

## Ginos abre su primer restaurante en Granada

- La marca llega a la ciudad con su característica oferta de platos de auténtica cocina italiana elaborados al momento con ingredientes de alta calidad
- El nuevo restaurante, situado junto al Centro Comercial Granaita, contará con una plantilla de 12 empleados
- Con esta apertura, la marca Ginos refuerza su presencia en Andalucía, donde ya suma 10 restaurantes

**Granada, 18 de septiembre de 2019** – Ginos, enseña especializada en gastronomía italiana, ha abierto las puertas de su primer restaurante en Granada, concretamente en la calle Luis Buñuel 6, junto al Centro Comercial Granaita. La apertura de este local ha supuesto la creación de 12 empleos.

El nuevo restaurante cuenta con capacidad para 140 personas. Un local de 180 m2, repartidos en dos plantas y una terraza, con un diseño rústico-industrial muy cosmopolita, que juega con la mezcla de materiales, ambientes y luces, para crear un espacio moderno y acogedor.

Los granadinos podrán disfrutar ahora de la oferta gastronómica que caracteriza a la marca, definida por sus recetas de auténtica cocina italiana elaboradas al momento con materias primas e ingredientes de alta calidad, entre los que se incluyen referencias importadas directamente desde Italia, como la pasta proveniente de Puglia, la panceta arrotolata, el queso Parmiggiano de la Emilia Romagna o la Mozzarella 100% de leche de búfala del sur de Italia.

Ginos refuerza así su presencia en Andalucía, donde ya suma 10 restaurantes: cuatro en Málaga, cuatro en Sevilla, uno en Córdoba y uno en Granada. Con esta última apertura en Granada, enmarcada dentro del plan de expansión en el que se encuentra la enseña, Ginos cuenta ya con 125 establecimientos entre España y Portugal.

## Una oferta para todos los gustos y necesidades

En su compromiso con la innovación y con ofrecer opciones variadas, artesanales y de calidad todos sus clientes, Ginos ha incorporado a su oferta opciones de pizza y pastas **100% integrales**, que cuentan con un mayor contenido en minerales, vitaminas, proteínas y fibra, gracias a su grano de trigo entero no refinado.

Además, Ginos **acaba de renovar su oferta de pastas rellenas** con dos nuevos platos que reinterpretan las clásicas recetas de pasta caccio e peppe y ragú , Parppadelle al ragú y Ravioli Cacio e Pepe.

Cuenta también con una reconocida **oferta sin gluten** que incluye versiones de algunos de sus platos más icónicos, como su famoso Cioccolatissimo.

**Ginos Granada**  
C/ Luis Buñuel 6  
18197 Pulianas, Granada  
**Horario:**  
De lunes a domingo: De 10.00 a 24.00

### Acerca de Ginos:

Ginos es una marca de restauración especializada en auténtica gastronomía italiana de calidad a un precio muy asequible. Se caracteriza por sus locales cálidos, acogedores e informales. Fue creada a finales de los años 80 y tiene en la actualidad presencia en 23 provincias españolas y en Lisboa, Portugal. Cuenta con más de 120 establecimientos en España y el primero propio en Lisboa, siendo un indiscutible referente del sector. La carta de los restaurantes Ginos ofrece todo un viaje a través de Italia. Su amplia y variada oferta gastronómica está compuesta por platos artesanos y recetas de origen italiano. Deliciosos antipasti, ensaladas variadas, abundantes platos de pasta tradicional elaborada con sémola de trigo, pasta fresca o pasta rellena, pizzas hechas en el momento, sabrosos risottos y generosos platos de carne y pescado, sin olvidar postres como el clásico tiramisú italiano o su delicioso Cioccolatissimo. Además, Ginos ofrece la posibilidad de diseñar tus platos de pasta y pizza a medida para que puedas disfrutar de una comida artesana de origen italiano a tu manera. Para dar el toque final a esta experiencia 100% italiana, Ginos dispone de una carta de vinos compuesta de clásicos de Italia como el Sangue di Giuda, I Muri o Lambrusco.

[www.ginos.es](http://www.ginos.es) / [www.ginos.pt](http://www.ginos.pt)

### Más información para prensa:

#### Dédalo Comunicación

Tel: +34 91 131 95 70

Lucía Agustín- [lucia@dedalocomunicacion.com](mailto:lucia@dedalocomunicacion.com)

Ana Martínez – [ana@dedalocomunicacion.com](mailto:ana@dedalocomunicacion.com)