Publicado en Madrid el 20/03/2019

Makitake abre en Chamartín su nuevo restaurante

La cadena de restaurantes de comida japonesa Makitake continúa su expansión con la apertura de un nuevo local en la zona norte de Madrid el próximo día 26 de marzo de 2019. Concretamente, en la Calle del Padre Francisco Palau y Quer 3, junto al Paseo de la Castellana, en pleno distrito financiero de Madrid

La cadena de restaurantes de comida japonesa Makitake continúa su expansión con la apertura de un nuevo local en la zona norte de Madrid el próximo día 26 de marzo de 2019. Concretamente, en la Calle del Padre Francisco Palau y Quer 3, junto al Paseo de la Castellana, en pleno distrito financiero de Madrid. Esta será la séptima apertura de Makitake a lo largo de toda la geografía española y la tercera en la Comunidad de Madrid, confirmando la buena marcha de la cadena.

Makitake ha desarrollado un concepto de comida japonesa, que se adapta a las nuevas necesidades y tendencias del momento. Su selección de platos de origen nipón hace las delicias de los amantes del sushi con platos fusión, todos ellos cumpliendo el estándar de la franquicia en cuanto a frescor y calidad de los ingredientes.

Este nuevo local contará con un equipo de cuatro trabajadores que han recibido una formación especializada para cumplir con los estándares de la marca tanto en la excelencia en la elaboración de sus productos como en la preocupación por una presentación cuidada, para ofrecer a sus clientes platos de alta calidad.

La tienda contará con servicio a domicilio y take away, dando así múltiples posibilidades para acercarse a sus clientes, y contará con una zona en las que poder disfrutar de la mejor comida japonesa hecha en el momento.

Una de los puntos fuertes de la franquicia es su mezcla de recetas de innovación con los platos japoneses más tradicionales, ofreciendo sushi y platos fusión de distintas gastronomías del mundo oriental, en los que impera una presentación muy cuidada y un sabor rompedor. Entre estos productos se pueden encontrar opciones conocidas por todos como yakisoba, ramen o sashimi y también platos más vanguardistas como los baos o el sushi tempurizado. Makitake cuenta también con promociones semanales para todos sus clientes, así como múltiples opciones para una dieta vegetariana o sin gluten.

Makitake se presenta como un restaurante fresco e innovador, apto para todo tipo de públicos con pasión por la cocina japonesa y nuevas corrientes culinarias. Si se es un neófito en esta área, es la mejor forma de iniciarte en la cultura gastronómica japonesa, ya sea en su local o en la comodidad de tu casa.

Mas información en www.makitake.es o en sus redes sociales

IG: https://www.instagram.com/makitakesushi_es

Fb : https://www.facebook.com/MakitakeUrbanSushiShop/

Tw: https://twitter.com/Makitakesushi

Contacto

Alejandra Martin Andrés

Tlf. 646.793.354

info@makitake.es

Datos de contacto:
Alejandra Martín Andrés
646793354

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Franquicias Gastronomía Madrid Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es