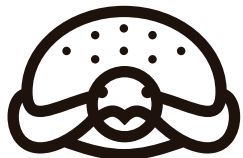


The Black Turtle[®]
FOOD & DRINK





The Black Turtle

FOOD & DRINK

Life is too short for bad food

El concepto The Black Turtle, nace en España con el propósito de recuperar con toque *street food* las clásicas hamburguesas americanas.

The Black Turtle lo conformamos un grupo joven, dinámico y muy ligado a las tendencias actuales, con diez años de experiencia en el mundo de la restauración, y varios de ellos en restaurantes de USA.

Con nuestras hamburguesas pretendemos reanimar el concepto de «hamburguesería gourmet», saturado ya de conceptos calcados y sin personalidad. Teníamos claro que queríamos ofrecer algo que no pudieras encontrar en cualquier sitio, incluso que no hubieras probado antes. Esa actitud de querer innovar es la que ha impulsado siempre la carta de The Black Turtle y nuestras hamburguesas. Ser uno más, no nos motivaba.





The Black Turtle®

Auténtica creatividad

La comida además de gustarte, para que resulte una experiencia redonda, también debería sorprenderte.

En The Black Turtle podrás apreciar un toque original y sorprendente en cada una de nuestras hamburguesas. Los contrastes que encuentras en ejemplos como –Paradise Burger– o –Tower Burger– han hecho de The Black Turtle una hamburguesería reconocida por su sabor y originalidad.

Añadimos frutas a nuestras hamburguesas, pancakes, elaboramos salsas caseras para cada hamburguesa y contamos con recetas propias para nuestros entrantes y postres.

Siempre hemos buscado sorprender a todo aquel que nos probara, ser algo más rebeldes a base de recetas algo más inusuales. Nos basamos en unos principios: Ser muy puristas a la hora de seleccionar la carne y dejar toda la creatividad en manos de los ingredientes y salsas.

«Sitio muy recomendable. Para los que quieran una hamburguesa 100% vegetal, es el sitio idóneo»
Beatriz García Carrión

«He comido hamburguesa en muchos sitios y países, pero de momento ninguna como las vuestras, enhorabuena»
Juan Vicente Raga Onate

«¡Flipé en colores con la hamburguesa que en vez de pan lleva pancakes! Enhorabuena :)»
Asia Castelló Simón



CARNE 100% VACUNO

La carne de nuestras hamburguesas cuentan con la mejor calidad, sabor y textura posible.



VEGGIE BURGER

Nuestra hamburguesa 100% vegetal no tiene nada que envidiar a las clásicas hamburguesas.



PAN PARA CELIACOS

Disfrutar de una hamburguesa sin gluten ¡es posible! Tenemos pan de hamburguesa especial para celíacos.



RECETAS CASERAS

Salsas y recetas de estilo tradicional, elaboradas a diario.









The Black Turtle®

3 — variedad y calidad

Un local donde no solo se comen hamburguesas

- A la calidad de nuestras hamburguesas solo le podían acompañar unos entrantes a la altura: aros de cebolla a la cerveza, special fries, nachos, chilaquiles, quesadilla... Nada mejor para abrirboca.
- Transportarse de un bocado a Manhattan es posible probando cualquiera de los Hot Dogs que The Black Turtle tiene en su carta.
- Todas las hamburguesas que ofrecemos en carta se pueden elaborar con burger de vacuno, burger de 100% pechuga de pollo o en veggie burger. Nos adaptamos a los gustos de todos nuestros clientes.
- Postres caseros sin procesos industriales. Nadie se resiste a nuestra suave y cremosa cheesecake y nuestra emblemática cookie (crujiente galleta horneada al momento, acompañada de una bola de helado de vainilla y bañada en chocolate con leche caliente).



«Un sitio que nunca decepciona, cuesta elegir una hamburguesa porque están todas buenísimas. Las patatas, las mejores. Los entrantes exquisitos. Uno de mis favoritos»

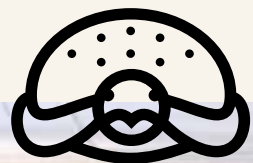
Itziar Carné García

«Just had the best hotdog of my life!!! The place is beautiful and the food is amazing! Also lovely staff»

Cheyenne Ashley Christine Lockhart

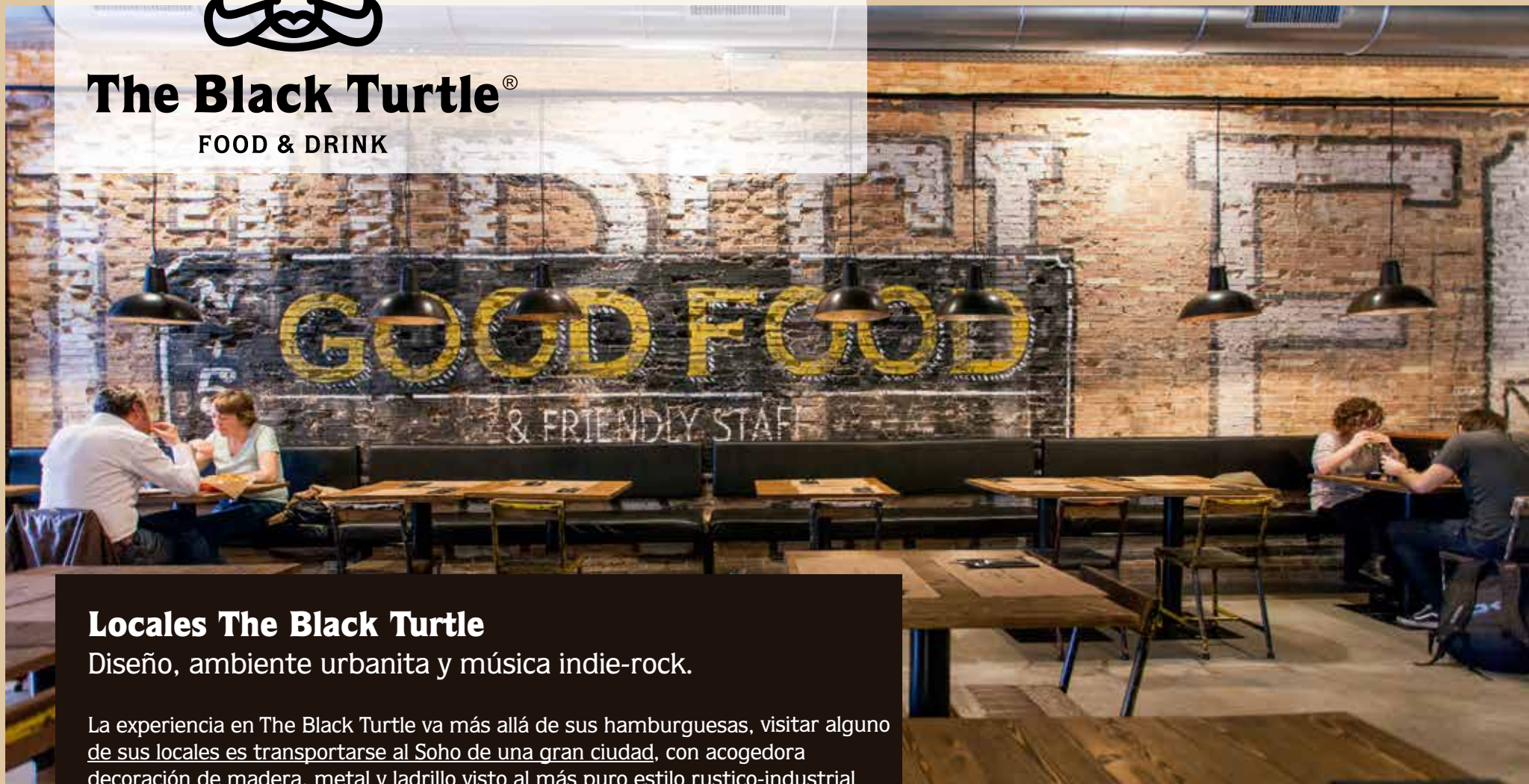






The Black Turtle®

FOOD & DRINK



Locales The Black Turtle

Diseño, ambiente urbanita y música indie-rock.

La experiencia en The Black Turtle va más allá de sus hamburguesas, visitar alguno de sus locales es transportarse al Soho de una gran ciudad, con acogedora decoración de madera, metal y ladrillo visto al más puro estilo rustico-industrial con música indie-rock de fondo.

Un local que podrías toparte fácilmente en el Soho de Londres o en Williamsburg el barrio de moda de NY, pero que en España, es difícil encontrar.









¿Por qué **The Black Turtle**®?

— **Ventajas claras**

- **Variedad y calidad**, un buen concepto ganador que ha demostrado su éxito.
- Modelo de franquicia con alta rentabilidad y rápida amortización.
- Procesos operativos simplificados.
- Costes de negocio optimizados.
- Un eficaz departamento de Marketing trabaja a diario para proporcionar notoriedad de marca, control de reputación online, y posicionamiento en redes sociales.
- No necesaria experiencia en restauración.
- Stock inicial controlado.
- Originalidad en el producto.
- **Calidad-Precio**. No deseábamos ser una hamburguesería gourmet que sólo unos pocos pueden permitirse.
- **Imagen**: estilo rustico-industrial. Acogedora decoración de madera, metal y ladrillo visto al más puro estilo industrial, que recuerda el encanto del Soho de una gran ciudad.
- **El Ambiente**: animado y desenfadado. Público joven, moderno y también foodie. Un lugar informal en el que destaca la música indie-rock como banda sonora.
- **Proveedores testados**, de calidad y con una amplia experiencia en el sector.



Ficha técnica The Black Turtle

- Año fundación: 2012
- N° establecimientos operativos: 8
- Duración contrato franquicia: 10 años
- Superficie local: a partir de 200 m.
- Población mínima: 150.000 habitantes.
- Canon de entrada: 25.000 euros
- Royalty: 6% ventas brutas/mes.
- Inversión necesaria: A partir de 950 euros /m²
- Web: www.theblackturtle.es

Ponte en contacto con nosotros e infórmate rápidamente y sin ningún compromiso. Te trasladaremos nuestra experiencia y toda la información que necesites.

Teléfono: 963 06 73 93

E-mail: info@theblackturtle.es

