

BaRRa de Pintxos estrena nueva carta y nueva web

El Grupo ha incorporado a su dominio el servicio take away y el mensaje de que su cocina funciona ininterrumpidamente. Además, ahora los clientes pueden degustar más pinchos Canallas XL, ensaladas y cazuelas

El Grupo BaRRa de Pintxos está de estrenos, ya que ha ampliado su carta con muchos platos nuevos, al tiempo que también ha renovado su página web, que ahora presenta un diseño mucho más moderno, juvenil y, sobre todo, adecuado y enfocado al target de público objetivo al que se dirige esta cadena de cervecería/restaurante, que ya opera con 16 restaurantes abiertos en España.

La nueva carta, que ya está a disposición de los clientes, ha incorporado nuevos pintxos Canallas XL, como "Bao de solomillo de vaca con glaseado de soja y miel trufada"; "Mini smash burger con queso cheddar, bacón y salsa"; "Brioche de carrillera ibérica en su jugo con aguacate"; "Brioche de rabo de toro"; "Tacos al pastor", y "Bao de rabas con alioli negro y mojo picón".

Además, en la carta de ensaladas se ha incorporado "Nuestra ensalada César", mientras que en sus Cazuelas "para compartir... o no", ya se puede degustar su "Octavillo de anchoas de Santoña"; su "Tabla de jamón ibérico con pan cristal y tomate confitado", y sus "Torreznos ibéricos de Soria". Y para quien "quiera seguir y no parar", en la carta encontrará "Brochetas de picaña con patatas fritas y padrón", o "Ceviche de rape y langostinos con aguacate".

Desde el Grupo BaRRa de Pintxos aseguran que "con todos estos platos nuevos queremos ofrecer a nuestros clientes una carta más completa, en la que puedan optar a una mayor variedad de nuestros pintxos Canallas XL, ensaladas, cazuelas, etc."

Una web moderna y funcional

A su vez, el Grupo BaRRa de Pintxos ya dispone también de una nueva web, de navegación sencilla para los usuarios, y que incorpora diversas secciones, en las que se despliegan todos los valores y la filosofía de la marca. Así, destaca su nuevo servicio take away, para hacer el pedido desde cualquier lugar, y desde las principales plataformas o la propia web.

Además, en la remozada web se ha destacado que el concepto funciona con cocina ininterrumpida, por lo que el cliente puede degustar los pintxos Canallas XL, las cazuelas o cualquier otra oferta de la nueva carta a cualquier hora y en cualquiera de sus locales.

Otras de las secciones por las que se puede navegar en la web del Grupo son: "Restaurantes", con la ubicación exacta de sus locales, distribuidos actualmente por la Comunidad de Madrid, Oviedo y Mallorca; "Delivery", "Franquicias", para formar parte de la red de BaRRa de Pintxos como franquiciado, "Reservas" y, por supuesto, la renovada "Carta", con la oferta de pintxos y cazuelas, que

fusionan lo mejor de la cocina casera y de autor.

En relación con esta nueva página web, desde la cadena BaRRa de Pintxos explican que "nuestro dominio es ahora mucho más funcional y estéticamente se identifica más con nuestro concepto y con lo que queremos transmitir a nuestros clientes: nuestras recetas caseras con toque de autor y el lugar perfecto para tapear y comer bien para que sea una experiencia única".

Así pues, el Grupo BaRRa de Pintxos continúa a la vanguardia de su sector, renovando y ampliando su carta, además de modernizando y actualizando su página web, sin descuidar su expansión por todo el territorio nacional con próximas aperturas.

Acerca de BaRRa de Pintxos

BaRRa de Pintxos es un concepto de restauración que nació en 2010 y que empezó a franquiciar en 2014, con una visión muy clara: sofisticar la cultura y la tradición que hay detrás de los pintxos y el tapeo, mezclando las recetas caseras con un toque de autor, para conseguir un producto más gourmet, con una excelente relación calidad-precio y asequible para todos los públicos.

BaRRa de Pintxos es una franquicia de cervecería/restaurante única y vanguardista, que apuesta por materias primas de primera calidad y por la elaboración de una carta a base de pintxos y cazuelas recién hechas, conforme a los gustos de los clientes y la demanda del mercado, siempre en constante evolución, donde todo gira alrededor de la barra.

Datos de contacto:

Juan Carlos Martín Jiménez
Departamento de Comunicación
607999866

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Balears](#) [Asturias](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>