[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 16/01/2019

# [Pitaya se corona el día de la apertura en la capital de la Costa del Sol](http://www.notasdeprensa.es)

## Pitaya, la primera franquicia Thai de Street Food, ha llegado a España. Ya hacía varias semanas que la expectación no hacía más que crecer, y el día de ayer muestra sel éxito rotundo. Una fantástica inauguración con muchos detalles, desde comida gratis, espectáculo de fuego, patinadoras dinamizando las calles del centro y más, sólo se pudo traducir en un éxito total. Málaga es una ciudad abierta y cosmopolita, por lo que la acogida ha estado a la altura

Llevar el paladar a tierras exóticasComida tailandesa de autor, donde la aclamada chef francesa Nathalie Nguyen diseña y perfecciona cada uno de los platos hasta conseguir fantásticos resultados, con matices sorprendentes y llenos de sabor. Dulce y salado, especiados y naturales… Los platos están preparados para seducir todos los paladares, desde los más exquisitos hasta aquellos que prefieren la comida Fast Food. Una materia prima llena de productos frescos que transportan a Tailandia desde el primer bocado. Además, durante el mes de enero se podrá disfrutar del nuevo plato Chicken Satay, así que conviene no perder la oportunicad de degustar este fantástico plato Una franquicia que crece a ritmo de vértigoPitaya, la cadena inspirada en los restaurantes típicos de comida callejera tailandesa, está experimentando un crecimiento acelerado por muchos países, habiendo empezado por Málaga en España. Con el objetivo de llegar a los 70 restaurantes a final de 2019, instalándose en Inglaterra, Luxemburgo, Bélgica y Suiza, la intención será la de seguir creciendo hasta llegar a los 250 restaurantes alrededor de todo el mundo para el año 2025. La cadena, que en 2016 se convirtió en la franquicia del año a nivel francés, aporta todo tipo de apoyo a los franquiciados a lo largo de la carrera profesional, se prepara en la cocina, así como en el sistema de gestión. Siendo así, no es de extrañar que esos propósitos de expansión se culminen con el mismo éxito que viene acompañando a la franquicia hasta ahora. Pitaya es: el deseo de emprender, el espíritu de equipo y el gusto por la cocina tailandesa El primero de muchos en EspañaNo es de extrañar que el primer restaurante en España se ubique en Málaga. Y es que la capital de la Costa del Sol es tierra de contrastes, en continuo crecimiento y siempre abierta al turismo de cualquier parte del mundo, aspecto que no pasa desapercibido para las grandes franquicias a nivel mundial, como lo es Pitaya. Málaga centro, concretamente Calle Compañía 28, disfruta desde ya con un restaurante Pitaya de casi 100 m2 donde poder viajar a tierras lejanas mediante los sentidos. 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: [https://www.notasdeprensa.es/pitaya-se-corona-el-dia-de-la-apertura-en-la\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Andalucia Emprendedores Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)