

## **Grupo Dihme, junto con Molson Coors, abre el primer ‘Blue Moon TapHouse’ de Europa**

### **El grupo de restauración tiene previsto abrir 25 locales en los próximos 3 años en España**

La cervecería artesanal Blue Moon TapHouse abre en Madrid su primer establecimiento en Europa. Será el cuarto del mundo, junto a los de Denver, Panamá y Atlanta. La apertura será el próximo 5 de diciembre y el local está situado en el Paseo de San Francisco de Sales, nº 34, en uno de los barrios con más ambiente y animación de la capital.

El nuevo local será un lugar de referencia para los amantes de la cerveza artesanal, ya que se podrá disfrutar en un ambiente muy cuidado y especial de una amplia gama de cervezas artesanas para todo tipo de paladares, ocho variedades de cerveza de barril y 12 botellas con toques de sabor especiales que se irán renovando progresivamente (algunas de ellas estrictamente estacionales). Además de las bebidas propias habrá una gran selección de cervezas de temporada y de edición limitada.

Blue Moon está gestionado en España por el grupo de restauración Dihme, también gestor de los establecimientos La Sagrada Fábrica, que cuenta con la cerveza artesanal española La Sagra. El grupo Dihme se ha aliado en exclusiva con Molson Coors, el tercer grupo cervecero del mundo, para explotar la franquicia Blue Moon en España.

El primer TapHouse de esta marca en Europa, que cuenta con 350 metros cuadrados, está dividido en dos plantas y tiene con una decoración neoindustrial que recuerda al concepto de restaurante americano, pero muy modernizado, con amplias cristaleras, mobiliario de madera junto a sofás “tipo concha” en tonos azules, y paredes con ladrillo visto.

El nuevo Blue Moon será también un lugar de encuentro para la cultura. Habrá exposiciones temporales de pintura o fotografía, se podrá disfrutar de la buena música, de catas de cervezas artesanas y de cursos de maridaje. También podrán celebrarse eventos privados para empresas o particulares.

La gastronomía será otro de los ejes de la nueva oferta que Blue Moon ofrecerá a los madrileños. Blue Moon contará con una carta muy cuidada y elaborada por el chef Paco Arriola, ganador de Masterchef Albania, con la colaboración del cocinero Víctor Sobejano, en la que se combinan los mejores sabores internacionales con los platos tipo shack de gran calidad como hamburguesas, ensaladas, tacos, hummus, alitas de pollo o costillas de cerdo.

Para Daniel Sala, socio fundador y CEO de Dihme, “esta es una gran oportunidad de negocio, ya que Blue Moon TapHouse es un concepto que aúna la tradición de una marca de cerveza ya legendaria, con un estilo de restauración fresco y muy completo. En Blue Moon TapHouse, además de beber

cerveza, se viene a disfrutar de una gran variedad de sabores exquisitos, en un establecimiento muy cuidado donde apetece quedarse. Sin duda, una experiencia completa y diferente”.

Dihme cerró 2018 con una cifra de negocio de 12 millones de euros y una plantilla de más de 700 personas, y prevé invertir cerca de 20 millones de euros hasta 2022 para contar con más de 60 establecimientos en España, 50 millones de euros en ingresos y dar empleo a 1.600 personas.

La cerveza Blue Moon nació en Denver en 1995, inspirada en el estilo de las cervezas belgas, pero con un toque cítrico novedoso. Para eliminar la acidez de la cerveza de trigo belga se agregó un gajo de naranja española, que en sus inicios se importaba directamente de Valencia. Hoy es el nº 1 de las cervezas artesanas en EE. UU. y una de las marcas más importantes de craft beer del mundo.

Aunque la cerveza Blue Moon se puede encontrar en más de 25 países del mundo, los establecimientos Blue Moon TapHouse son muy selectos. La compañía americana tiene prevista la inauguración de dos locales más en Seúl y Sídney, en fechas próximas.

**Datos de contacto:**

Círculo de Comunicación  
910001948

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)  
[Recursos humanos](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>