

Ginos presenta su postre más navideño: Torta di limoncello

Edición limitada disponible hasta el día 6 de enero

[Descarga las imágenes aquí](#)



Madrid, 2 de diciembre 2019.- Esta temporada Ginos convierte en postre uno de los licores italianos más icónicos: el limoncello. ¡Los amantes de esta bebida no se lo pueden perder!

La nueva **Torta di limoncello** es un jugoso bizcocho de limoncello y frutos rojos, acompañado de una refrescante bola de gelato de yogur, salsa de frutos rojos, crujientes trocitos de barquillo y un toque de hierbabuena.

Torta di limoncello edición natale estará disponible en exclusiva en todos los restaurantes Ginos hasta el día 6 de enero.

PVP. desde 5,50€

La Roma más auténtica y moderna

La decoración de los restaurantes Ginos, elaborada por el reconocido estudio de diseño italiano 'Il Mio Desing', nos traslada a la Roma más moderna pero también a su gran tradición social en torno a la mesa. Con el horno de piedra como auténtico protagonista de

la sala y en un espacio abierto y acogedor, los restaurantes Ginos buscan ser una extensión de la cocina, la habitación más importante del hogar en Italia: un lugar de encuentro entre familia y amigos donde improvisar comidas, cenas y aperitivos en un entorno cómodo y distendido.

Quienes visiten Ginos Ciudad Real, podrán disfrutar 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 Parmigiano de la Emilia Romagna o la Mozzarella 100% de leche de búfala del sur de Italia.

En su compromiso con la innovación y con ofrecer opciones variadas, artesanales y de calidad todos sus clientes, Ginos cuenta con opciones de pizza y pastas **100% integrales**, o con una reconocida **oferta sin gluten** que incluye versiones de algunos de sus platos más icónicos, como su famoso Ciocolatissimo.

Además, la Ginos incorpora platos nuevos cada temporada. Para este otoño, llegan los nuevos *Ravioli di asparagi*, acompañados de queso ricotta, Grana Padano, champiñones y queso de cabra o la nueva *Pizza de Trufa y Huevo*, acompañada de boletus y jamón serrano.

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 130 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 Ciocolatissimo. 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 / www.ginos.pt

Más información para prensa:

Atrevia

Tel: +34 667 632 738

María González García- mggarcia@atrevia.com