

El König torna a obrir després de l'incendi

El König Sandwiches està situat a la plaça de Sant Fèlix de Girona, a tocar d'El cul de la lleona.



El restaurant König Sandwiches de Girona ha tornat a obrir les portes el 26 de maig, quatre mesos i mig després de l'incendi originat per un curtcircuit en una fregidora de la cuina. El local, situat al carrer Calderers número 16, davant la plaça de Sant Fèlix, s'ha posat en marxa de nou amb normalitat i amb les mateixes prestacions, obrint en aquests moments des de les 9 del matí fins les 12 de la nit.

Xavier Bou, director d'operacions del Grup König, explica que «estem contents de poder tornar a obrir el König Sandwiches després de l'ensurt que vam tenir i on, afortunadament, només vam haver de lamentar danys materials al nostre local». El 9 de gener, el foc, iniciat a la cuina de l'establiment, es va propagar cap a la primera planta i el fum es va dispersar als pisos superiors pel fals sostre. Els Bombers van extingir-lo en poca estona.

El König Sandwiches, situat a tocar d'El cul de la lleona, es va inaugurar el 2004 i compta amb zona interior i terrassa. Es tracta d'un König amb una carta especial que el diferencia, respecte als de la resta del grup gironí, per preparar entrepans planxats, entre altres.

11 restaurants entre la demarcació de Girona i de Barcelona

El Grup König és una empresa familiar gironina que va obrir el primer restaurant el 1973 al centre de Girona. König no té franquícies i actualment compta amb 11 locals repartits entre Girona (4), Barcelona (2), Salt -a l'Espai Gironès-, Vilablareix, Figueres, Platja d'Aro i Vic. El plat estrella són les patates fregides, conegudes com 'Braves del König', que són elaborades amb patata fresca que reben diàriament. König també és un referent en l'oferta d'entrepans, salsitxes d'estil alemany i les diverses tapes o plats de la carta, vetllant per entrepans d'alta qualitat, amanides variades i comptant cada vegades més amb productes naturals i de proximitat. Treballen amb productes de la terra de màxima qualitat i estan fidelitzats als proveïdors ja que, per exemple, el pa rodó de les hamburgueses és el mateix des del primer dia i compten amb el mateix frankfurt i les salsitxes d'especialitat alemanya des de fa més de 25 anys.