

## **La franquicia de hostelería COWBELLS celebra haber multiplicado por dos las ventas del pasado 2015**

**La auténtica, certificada y genuina carne con D.O. de Ávila se sirve en su establecimiento de la Plaza de los Cubos en Madrid con un creciente éxito por parte del público y de la crítica gastronómica**

En COWBELLS apuestan por la calidad máxima de su oferta gastronómica, prueba de ello es que la protagonista es la mejor carne del mundo, la IGP Carne de Ávila, para elaborar sus entrecots, chuletones y una amplia gama de hamburguesas. ¡Suenan deliciosos!

El concepto nació de la unión de una familia ganadera que lleva 40 años dedicada a la crianza y explotación del ganado en Ávila y un empresario que conoce bien los entresijos del mundo de la restauración. El local situado en la calle Santa María Micaela, nº 4 , en la conocida como Plaza de los Cubos de Madrid, lleva operando desde el año 2015. Y el éxito lo avalan sus ventas que día a día han ido creciendo y consolidándose.

No hay intermediarios; del campo se lleva directamente a la mesa para hacer las delicias de todas las personas que buscan una carne de excepcional calidad y bien cocinada.

Tras alcanzar el éxito de público y de fidelidad entre sus clientes, han decidido comenzar a franquiciar su negocio y extender por todo el ámbito nacional una excepcional carne, bien elaborada, que lleve el sello de la IGP Carne de Ávila.

Se trata de una oferta de expansión en franquicia que ha desatado mucho interés entre hosteleros y particulares por ser un negocio de éxito asegurado, una sencilla cocina, su fácil gestión y una inversión inicial moderada, que es sinónimo de garantía de éxito empresarial.

**La franquicia de restauración especializada en carne de Ávila COWBELLS**

COWBELLS suma ya más de 40 años criando ganado en las mejores condiciones sanitarias y siempre de forma natural, avalando así la I.G.P Carne de Ávila en todas sus hamburguesas y carnes. Garantiza la exquisitez en cada producto y asegura la calidad.

Ofrece una amplia carta, en la que podremos encontrar entrecots, churrascos preparados en sus parrillas, solomillo o chuletón de Ávila, sin olvidarnos de sus deliciosas hamburguesas gourmet. También incluye entrantes como ensaladas diversas, croquetas caseras, tiras de pollo o provolone a la parrilla.

Y por si fuera poco, la propuesta COWBELLS cuenta con la mejor bodega de vino, y unos deliciosos postres para los más golosos.

Una vez probado y garantizado el modelo de hostelería, empezaron a franquiciar su modelo de negocio, ofreciendo unas excelentes ventajas para emprendedores e inversores.

Producto garantizado sin intermediarios  
Proyecto llave en mano si el candidato lo desea  
Un margen de beneficio muy amplio  
Condiciones especiales para sus primeros franquiciados  
Inversión inicial total: Aproximadamente 100.000€

Es el modelo de negocio que el sector de la hostelería estaba demandando.

**Datos de contacto:**

Conchi Garrote  
Coordinadora de Marketing Tormo Franquicias Consulting  
911 591 666

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>