

Chalito, referente en milanesas, duplica restaurantes en BCN y llega a Madrid con 10 millones de inversión

El grupo de restauración abrirá diez locales en Madrid de aquí a mediados del 2025; cinco en Barcelona (estarán en centros comerciales y en los barrios de Poblenou y Sagrada Familia) y unas cocinas centrales de 1.000 metros cuadrados en Gavà (Barcelona). La compañía Chalito ha cerrado 2023 con una facturación de 11 millones de euros. Un 22% de su facturación se debe al canal take away / delivery, en el que son líderes indiscutibles de venta en la categoría de milanesas

Este 2024 podría presentarse como el año del bombazo de Chalito, la marca de restauración especializada en carne rebozada recubierta con toppings. Tras abrir su primer establecimiento en Castelldefels en 2016, la compañía ha tenido desde entonces un crecimiento imparable.

Con un concepto de restaurante tradicional con comedor, que después integró la venta take away y el delivery (posicionándose como los principales vendedores de milanesas en la plataforma Glovo), la compañía Chalito ha cerrado el ejercicio del 2023 con una facturación que roza los 11 millones de euros, unos 3 millones más que el año anterior.

A lo largo de lo que queda de año, se inyectará además una inversión de 10 millones para desarrollar su ambicioso plan de expansión que prevé cuadruplicar su número de locales: abrirán diez locales en Madrid de aquí a mediados de 2025; cinco nuevos en Barcelona (estarán en centros comerciales y en los barrios de Poblenou y Sagrada Familia) y unas cocinas centrales de 1.000 metros cuadrados en Gavà (Barcelona).

En la capital española, de hecho, ya está cerrada la primera ubicación de Chalito, en el centro comercial Nassica (Getafe), que abrirá sus puertas esta próxima primavera. Para los demás establecimientos en Madrid, el grupo de restauración está abierto tanto a grandes superficies como a locales a pie de calle en zonas de mucho tránsito en formato restaurante o exclusivamente pensados para el take away / delivery (lo que representa el 22% de su facturación).

Tras la primera apertura del grupo en 2016 en Castelldefels, siguieron Chalito Rambla Catalunya en 2017, Chalito Vía Augusta en 2020, Chalito Maquinista en 2021 y Chalito Collblanc en 2023. La compañía también cuenta con la línea de negocio Chalito Food Truck para festivales y sitios de moda en verano. Con cinco socios a las riendas de la compañía, cerca de 200 empleados y más 1 millón de milanesas vendidas, el grupo Chalito se ha convertido en una de las marcas más consolidadas y con más potencial de crecimiento del estado.

En la actualidad cuenta con una carta de una veintena de recetas de milanesas al plato o al pan (con opción de elegir la base entre diferentes carnes, o la vegana de berenjena); pizzas; roscas; empanadas; hamburguesas y platos para picar.

Acerca de Chalito

La marca Chalito transmite autenticidad y gusto por lo artesano y eso se refleja en el interiorismo de los locales. Con una identidad única, fácilmente reconocible y probada con éxito en espacios de distintas características, los restaurantes Chalito son cálidos, acogedores y están pensados para transmitir cercanía y esa esencia del "hecho a mano". Para ello, se utilizan materiales naturales que destilan carácter y que muestran sus formas y texturas particulares, como maderas, hierro y ladrillos a la vista. Todo el proyecto de interiorismo se desarrolla de junto con artesanos de la madera y con un equipo de decoradores y profesionales de confianza.

La filosofía "Hecho a mano, hecho con ilusión" también define gastronómicamente. En una época en la que la necesidad de comer rápido se impone en muchos momentos del día, Chalito da respuesta con una oferta de comida 100% casera. El producto estrella son las milanesas, que se asocian indiscutiblemente a Chalito, y que se elaboran a mano y con las mejores carnes. Si bien las milanesas han posicionado la marca en el panorama gastronómico de Castelldefels y Barcelona, en la carta de Chalito también se ofrecen pizzas, roscas y empanadas, elaboradas con masas que se preparan artesanalmente cada día y que se acompañan con una delicada selección de ingredientes.

www.chalito.es

[@chalito.es](https://www.instagram.com/chalito.es)

Datos de contacto:

Laia Zieger
DPT PR
670863596

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>