

IceCoBar, la cadena que ha popularizado en España el Ice Roll se instala en Malasaña

Apuesta por el Ice Roll, helado a la plancha, una forma de tomar helado nacida de los puestos ambulantes de street food de Tailandia y su Gofre con burbujas originario de Hong Kong

Tailandia es, para muchos, un destino de enorme interés por su gastronomía, incluso la de los puestos ambulantes de sus calles y mercados. Tailandia es también el país en el que se comenzó a servir por primera vez el helado a la plancha, o Ice Roll, una forma distinta de comer el helado que rápidamente se ha extendido por las principales capitales del mundo como una forma natural y divertida de tomarse un helado hecho al momento a través de un show Gastro muy atractivo.

En España, la compañía IceCoBar implantó esta moda hace poco más de dos años y esta semana inaugura su décimo establecimiento, en el corazón del madrileño barrio de Malasaña. El nuevo local, ubicado en la calle Espíritu Santo, 7, es la primera franquicia de la cadena en Madrid, pero sus responsables afirman que muy pronto llegarán nuevos locales en centros comerciales y calles céntricas de la capital. De hecho, esta apertura es la tercera (después de otra en Zaragoza y en Jerez de la Frontera con su nuevo formato Foodtruck) que se produce en la era post covid.

“La apertura de nuestro primer local en Madrid es un hito en nuestra expansión y estamos muy orgulloso de ello “ afirma su C.E.O Benjamin Gomes. “Es un fiel reflejo de la confianza de nuestros socios franquiciados en la solidez y atractivo de este proyecto. Inaugurar un local es siempre un momento muy ilusionante, pero hacerlo a escasas semanas de la crisis sanitaria vivida, nos hace confiar aún más en la fortaleza y profesionalidad de todo nuestro equipo y del concepto”.

Una fórmula que combina el show de su elaboración con la posibilidad de tomar un delicioso helado con productos 100% naturales:

Los helados a la plancha han logrado convertirse en una clara tendencia Gastro gracias a una fórmula de éxito: combinando el show de su elaboración totalmente artesanal con la posibilidad de tomar un delicioso helado, con productos totalmente naturales, realizado frente al cliente sobre una plancha a -20º, dando lugar a un producto inigualable y espectacular.

A partir del próximo Viernes 24 de Julio los madrileños podrán disfrutar de la innovadora manera de tomar helado propuesto por la enseña y con todo el protocolo de seguridad establecido por la enseña para mantener la seguridad de sus clientes y empleados: mamparas de separación, marcaje al suelo, gel hidro-alcoholico en libre uso para los clientes y siempre mascarillas y guantes.

Con una superficie de 40 metros cuadrados la apertura se suma a los 9 establecimientos que IceCoBar tiene en nuestro país y que espera incrementar en el segundo tramo del ejercicio con la puesta en

funcionamiento de nuevos locales, tanto en nuestro país, como a nivel internacional.

El establecimiento madrileño también contará con el servicio no contact delivery que la firma ha implantado recientemente en toda su red a través de Deliveroo y Glovo, en base al reciente acuerdo suscrito con ambas plataformas y en todas sus tiendas.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>