

Bresca aumenta su carta con nuevos platos 100% italianos

La cadena de restaurantes del grupo Italian Fooding modifica su carta con la incorporación de algunos platos que reflejan la tradición culinaria italiana. La Norma!, helado Bresco o el falso risotto de gambas con pesto di aglio orsino son algunas de las nuevas opciones que pueden degustar los clientes

La reconocida cadena de restaurantes italianos Bresca anuncia una actualización en su oferta gastronómica con la incorporación de una selección de nuevos platos. Este cambio, que se implementará en todos sus establecimientos, busca enriquecer la experiencia culinaria de sus comensales con una mayor variedad de opciones y sabores auténticos.

Cada restaurante Bresca, conocido por incorporar en su carta platos diferentes a los restaurantes italianos tradicionales, incluyendo menús completos sin gluten y veganos de alta calidad, así como sus masas madre fermentadas de más de 72 horas. Incorporará platos nuevos y exclusivos, aunque no todos los locales ofrecerán exactamente las mismas opciones. Esta decisión responde al objetivo de la cadena de brindar a sus clientes una experiencia única y personalizada en cada ubicación, respetando al mismo tiempo la esencia de la gastronomía italiana.

"Nuestra misión es ofrecer a los comensales lo mejor de Italia, innovando sobre las recetas tradicionales y con propuestas que mantengan la autenticidad de los ingredientes y técnicas italianas", comentó su chef, Paolo Maglia, que continuó: "Con esta nueva carta, queremos sorprender a los clientes habituales y atraer a nuevos amantes de la cocina italiana, ofreciendo platos frescos y emocionantes que se adapten a todos los gustos".

Entre las nuevas creaciones, los clientes podrán disfrutar de La Norma!, un exquisito plato de pasta que dejará un sabor inconfundible y único; el helado Bresco, hecho diariamente en los establecimientos y que contiene chocolate 100% negro. Otra de las opciones es el falso risotto de gambas con pesto di aglio orsino, que cuenta con propiedades depurativas. De esta manera, cada receta ha sido cuidadosamente desarrollada por el equipo de chefs de Bresca, quienes han trabajado para garantizar que cada plato mantenga la calidad y el sabor por los que la cadena es conocida.

Desde pastas artesanales hasta innovadoras interpretaciones de clásicos italianos, cada restaurante ofrecerá una experiencia única y personalizada.

Así, la expansión de la carta es un paso más en el compromiso de Bresca por ofrecer una experiencia gastronómica excepcional y, al mismo tiempo, explorando nuevas formas de deleitar a sus clientes. Por ello, invitan a sus clientes a explorar y disfrutar de estas nuevas creaciones culinarias, y a descubrir los sabores únicos que cada restaurante Bresca tiene para ofrecer.

Sobre Bresca

"Bresca", en el dialecto de Bologna, significa "tener el puntito" después de haber tomado unas copas, refiriéndose a ese momento de alegría y desinhibición, se deja leer entre líneas las intenciones de este lugar: un ambiente alegre, y hecho para compartir y divertirse familiares y amigos.

Los restaurantes Bresca pertenecen al grupo Italian Fooding, destacada cadena de restaurantes italianos que se especializa en ofrecer una auténtica experiencia culinaria de calidad e innovación, en un ambiente distendido y muy divertido y original. Con una presencia consolidada, Bresca se ha ganado el reconocimiento de sus clientes por su compromiso con la calidad, la autenticidad y la innovación en cada uno de sus platos.

Cuenta con ocho restaurantes repartidos por la geografía española. Tres de ellos se encuentran en Madrid capital (Fuencarral, Sol y Lavapiés) y otro está en la Comunidad de Madrid, en concreto, en Alcalá de Henares. El resto de restaurantes Bresca se encuentran en Ibiza, Málaga, Almería y Santiago de Compostela.

Datos de contacto:

Cristina Remesal
Responsables de RPP
+34 646 84 28 51

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>