

Pitaya se expande por el mundo y abre su primer restaurante en Málaga

Pitaya, la primera franquicia Thai de Street Food, inspirada en los restaurantes típicos de Tailandia, se marca otro tanto al seducir a los sivaritas de comida exótica como a los seguidores de la comida rápida. La marca originaria de Burdeos, ya bien establecida en Francia con 35 restaurantes, comenzó su desarrollo internacional con la apertura de su primer restaurante en Málaga, la capital de la Costa del Sol

Pitaya, la primera franquicia Thai de Street Food, inspirada en los restaurantes típicos de Tailandia, se marca otro tanto al seducir a los sivaritas de comida exótica como a los seguidores de la comida rápida. La marca originaria de Burdeos, ya bien establecida en Francia con 35 restaurantes, comenzó su desarrollo internacional con la apertura de su primer restaurante en Málaga, la capital de la Costa del Sol. Pitaya va más allá de las fronteras y continúa su crecimiento en Francia con 30 aperturas programadas para 2019.

El primer restaurante en España

Ubicado en el corazón de una de las ciudades más famosas de la costa andaluza, este restaurante tiene una superficie de casi 100 m². Inmerso en un entorno típicamente tailandés y exótico, los clientes se hacen su pedido frente a una cocina abierta equipada con tres woks. "Ser el primer franquiciado de Pitaya a nivel internacional es un gran orgullo. Nuestro equipo de 8 personas está impaciente por dar la bienvenida a los primeros clientes", dice Nabil Kerroun, dueño de la franquicia del restaurante Pitaya en Málaga.

Una franquicia que crece a un ritmo de vértigo

El año 2019 ha empezado fantásticamente para Pitaya, que no pretende detenerse su crecimiento. "Este es un día muy importante para Pitaya, estamos emocionados y muy felices. Pitaya planea continuar su despliegue internacional y está pensando en unos 20 restaurantes en el extranjero para 2020. La cadena de comida callejera tailandesa planea exportar la franquicia a Inglaterra, Luxemburgo, Bélgica y Suiza", dice Rachelle Lemiere, Directora de Operaciones.

2019 promete ser un año crucial para la marca francesa, que planea aumentar el número de restaurantes a 70 para finales de año. Un número que se ajusta a un objetivo más global de 250 establecimientos para 2025. "Pitaya es: el deseo de emprender, el espíritu de equipo y el gusto por la cocina tailandesa. Estamos comprometidos a apoyar a nuestros franquiciados a lo largo de su carrera profesional a través de la capacitación adecuada en su escuela-restaurante que les permitirá tener todas las claves para que esta experiencia sea un éxito".

Pitaya, un mundo único de sabores de Tailandia

Pitaya ofrece cocina tradicional, fresca y deliciosa, que sigue los cánones de la comida callejera: ¡cocinada en vivo y bajo la expectación de los clientes. La chef Nathalie Nguyen ha vuelto a diseñar no menos de 14 recetas que le permiten descubrir o redescubrir los grandes clásicos tailandeses. Platos inusuales hechos a base de productos frescos con toques únicos, notas dulces / saladas o especias,

suficientes para deleitar desde los paladares más selectos y amantes de la buena comida.

Además, por un tiempo limitado, se puede degustar el delicioso Chicken Satay.

A propósito de Pitaya

Creada en 2010 y transformada en franquicia en 2016, Pitaya es la primera red de comida callejera tailandesa en Francia. Un concepto inspirado en los restaurantes típicos de Tailandia y adaptado a las tendencias actuales y los nuevos patrones de consumo occidentales del momento. Pitaya ofrece un menú de novedades y tradiciones gourmet con woks saludables y sabrosos, diseñados por la chef Nathalie Nguyen. Con 35 restaurantes a fines de 2018, Pitaya está experimentando un crecimiento muy fuerte y planea abrir 30 establecimientos nuevos en 2019. Acaba de dar la bienvenida a Christophe Cambuzat, gerente de proyectos de desarrollo internacional. www.pitayaresto.fr

Datos de contacto:

ALVARO GORDO
951650484

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Moda](#) [Andalucía](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>