

# La cadena costarricense Crepíssima inaugura su primer establecimiento en Barcelona

## **Abrirá su segundo local en España en el Centro Comercial Las Arenas**

Crepíssima, la cadena costarricense reconocida por haber convertido el crepé tradicional en un plato gourmet, inaugura su segundo establecimiento en nuestro país. El local se ubica dentro del Centro Comercial Las Arenas, junto a la Plaza de España de Barcelona.

El establecimiento cuenta con unos 60 m<sup>2</sup>, y un aforo para 32 personas. La ubicación del mismo es también privilegiada, junto a la zona de moda del céntrico centro comercial.

Este nuevo local se suma al recientemente inaugurado en Madrid, a escasos metros de la emblemática Plaza Mayor. Esta clara apuesta de la compañía costarricense por ocupar espacios de alta visibilidad en las dos principales ciudades españolas responde al objetivo de utilizar a nuestro país como puerta de entrada al mercado europeo.

El objetivo de Crepíssima es alcanzar los 10 locales en su primer año de funcionamiento en España, principalmente en las grandes capitales como Barcelona, Valencia, Sevilla, etc. además de Madrid, y especialmente aquellas con un alto nivel de turismo que puedan favorecer la exportación de la marca.

La cadena costarricense especialista en crepes, importa un modelo de negocio novedoso que convierte sus establecimientos en un espacio perfecto para cualquier hora del día. Desde Crepíssima ofrecen una gran variedad de productos que se pueden disfrutar en todas las franjas horarias, ya sea como postre después de una comida principal, merienda o tentempié.

### Una inauguración con novedades

Crepíssima llega a España con una renovada carta, diseñada exclusivamente para nuestro país. La cadena ha invertido en I+D+i para elaborar en España las recetas más exitosas de Costa Rica, pero adaptadas a los gustos, presentación e inquietudes del consumidor español.

Los cambios más significativos se han llevado a cabo con las propuestas de crepes salados, en la que, actualmente, gozan de especial protagonismo combinaciones como la crepizza, crepé bañada en salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y maíz; la cuatro quesos, con salsa de queso azul, mozzarella, queso monte bianco y parmesano gratinado; la tradicional ham & cheese con su original toque francés, crepé rellena de queso monte bianco, queso suizo, jamón ahumado y salsa de maíz dulce o la verona, rellena de champiñones salteados, cebolla caramelizada, puerros confitados y salsa de queso azul gratinada con queso parmesano.

En España además de sus tradicionales crepés dulces y salados, ofrece una nueva y exclusiva

selección de gofres. La cadena ha incorporado también casi 15 nuevos productos a su ya extensa carta de bebidas, entre cafés, té y smoothies.

El concepto de Crepíssima: “Crep Gourmet & Coffee” nace por la búsqueda de una idea novedosa de negocio aprovechando el crecimiento actual de la tendencia del fast-casual en la industria de los alimentos. La compañía utiliza la receta original de Francia y el talento nato de la cocina italiana para llevar a cabo su plato estrella, poniendo en marcha el know how del modelo de negocio americano.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>