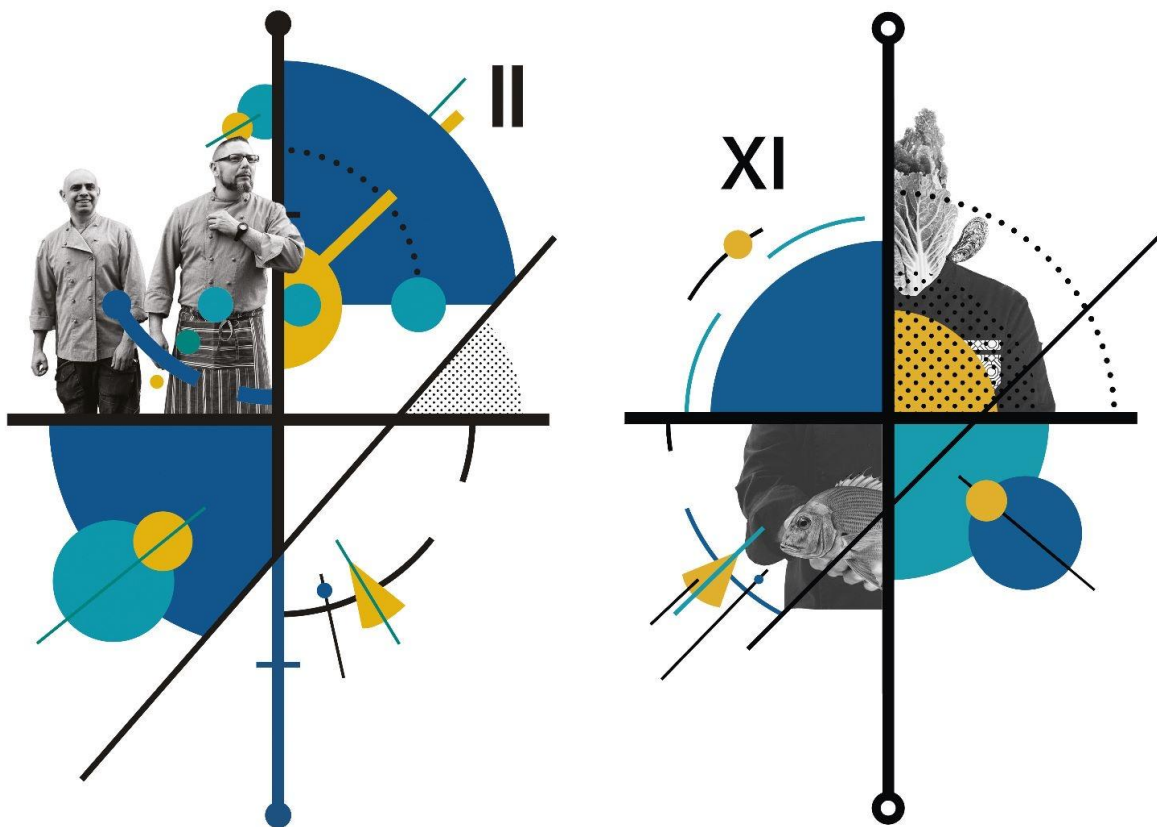
La búsqueda de **Eclectic** es crear momentos duraderos, singulares, conectados al entorno y que

pervivan más allá de la visita. Para ello, cada año renueva la inspiración adentrándose en la historia y en la cultura, para brindar contextos que transformen la experiencia en única e irrepetible.

*“Cada momento de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma antes que según su estómago”*

*Emilia Pardo Bazán*

## TEMPORADA 2023



Esta temporada la hemos llamado **TEMPUS**. Y nuestros menús llevan el nombre de los dioses griegos del tiempo: **KRONOS**, el menú corto, y **KAIROS**, el menú largo.

**KRONOS** es el dios del tiempo que lo devora de manera inexorable. **KAIROS** es el dios de la oportunidad, del goce y del hedonismo, capaz de transformar un instante en una experiencia eterna. De la dicotomía de estos dos tiempos nace el concepto de esta temporada.

El equipo de Eclectic vive y disfruta del tiempo de **KRONOS** con el producto de cada temporada y con acciones como madurar, preservar, elaborar, fermentar, marinar, cocinar... Acciones que conducen a ser extremadamente exactos y precisos. Vivimos pendientes del tiempo y de los tiempos para que aquello que consideramos lo mejor llegue a la mesa de quién nos visita

Gracias a esto el comensal puede disfrutar del **KAIROS**. Tiempo para el placer, el descubrimiento y la evocación; para desconectar y saborear el sinfín de historias, esfuerzos, procesos y técnicas

que confluyen en cada elaboración. Lo que llega a la mesa inició su camino hace días, meses o incluso muchos años atrás, cuando el comensal estaba en otro lugar y tiempo, sin siquiera imaginar el momento actual. Un instante irrepetible donde sus caminos se cruzan.

Sentarse a comer es un ritual que se remonta al origen de la vida misma.

**Comer es consumir tiempo, el propio y el de otros. ¿Hay mayor lujo que consumir tiempo y transformarlo en una experiencia perdurable?**

## SOSTENIBILIDAD: EL CAMINO PRESENTE PARA CUIDAR EL FUTURO

La casi totalidad de la materia prima que **Eclectic** emplea es de proximidad y viene de su red de pequeños productores, agricultores, artesanos y de la Lonja de A Coruña. Eclectic cuenta con la **certificación [Peixe da Lonxa Da Coruña](#)** que garantiza la procedencia del pescado y marisco que llega a la mesa.

La filosofía de **Eclectic** es acompañar, promover y caminar con quienes crían y cultivan estas tierras de manera sostenible y ecológica sin reemplazar a nadie. Queremos contribuir a preservar estos empleos ancestrales. El restaurante siempre reserva una pequeña cuota para la excelencia de lo foráneo, pues hay familias locales que viven del juego de equilibrios que supone la economía. Para **Eclectic**, la economía circular y la visibilidad de la cadena de valor es fundamental.

En 2022, Eclectic se ha sumado al sello comunitario **[Biosphere Sustainable](#)**, que permite a cualquier persona conocer el **plan de sostenibilidad** del restaurante y ver sus progresos en esta materia

