



- INICIO
- ACTUALIDAD
- GUÍA DE FRANQUICIAS
- CREA TU NEGOCIO
- MULTIMEDIA

- Noticias
- Resumen de prensa
- Notas de Prensa
- Empresa
- Estrategias
- Nueva Franquicia
- Reportaje
- Habla el Franq

BUSCADOR DE ACTUALIDAD  Sección:  Desde:

Actualidad > Notas de Prensa > La Mafia se Sienta a la Mesa inaugura un restaurante en Col

## Notas de Prensa

imprimir enviar a un amigo come

17 de Junio

### La Mafia se Sienta a la Mesa inaugura un restaurante en Colmenar Viejo

Ficha de la Franquicia La Mafia se Sienta a la Mesa



Los restaurantes ítalo-mediterráneos La Mafia se Sienta a la Mesa ha llegado a la Localidad madrileña de Colmenar Viejo. El local forma parte del grupo de restauración Re-Imagina! que ya cuenta con 34 establecimientos repartidos por toda la península.

El nuevo restaurante está situado en el centro comercial El Ventanal c/ Sierra de Colmenar Viejo. Cuenta con una superficie de 250 m<sup>2</sup> y además dispone de una terraza de 53 m<sup>2</sup> con vistas a la Sierra de Guadarrama. Su diseño y decoración se recrea en los tiempos dorados de la Mafia pero con un toque de modernidad y vanguardismo acorde con las nuevas tendencias y gustos del cliente.

“Estamos convencidos de que este restaurante se adapta perfectamente a los gustos y tendencias de los colmenares ya que ofrecemos una relación calidad-precio inmejorable en un ambiente de diseño”, comentaba Miguel Sanz Méndez, propietario del establecimiento.

La apuesta en la cocina es muy completa y diversa, ofreciendo una carta de comida ítalo-mediterránea muy variada desde sus famosas pastas, a sus pizzas de horno de piedra, sus ensaladas y antipastos, y también crêpes, huevos rotos, arroces y carnes. Las raciones son abundantes y es un tipo de cocina ideal para compartir. Además, sus precios son bastante asequibles ya que el ticket medio por persona ronda los 20 euros.

La Mafia se Sienta a la Mesa es una cadena que funciona en franquicia. Poner en marcha un restaurante franquiciado de la marca requiere una inversión de 340.000 euros, que incluyen un canon de entrada de 24.000 euros. Los ideales son aquellos con una superficie de unos 350 m<sup>2</sup> situados en zonas comerciales, calles céntricas y de ocio o zonas de ocio o centros comerciales.

Junto con La Mafia se Sienta a la Mesa, son también cadenas gestionadas por el Grupo Re-Imagina! Restauración Mostaza (bocadillerías de gourmet), La Croqueta (tapas de diseño), y Barbacoa Classic (carne a la brasa). Los conceptos de negocio se caracterizan por su diseño de vanguardia y por una carta moderna en constante renovación que permite a los comensales disfrutar de una cocina de calidad a precios moderados.



#### Comentario

Nombre   
Comentario

Correo electrónico

**NUEVO RESTAURANTE.** SITUADO EN LA CALLE LAÍN CALVO 50, JUNTO A LA PLAZA ALONSO MARTÍNEZ, SE INAUGURÓ LA SEMANA PASADA

## LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA EN BURGOS

LA CARTA DE ESTE NUEVO RESTAURANTE APUESTA POR LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL DE ALTA CALIDAD EN UN ESTABLECIMIENTO DONDE TODO ESTÁ MIMADO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

**LA MAFIA** ha desembarcado en Burgos. Y viene para quedarse. Pero que nadie se asuste. No viene cargada de armas ni de oscuros negocios, sino de la mejor comida mediterránea. Y es que tras el nombre de La Mafía se sienta a la mesa se encuentra una franquicia con presencia en toda España que la semana pasada abrió su restaurante en Burgos, en la calle Laín Calvo, 50. Una multitudinaria inauguración que acogió a más de 200 invitados.

Manteniendo la esencia de la cocina italiana, La Mafía va más allá e incluye en su carta platos mediterráneos con un toque actual. Así, es posible encontrar un timbal de huevos con jamón ibérico, trigueros y patatas fritas o un crepe de queso de cabra, bacon, pasas, piñones y emulsión de naranja, junto a una amplia variedad de pasta, pizzas, lasañas o solomillos.

Sin olvidar los típicos postres



LA DECORACIÓN EN BLANCO Y NEGRO RECUERDA LOS TRAJES DE LOS MAFIOSOS DEL CHICAGO DE LOS AÑOS 30. / PATRICIA

transalpinos como el tiramisú o la pannacotta o los vinos, tanto italianos como de Ribera del Duero y Rioja o aragoneses.

La pasta -de la que existen 19 variedades entre seca, fresca y fresca rellena, que a su vez se pueden combinar con 19 salsas diferentes- y las pizzas, carpaccios, lasañas, arroces, carnes, etc... se

elaboran al momento en el obrador del restaurante para conseguir el mejor toque cuando cada plato salga a la mesa. Todo mimado hasta el mínimo detalle.

Pero además de una buena cocina, ofrecer el mejor servicio es una de las prioridades de La Mafía y por eso dispone de dos comedores completamente inde-

pendientes para fumadores y no fumadores.

Otras atenciones son la puesta a disposición de los clientes de una bolsa para llevarse el vino que no hayan consumido y la existencia de un *menú picolinos* para niños hasta 10 años al que hay que sumar otros menús y atractivas propuestas para grupos y comidas

ENTRE OTROS PLATOS, OFRECE 19 TIPOS DE PASTA CON 19 SALSAS DIFERENTES

de empresa. Sin olvidar que buena parte de los platos de la carta se puede encargar para llevar. Aunque sin duda en un restaurante lo más importante es la comida, el entorno también contribuye a disfrutarla. Por eso entrar en La Mafía es sumergirse en el Chicago de los años 30.

Con una cuidada decoración en blanco y negro -que recuerda los trajes, camisas, corbatas y sombreros de los grandes 'capos' de la mafia-, los salones se completan con fotos, viejos recortes de periódico y los nombres de sus personajes más famosos, desde Al Capone a Vito Corleone o Lucky Luciano.

Todo ello combinado con gusto y pensado para ofrecer un nuevo concepto de restauración desconocido en Burgos.