

Manjares de la Dehesa prepara la apertura de su primer establecimiento en Madrid

El restaurante-tapería, Manjares de la Dehesa, la marca de Corte y Jamón, abrirá en breve en la zona de Atocha, Madrid

Los últimos retoques del local, pequeños ajustes en la carta, la formación de los trabajadores... Manjares de la Dehesa, la marca de Corte y Jamón para el sector de la restauración, se prepara para abrir el primer establecimiento de la franquicia en Madrid. Ubicado en la zona de Atocha, su apertura está prevista para la próxima semana.

Corte y Jamón está cuidando hasta el más mínimo detalle de su establecimiento de Manjares de la Dehesa, con una amplia variedad de productos de primera calidad que sorprenderá a todos los que durante estas fechas navideñas se pasen por el restaurante-tapería.

Manjares de la Dehesa es la marca creada por Corte y Jamón para el sector de la restauración. Las carnes a la parrilla y los productos derivados del cerdo ibérico, con especial atención al jamón, son la principal oferta gastronómica de esta franquicia, siempre con la máxima calidad como principio básico. Tanto para desayunar como tapear o comer, sus precios son siempre muy atractivos, teniendo capacidad de atraer a un gran número de clientes y convirtiéndolo en una magnífica opción de negocio casaca de instalarse en cualquier ciudad de la península.

La matriz, Corte y Jamón, es una tienda gourmet especializada en los derivados del cerdo ibérico, un producto de la más alta calidad que ofrece a un competitivo precio final. Uno de sus principales atractivos es el corte directo de jamón a cuchillo, tanto en la tienda gourmet como en su establecimiento de restauración, Manjares de la Dehesa.

La firma Corte y Jamón se encuentra en pleno proceso de expansión, tanto de su marca principal como con Manjares de la Dehesa.

Tipos de franquicia:

Franquicia Restauración

Local: Desde 100 m²

Población: A partir de 20.000 hab.

Inversión total: Desde 110.000 €*

Royalty: 3%

*Depende de m2 y el estado del local. Precios sin IVA

Proponen un negocio de restauración con una oferta de comida y tapas de fácil elaboración y gran calidad para el cliente.

Corte y Jamón es una marca dentro del sector de restauración con una gastronomía basada en jamón y productos ibéricos como principal reclamo y complementado con carnes a la parrilla a precios accesibles para cualquiera.

Trabajan con el que posiblemente es el mejor jamón del mundo. Todos saben que con una buena materia prima se obtiene como resultado una gastronomía de calidad, saludable y variada para todos los públicos.

Con una buena materia prima solo pueden obtenerse buenos resultados. Por eso realizan una selección directa de un producto Premium y de confianza para garantizar la calidad de sus productos a precios competitivos.

Cualquiera de estos productos acompañados de un buen vino o una cerveza marcan la diferencia.

Franquicia rentable desde el primer día. Infórmate de la opción "Llave en mano".

Franquicia tienda

Local: Desde 30 m2

Población: A partir de 10.000 hab.

Inversión total: Desde 49.000 €*

Royalty: Sin royalty

*Depende de m2 y el estado del local. Precios sin IVA

Sencillo modelo de negocio que consiste en atender y gestionar una tienda de jamón al corte, ibéricos y productos gourmet.

Corte y Jamón es una marca dentro del sector de tiendas de jamón y productos gourmet especializada en ibéricos de alta calidad a precios muy competitivos.

Corte y Jamón ofrece corte directo de jamón en sus tiendas. El jamón de bellota cortado a cuchillo es uno de los productos más vendidos en su modelo de negocio.

Ellos forman y ponen en marcha el nuevo negocio. Información de la opción "Llave en mano".

Datos de contacto:

Vanessa Cava

927 233 244

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>