

## **La cadena Crepíssima inaugura su primer establecimiento en Madrid**

**La costarricense aterriza en España, con un local a escasos metros de la madrileña Plaza Mayor, con una carta renovada y confeccionada exclusivamente para nuestro país** Crepíssima, la cadena costarricense reconocida por haber convertido el crepé tradicional en un plato gourmet, ha inaugurado su primer establecimiento en Madrid. El local se ubica en pleno centro de la ciudad, en la Calle Imperial, 18 (Junto a Plaza Mayor).

El local que cuenta con unos 45 m2, y cuenta con aforo para 28 personas, está situada en una zona privilegiada. Se trata de un espacio permanentemente concurrido, tanto por vecinos de la ciudad como por turistas nacionales e internacionales.

Crepíssima llega a España de la mano del inversor Daniel Freitras, un empresario con una dilatada experiencia en el sector del retail a nivel internacional. La inversión asumida por el empresario ha sido de 45.000 euros –más la obra del local-, y ya prepara la apertura de un segundo establecimiento, también en Madrid.

Gracias a una exitosa campaña en las distintas redes sociales con invitaciones a crepes y gofres, acudieron a la inauguración más de 1.100 personas, deseosas de disfrutar de las recetas gastronómicas de Crepíssima.

La fiesta de inauguración contó además con la presencia de la Embajadora de Costa Rica en España, la Sra. Ana Helena Chacón, ex vicepresidenta del país, así como de distintos interesados en la franquicia que estudian en estos momentos la apertura de un establecimiento de la cadena.

Una inauguración con novedades:

Crepíssima llega a España con una renovada carta, diseñada exclusivamente para nuestro país. La cadena ha invertido en I+D+i para elaborar en España las recetas más exitosas de Costa Rica, pero adaptadas a los gustos, presentación e inquietudes del consumidor español. Los cambios más significativos se han llevado a cabo con las propuestas de crepes salados, en la que, actualmente, gozan de especial protagonismo combinaciones como la crepizilla, crepé bañada en salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y maíz; la cuatro quesos, con salsa de queso azul, mozzarella, queso monte bianco y parmesano gratinado; la tradicional ham & cheese con su original toque francés, crepé rellena de queso monte bianco, queso suizo, jamón ahumado y salsa de maíz dulce o la verona, rellena de champiñones salteados, cebolla caramelizada, puerros confitados y salsa de queso azul gratinada con queso parmesano.

En España además de sus tradicionales crepés dulces y salados, ofrecerá una nueva y exclusiva selección de gofres, por lo que esta oferta se ha visto implementada, llegando a contar con más de 10 productos de esta clase.

La cadena protagonista del fast-casual, ha incorporado casi 15 productos nuevos a su ya extensa carta de bebidas, entre cafés, té y smoothies. Lo que le lleva a posicionarse con casi el doble de opciones, con un proyecto centrado en la expansión por todo el territorio nacional.

El concepto de Crepíssima: “Crep Gourmet & Coffee” nace por la búsqueda de una idea novedosa de negocio aprovechando el crecimiento actual de la tendencia del fast-casual en la industria de los alimentos. La compañía utiliza la receta original de Francia y el talento nato de la cocina italiana para llevar a cabo su plato estrella, poniendo en marcha el know how del modelo de negocio americano.

El objetivo de la compañía es alcanzar los 10 locales en su primer año de funcionamiento en nuestro país, principalmente en las principales ciudades españolas, como Barcelona, Valencia, Sevilla, etc. además de Madrid, y especialmente aquellas con un alto nivel de turismo que puedan favorecer la exportación de la marca.

Una vez consolidado su modelo de negocio en nuestro país, la compañía desea iniciar su expansión en los mercados internacionales de nuestro entorno.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>