GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La Recatá llega a Cádiz en junio

Actualidad Empresarial | 30/04/2021 | 00:00

Platos de calidad, servicio profesional, buena energía y cercanía con el cliente. Estos son los factores que caracterizan la idiosincrasia...

Platos de calidad, servicio profesional, buena energía y cercanía con el cliente. Estos son los factores que caracterizan la idiosincrasia de Las Cositas de Cai, la cervecería gourmet del gaditano M. M., pareja de Mónica Fernández Bravo. El empresario abrió las puertas de este local en julio de 2019 para traer al Leganés de Madrid la esencia gastronómica y cultural de Cádiz. Tras el éxito de su innovador concepto culinario, ha decidido abrir dos restaurantes más en Cádiz, el epicentro del producto. La Recatá vivirá su apertura a mediados de junio bajo el mando de Mónica Fernández Bravo, la gerente. El autor de su carta, incomparable con el resto, ha sido diseñada por el famoso chef Dabiz Muñoz.

Una fórmula exitosa

El éxito de Las Cositas de Cai se justifica por varios factores. Para empezar, trabaja con producto gourmet que llega directamente de la tierra de Cádiz, cocinado por algunos de los mejores chefs del sector. Moises, el chef venezolano, es reconocido por su dirección de cocinas en importantes hoteles de distintos países. Fue la suma de esfuerzos entre Capriles y Marente lo que desencadenó la creación de un nuevo concepto empresarial: un bar de barrio con terraza, con productos gaditanos, vinos de gama media, cerveza, actuaciones flamencas y, sobre todo, un precio asequible para todos. La fórmula funcionó tan bien que Las Cositas de Cai se convirtió en franquicia, abriendo así más locales similares por todo Madrid además de dos restaurantes gastronómicos como son La Recatá de Malasaña y La Factoría de Ponzano

Profesionalidad, calidad y mucho Cádiz en La Recatá

Casi dos años después, tras la decisión de mudarse al sur, han decidido expandir el negocio más allá del centro de España. La Recatá tiene previsto abrir sus puertas en Cádiz a mediados de junio de este mismo año. Manteniendo la esencia de sus antecesores, pero dando servicios para todos, este local cuenta con 3 espacios y terraza patio, que tendrán actuaciones y eventos. Además cuenta con parque infantil y salón celebraciones donde se podrá degustar como restaurante a la carta los mejores pescados de la bahía de Cádiz y la carne de la Sierra. También dispone de un salón bar donde se podrá degustar menús diarios, el pescaito frito de la bahía y las chacinas de la Sierra. De todos modos, funcionará de forma totalmente independiente bajo la batuta de Mónica Fernández Bravo como gerente. Para seguir garantizando la calidad suprema de sus platos, se ha escogido a un autor óptimo. La carta ha sido elaborada por parte de uno de los mejores cocineros de España: Dabiz Muñoz.

Cuando se combina una buena fórmula de negocio, con materia prima de proximidad y la experiencia de los mejores profesionales, el éxito está bastante asegurado. Así pues, Mónica

Fernández ve el futuro con optimismo. La cadena de restaurantes prevé seguir creciendo y futuras innovaciones. Entre ellas, se está considerando el concepto de restaurante vegano. Sean cuales sean, se prevé que el público recibirá con entusiasmo las futuras aperturas de estos locales repletos de esencia y cultura gaditana.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/148582-la-recata-llega-a-cadiz-en-junio.htm