

COLMADO
PARRANDA

— PRODUCTOS GENUINOS —

EL ORIGEN

Vivimos un momento de “back to basic”: anhelamos volver al pueblo, buscamos reencontrarnos con nuestras raíces, dar valor a lo natural, a lo tradicional, a lo puro...

Colmado Parranda da respuesta a esta demanda en un entorno como Madrid, evocando los recuerdos del antiguo colmado de la familia Gonzalo. Reinterpretamos los platos y alimentos de siempre incorporando alguna receta gamberra dónde el producto es el protagonista.

España tiene un estilo de vida y una cultura en la que cada rincón aporta diferencias gastronómicas únicas y apetecibles. Algo que nos permite reinterpretar platos típicos de siempre, en busca de nuevas fórmulas que sorprendan al consumidor, sin renunciar a nuestras raíces tan genuinas como el tapeo y la caña de mediodía.

El tapeo tiene 750 años de historia. Nuestros bares transmiten la esencia de nuestras relaciones, como decía Gabinete Caligari: ¡Bares, que lugares!

Pero Parranda es mucho más.



CONCEPTO

Colmado Parranda nace con la intención de devolver a nuestras calles la esencia del colmado tradicional con un toque canalla y divertido como elemento diferenciador.

Parranda es un espacio único, en el que el cliente puede degustar una novedosa carta y a su vez, comprar sus productos del colmado y consumirlos ¡en el propio local!

Entrar en Parranda es introducirse en un colmado muy especial, con guiños a otras épocas, recuerdos y objetos históricos.

Desde sus expositores hasta los cestos y flores que cuelgan en el techo, Parranda cuenta con una estética que nos transporta al pasado pero con un toque actual.

Los detalles que percibimos en el local, la música de siempre que todos conocemos y nuestra carta, sumergen al cliente en una experiencia inolvidable.



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

Nuestra oferta gastronómica, parte de una visión tradicional de platos basados en conservas, chacinas y tablas reinterpretados en ocasiones con un toque diferente.

Encontrarás una carta sin límites, donde un producto genuino y de calidad es el protagonista. Platos clásicos como raciones de ensaladilla rusa o croquetas de bacalao, y especialidades creadas para satisfacer los paladares más exigentes. La magia de nuestra propuesta tiene lugar en la cocina, donde hemos adaptado todas nuestras recetas al concepto “sin humos”.

Pero eso no es todo... Además de nuestra oferta gastronómica, contamos con una gran variedad de vinos únicos y especiales seleccionados con muchísimo cuidado y cariño.



RACIONES Y PLATOS



SEGUIMOS...



PRODUCTOS DE COLMADO



CONSERVAS Y MUCHO MÁS...



VINOS DE SIEMPRE



INNOVACIÓN Y TRADICIÓN



LA CARTA



Gilda <i>Gilda del día con patatas fritas de vermut</i>	2€
Matrimonio <i>Boquerón, anchoa, pimiento asado y piparra</i>	6€
Hogaza de pan <i>Hogaza calentita de pan artesanal, tomate rallado, aove y sal Maldón</i>	6€
Patatas alioli <i>Patatas con nuestra salsa alioli</i>	6,50€
Salmorejo <i>Con jamón, aove y huevo rallado</i>	6,50€
Croquetas de bacalao <i>6 croquetas caseras de bacalao</i>	7,50€
Mojama de atún de Almadra <i>Mojama de atún, aove</i>	9€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>La de toda la vida</i>	10€
Ensalada de pimientos con ventresca <i>Pimientos asados, ventresca de atún, piparra y cebolleta</i>	12€
Tartar de chacinas <i>Salchichón de bellota ibérica, picada de alcaparras, pepinillo, mayonesa de mostaza antigua, mosto y tosta de brioche</i>	12€
Pimientos de piquillo rellenos con Bacalao <i>Receta casera de pimientos rellenos de bacalao (vas a pedir más)</i>	12€
Carrillera de ternera <i>Elaborada a fuego lento con patatas chips y salsa para mojar</i>	12€
Ensalada de tomate y ventresca de atún <i>Tomate de temporada, tomate semi-seco, ventresca de atún y piparras</i>	15€
Micuit de foie con manzana asadas y reducción de Pedro Ximénez <i>Micuit de foie, reducción de Pedro Ximénez, rodajas de manzana asada caramelizada y tortas</i>	16€
Cecina de wagyu <i>Cecina de wagyu cortada muy fina y aove</i>	16€

COLMADO PARRANDA

— PRODUCTOS GENUINOS —

de nuestro COLMADO

Aguachile de navajas <i>Navajas, aguachile, tomate, pepino y cilantro</i>	14€
Ensalada de perdiz escabechada <i>Berros, perdiz desmigada escabechada, pomelo, vinagreta de miel y almendra laminada</i>	12€
Tiradito de legumbres <i>Alubias en leche de Tigre vegetal sobre hoja de cogollos</i>	7,50€
Alcachofa confitada con virutas de foie <i>Alcachofas confitadas, terrina de foie y aove</i>	14€
Espárragos blancos de Navarra con Romesco <i>Espárragos, salsa romesco, alcaparras crujientes y huevo rallado</i>	16€

Conservas & Chacinas

Hay más, pregunta por nuestros productos o acércate al colmado y pide lo que quieras para tomártelo aquí.

TABLAS

Tabla de embutidos <i>5 Variedades de embutido, pan brioche, tomate, aceitunas y picos</i>	21€
Tabla de quesos <i>4 Variedades de queso, tortas de frutos rojos, orejones, uvas, nueces, pasas de arándanos, mermelada de higos rojos con nueces y confitura de naranja amarga</i>	21€

Planchados

Mollete de lomo de orza <i>Mollete de Antequera, lomo de orza, pimientos asados, mayonesa de mostaza antigua, rodaja de tomate y aove</i>	9€
Mollete de chipirones con mojo picón <i>Mollete de Antequera, chipirones fritos y mayonesa de mojo picón</i>	9€
Mollete de Antequera con jamón del bueno <i>Jamón ibérico cortado a mano, tomate rallado y aove</i>	8€
Bikini trufado <i>Pan brioche, jamón cocido, queso de tetilla, queso DOP San Simón y tartufata</i>	9€



"Postres"

Pan pan pan y chocolate como dice la canción... <i>Pan brioche tostado, chocolate fundido, aove y sal Maldón</i>	3€
Copa de helado	4,50€
Torrija con nata montada	7€



@parrandacolmado

www.parrandacolmado.com

COLMADO
PARRANDA



NUESTRO LOCAL

¿Qué tipo de local necesitamos?

- Superficie desde 100 m2
- No necesita salida de humos
- Preferiblemente zona comercial y residencial con alta densidad de población y tráfico peatonal.
- Fachada mínima de 5 metros.



DESARROLLO DE LA MARCA

Un modelo de negocio que ofrece al mercado un valor diferencial basado en la filosofía de ser fieles a lo tradicional junto con una buena dosis de innovación y atrevimiento. Todo ello, convierte a Colmado Parranda en una marca sin igual con una gran proyección. Perteneciente a un sistema de franquicia fuerte, cuenta con un gran equipo de gestión siempre al servicio del franquiciado.

COLMADO
PARRANDA

— PRODUCTOS GENUINOS —

PARRANDA, EL HERMANO PEQUEÑO DE EL KIOSKO

Colmado Parranda es la nueva apuesta de **Grupo Dihme**, compañía que integra en su porfolio una marca de gran éxito como es **EL KIOSKO**, la cual, cuenta ya con más de 30 locales repartidos por el territorio nacional. Parranda es heredera de los valores de su hermano mayor.

Nuestro equipo, goza de la experiencia que supone gestionar una cadena que ha experimentado un crecimiento más que notable en los últimos años.

Esto se debe, en gran parte, a la estrategia del grupo por desarrollar marcas con alto valor añadido y una propuesta gastronómica honesta a precios asequibles.

Un coste de puesta en marcha ajustado y una carta desarrollada para que no sea necesaria la salida de humos, hacen de Colmado Parranda una apuesta segura al igual que lo es EL KIOSKO

Elegir Colmado Parranda es sumarse a una firma de referencia en el sector de la restauración organizada que lleva por bandera la profesionalidad y experiencia.



¿QUÉ OFRECEMOS?

DESARROLLO

Soporte y asesoramiento individualizado en la búsqueda y negociación de locales, análisis y desarrollo de plan financiero.

LEGAL

Asesoramiento continuo en el ámbito fiscal, normativas, higiene alimentaria etc.

CONSTRUCCIÓN

Diseño integral y adecuación del local con constructoras homologadas, proyecto "llave en mano."

RR.HH.

Apoyo en la selección de personal y búsqueda de los perfiles más adecuados.

FORMACIÓN

Plan de Formación inicial y continuada sobre la gestión y rentabilidad de la unidad de negocio.

OPERACIONES

Soporte diario en la gestión y explotación del local a través de un consultor especializado.

MARKETING

Realizamos campañas nacionales para dar a conocer y posicionar nuestra marca con nuestros clientes. Gestión integral de las redes sociales.

COMPRAS

Selección de los mejores proveedores, garantizando la calidad de producto y la mayor rentabilidad.

I + D

Mejoramos continuamente nuestra oferta gastronómica, adaptándola a las tendencias del mercado.



CONDICIONES ECONÓMICAS



Inversión para
un local estándar

Desde
90.000€



Canon
de entrada

20.000€
+ IVA.



Royalty

6%



Duración
de contrato

**10
años**



PASOS A SEGUIR

1- ENTREVISTA PERSONAL



3- ¿HABLAMOS DE NÚMEROS?



2- VISITA A COLMADO PARRANDA

6- CONTRATO
DE FRANQUICIA



5- CONTRATO
DE ARRENDAMIENTO

4- RESERVA ZONAL

7- PLAN DE FORMACIÓN

8- APERTURA DEL LOCAL

COLMADO
PARRANDA



CONTACTO

Si estás interesado en abrir tu **Colmado Parranda** y deseas recibir información personalizada:

Contacta con nuestro
Departamento de Expansión en:

C/ MÓDENA, 49, LAS ROZAS DE MADRID, 28232

✉ expansion@dihme.com

☎ 911 034 993

☎ 649 641 750

📷 [colmadoparranda](#)

🌐 [Grupo Dihme](#)

www.parrandacolmado.com

COLMADO
PARRANDA

— PRODUCTOS GENUINOS —

WWW.PARRANDACOLMADO.COM