IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1248580/Fachada\_BaRRa\_de\_Pintxos\_Aravaca.jpg](http://imagen/)

# BaRRa de Pintxos abre un nuevo local en el municipio madrileño de Aravaca

## El restaurante cuenta con una superficie de 275 metros cuadrados en su interior, más otros 164 de terraza, y ha creado 14 puestos de trabajo

El Grupo BaRRa de Pintxos continúa con sus planes de expansión nacional, sumando un nuevo local a su red. En esta ocasión, la apertura se ha realizado en la población madrileña de Aravaca, en el barrio de Valdemarín, concretamente en la calle Blanca de Castilla, número 5.  
  
El restaurante recién inaugurado dispone de una superficie de 275 metros cuadrados en su interior, a los que se suman otros 164 metros cuadrados de terraza exterior. Tiene capacidad para acoger a más de 200 comensales y ha supuesto la creación de 14 puestos de trabajo.  
  
En palabras de Eduardo Sancho, Co-CEO Fundador de BaRRa de Pintxos, esta apertura es muy especial, ya que se trata de una ubicación que teníamos en el punto de mira desde hacía varios años, pero la oferta comercial de locales era muy escasa y, aunque había varias enseñas interesadas en el local, finalmente nuestro Grupo pudo materializar la operación.  
  
La puesta en marcha de esta nueva unidad de negocio permite que la cadena supere la decena de restaurantes operativos en España, y consolidarse en una zona tan demandada como es la zona noroeste de Madrid, donde BaRRa de Pintxos ya cuenta con varios restaurantes en funcionamiento.  
  
Acerca de BaRRa de Pintxos  
  
BaRRa de Pintxos es un concepto de restauración que nació en 2010 y que empezó a franquiciar en 2014, con una visión muy clara: sofisticar la cultura y la tradición que hay detrás de los pintxos y el tapeo, mezclando las recetas caseras con un toque de autor, para conseguir un producto más gourmet, con una excelente relación calidad-precio y asequible para todos los públicos.  
  
BaRRa de Pintxos es una franquicia única y vanguardista, que apuesta por materias primas de primera calidad y por la elaboración de una carta a base de pintxos y cazuelas recién hechas, conforme a los gustos de los clientes y la demanda del mercado, siempre en constante evolución, donde todo gira alrededor de la barra.