

LOCAL HEROES

Coffee &
Bakery

Estudio nacional sobre los conceptos de restauración más disruptivos en el panorama del *Coffee & Bakery*.



AECOC
FOODSERVICE
KNOWLEDGE



Índice

01. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA.....pág. 4

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR.....pág. 33

03. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA.....pág. 59

04. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES.....pág. 328

Índice

01. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA.....pág. 4

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR.....pág. 33

03. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA.....pág. 59

04. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES.....pág. 328

1. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA

¿Qué está pasando en el mundo del *Coffee & Bakery*?

UN SECTOR QUE ESTÁ RUGIENDO

El 'boom' del café bueno: lo más parecido a la Movida que ha habido en Madrid desde los ochenta

Hace unos años, el café promedio en la capital era algo infame. Hoy es difícil caminar por el centro sin toparse con una 'coffee shop' de calidad. Empezó con artesanos y ahora han entrado los fondos



Un maestro barista sirve un café en Madrid. (EFE)



Madrid

ESPAÑA · COMUNIDAD DE MADRID · AYUNTAMIENTO DE MADRID · CERCANÍAS · METRO · EMT · ÚLTIMAS NOTICIAS

VERMÚ Y VERBENA > COLUMNA

■ Cafeterías 'premium', o cómo la élite global de la leche de avena ha conquistado Madrid

En una ciudad hipercapitalista muchos se definen por su forma de consumir. Esta idea ha dado paso a un proceso de gentrificación 'foodie' imparable. Los cafés de especialidad surgen como Airbnbs y responden a las mismas dinámicas



Un grupo de amigos toma café impreconuables y sofisticados en un local de moda
STEVE BROOKLAND (WESTENDE) / GETTY IMAGES

CULTURA > ESTILO DE VIDA

Mamiche, la panadería favorita de Rosalía en París en la que se forman colas para disfrutar sus cruasanes

En su última visita a la capital francesa, Rosalía y su hermana Pili madrugaron para desayunar cruasanes y napolitanas en este famoso establecimiento, uno de los *places to be* preferidos de locales y turistas que visitan la ciudad.

POR PAULA MARTÍN PUBLICADO 31/07/2024



En la última década, uno de los **segmentos más dinámicos y en constante expansión** dentro del sector de la restauración ha sido el de **Coffee & Bakery**. Este mercado ha experimentado un crecimiento impresionante, captando la atención de una amplia variedad de públicos y atrayendo tanto a emprendedores como a inversores.



01. INTRODUCCIÓN



Grandes **marcas de otros sectores se suman a esta tendencia** creando sus propias propuestas y espacios.



Influencers crean cuentas en IG y TikTok dedicadas exclusivamente a descubrir este tipo de locales, comparten mapas en Google con sus direcciones favoritas y, en algunos casos, incluso **comienzan a abrir sus propios espacios.**

CAFETERÍAS >

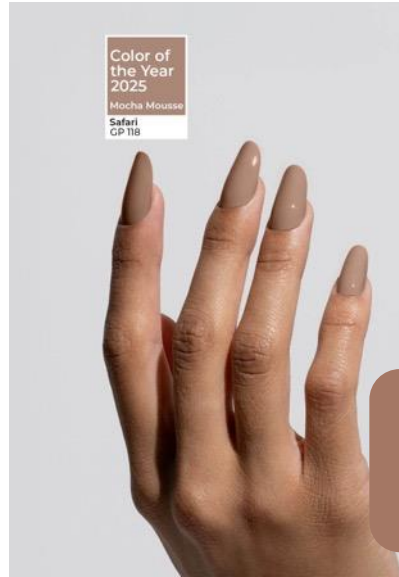
Casto, el obrador con café para llevar de una pareja de 'influencers' que triunfa en los alrededores de la Gran Vía en Madrid

Sara Giménez y Sofía Bustin, con miles de seguidores en redes sociales, compaginan desde hace meses su trabajo como creadoras de contenido y compromisos publicitarios con el negocio en el barrio de Chueca





Para 2025, el Pantone Color Institute seleccionó el **PANTONE 17-1230 Mocha Mousse**, una cálida tonalidad marrón imbuido de una riqueza inherente que transmite la deliciosa calidad del cacao, el chocolate y el café, apelando a nuestro deseo de bienestar.



Hasta el **color del año** se rinde a esta tendencia llenando nuestro mundo de **tonos café con el popular 'Mocha Mousse'**.

Aunque se trata de un mercado maduro, el sector del café continúa expandiéndose.

En España, el consumo ha registrado un crecimiento sostenido en los últimos años, lo que ha favorecido el auge de las franquicias de cafeterías y panaderías.

- En 2024, la producción total de café tostado y soluble en España alcanzó las 173.000 toneladas. El consumo diario asciende a 66,5 millones de tazas, de las cuales cerca de una cuarta parte se disfrutaban en establecimientos de hostelería.

Asociación Española del Café (AECafé).



ELLE GOURMET • DÓNDE COMER

Cuatro de las mejores cafeterías de especialidad del mundo están en Madrid, Barcelona y Málaga

Según los expertos, estas son las cafeterías de especialidad más exquisitas para rendirse al placer de una buena taza de café. Lo mejor es que cuatro de ellas están en España.

POR LUCÍA RUIZ PUBLICADO: 19/02/2025



- Además, **el consumo anual llegó a los 14 millones de sacos de 60 kilos**, lo que representa un incremento del 5% respecto al año anterior.

Federación Española del Café.

- En los primeros nueve meses de 2024, la red de locales de este sector creció un 3,2%**, un crecimiento impulsado, en parte, por la continua inversión en este nicho de mercado.


Informe 2024 de Cadenas de Cafeterías y Bakery Coffee en España - Alimarket.

- Cuatro cafeterías españolas están entre las 100 mejores del mundo.**

'The World's 100 Best Coffee Shops'.

- Aproximadamente **hay 1.500 cafeterías de especialidad en España.**

Fórum Café, Asociación dedicada a la promoción de café de especialidad.



Dentro de este contexto, ha emergido con fuerza un **concepto que está revolucionando la oferta tradicional: el Bakery Coffee.**



Un modelo de negocio que combina **lo mejor de la panadería y pastelería artesanal con una experiencia de cafetería de alta calidad.**



Este enfoque más integral está transformando la experiencia de las cafeterías tradicionales buscando ser un destino gastronómico en sí mismo, ofreciendo una variedad de productos que complementan perfectamente el café. Desde panes y bollería hasta opciones de comida ligera, estos establecimientos crean un ambiente acogedor donde la frescura de los productos recién salidos del horno se convierte en una experiencia culinaria completa.

01. INTRODUCCIÓN

La popularidad del modelo bakery coffee ha crecido notablemente en Europa, impulsada por una creciente demanda de productos artesanales y experiencias gastronómicas más personalizadas. Este cambio en los hábitos de consumo ha transformado la industria de las cafeterías, consolidando a los **bakery coffee como una alternativa que prioriza la calidad, la autenticidad y un enfoque más holístico del acto de comer y beber fuera de casa.**

A diferencia de las cafeterías tradicionales, orientadas al consumo rápido, **los bakery coffee ofrecen una experiencia más pausada y acogedora, donde el producto y el entorno invitan a quedarse, no solo a consumir.**



01. INTRODUCCIÓN

El fenómeno specialty coffee ya no se limita a la taza: se está transformando en un ecosistema de productos complementarios que amplían la experiencia y generan nuevas oportunidades de negocio. Estas innovaciones responden a una demanda de bienestar, diseño sensorial y consumo consciente, anticipando los próximos monoconceptos de éxito.



- El boom del chocolate de especialidad, impulsado por proyectos como Knoop's (Londres), demuestra cómo el cacao puede ocupar el mismo territorio aspiracional que el café. En paralelo, los **matcha bars** como Cha Cha Matcha (NY) lideran la revolución verde del bienestar, transformando el té en un ritual urbano.
- El café se redefine como fuente de **energía funcional**. Marcas como Taika exploran mezclas con adaptógenos, proteínas y electrolitos, mientras bebidas como el cafetonic o el espresso spritz conquistan el terreno del refreshment saludable y sofisticado.
- El fenómeno llega incluso al mundo animal con **conceptos virales** como los doggocinos de Barkney Wick (Londres) o Perros & Croissants (Barcelona), que reinterpretan el café como experiencia social compartida.





Varios factores contribuyen al sólido crecimiento de este mercado:

- ✓ El crecimiento de las ciudades y la **urbanización** han impulsado la expansión de las cafeterías, que se han convertido en un elemento esencial de la vida moderna.
- ✓ La **tendencia del trabajo remoto** ha transformado a las cafeterías en espacios de trabajo alternativos, fomentando un ambiente de interacción social y profesional, lo que puede resultar en nuevas oportunidades de negocio, colaboraciones y conexiones.
- ✓ Otro de los aspectos más destacados del auge de este sector es el **boom del brunch**, con cadenas especializadas que han popularizado este concepto, a medio camino entre el desayuno y la comida.

- ☑ **La influencia latinoamericana, junto con la financiación proveniente de la región,** ha impulsado el auge del café de especialidad en ciudades como Madrid y Barcelona. Baristas y tostadores latinoamericanos han importado su café y su cultura, y han fusionado sus tradiciones con la creatividad local, consolidando a ambas ciudades como referentes en la cultura del café de alta calidad.
- ☑ **El gusto urbanita se ha sofisticado en busca de opciones más artesanales y con identidad local,** que revalorizan los productos de siempre a través de una propuesta más cuidada y premium.





“El café, como el pan o la cerveza, se consumía por necesidad y no por placer. Ahora también queremos apreciarlo y degustarlo”. A ello contribuye “un relevo generacional, una generación millennial que en muchos casos nos vimos obligados a marcharnos por la crisis económica y con ello descubrimos otras culturas”. “Lo trajimos y ya nos acostumbramos a otras rutinas. Al final el paladar no es tonto y se acostumbra a lo bueno”.

Marcos Zoya | Barista Trainer & Consultant.



“Después de décadas quedando en un bar a beber el mismo botellín de Mahou y comer la misma pistola de pan blanco, después de que las hamburguesas estuvieran asociadas únicamente a McDonald's y Burger King, en los últimos años ha entrado un rodillo de conceptos que abrazan tanto lo global como lo local: cerveza IPA hecha en Leganés, pan de masa madre de un obrador de Bustarviejo, smash burger con ternera de Guadarrama. El café aún necesita de un origen exótico y en altura, pero por todo lo demás, ha abrazado también esa misma filosofía”.

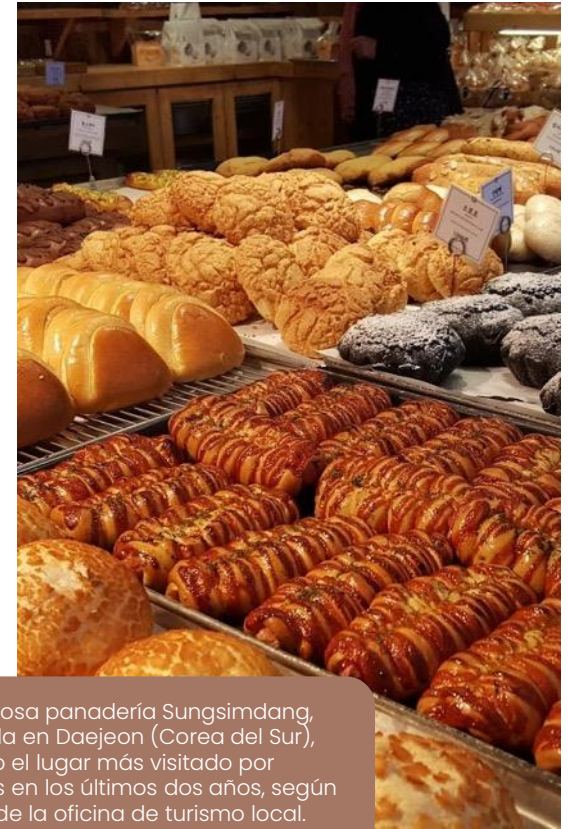
Antonio Villareal | Periodista



Los consumidores ya no se conforman con un buen café, quieren vivir una experiencia en torno a él.

Los bakery coffee se han convertido en auténticos destinos: espacios donde no solo se va a disfrutar de un buen café o un pastel, sino también a **“ver y ser visto”**.

El hedonismo gastronómico que caracteriza a la sociedad actual impulsa a los clientes más jóvenes a **emprender verdaderas peregrinaciones en busca del dulce perfecto**, llegando incluso a planear sus vacaciones en torno a la ruta más aesthetic de specialty coffee. Estos locales se transforman así en los nuevos monumentos a visitar, y sus postres, en el souvenir oficial de la ciudad.



La famosa panadería Sungsimdang, ubicada en Daejeon (Corea del Sur), ha sido el lugar más visitado por turistas en los últimos dos años, según datos de la oficina de turismo local.

Surge así el llamado 'bakery tourism', una forma de viajar que, al igual que el enoturismo o las rutas gastronómicas tradicionales, **se ha consolidado como un motor económico y una vía para fomentar conexiones culturales significativas.** Desde mercados históricos hasta pastelerías vanguardistas, esta tendencia se ha expandido por todos los continentes, dejando claro que el turismo de panadería ya no es un nicho exclusivo para amantes de la gastronomía, sino un fenómeno global.

París cautiva con sus croissants, San Francisco con su masa madre, Tokio con su melonpan y Lisboa con los emblemáticos pasteles de nata. Esta diversidad de propuestas ha convertido a las panaderías en auténticos templos culturales, muchas veces descubiertos gracias a Instagram, TikTok, foros especializados o guías como Britain's Best Bakeries.





Esta tendencia refleja las demandas de una clientela más joven, más conectada y más golosa que está redefiniendo el panorama de los dulces y las bebidas.

La 'generación del café', compuesta principalmente por Millennials y la Generación Z, está revolucionando la industria del café al convertirlo en una experiencia social y de estilo de vida, con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la interacción. Aunque ambos grupos están dispuestos a pagar más por una taza de café, cada uno tiene un enfoque diferente hacia la bebida.



Los Millennials, clave en el auge del café de especialidad, **impulsaron la tercera ola del café, centrada en la calidad y el origen del grano.**

Su interés por la innovación y la excelencia convirtió las cafeterías en espacios sociales y culturales, donde la individualidad se celebra, y las bebidas no basadas en espresso se popularizan.

Esta generación busca una experiencia más sofisticada y genuina, a menudo ligada a la búsqueda de autenticidad.



Por su parte, **la Generación Z tiene una relación más informal con el café.** Prefieren bebidas personalizadas, heladas o listas para beber, con un enfoque en la novedad y la accesibilidad. Están impulsando el consumo de café instantáneo, apreciando su conveniencia sin sacrificar la calidad. Además, valoran la sostenibilidad y el impacto ambiental, y **buscan un enfoque más democrático, libre de esnobismo, en la cultura del café.**

La personalización y las presentaciones llamativas, como los sabores de postre y los mensajes extravagantes, **son claves para ellos, quienes también valoran el compromiso con la comunidad y la participación activa de los consumidores.**

El mercado mundial del coffee & bakery sigue prosperando, pero enfrenta desafíos significativos.

- ✓ **Entre los principales retos se encuentran la volatilidad en los precios del café**, derivada del cambio climático, la inestabilidad geopolítica y las fluctuaciones en la oferta y la demanda, lo que impacta directamente la rentabilidad y exige estrategias de abastecimiento más flexibles.



- ✓ Asimismo, **materias primas clave como mantequilla, harinas de calidad, chocolate y frutas frescas están sujetas a incrementos constantes** debido a factores como la inflación, la logística global y las condiciones climáticas extremas.

- ✓ **La intensificación de la competencia**, tanto por la expansión de grandes cadenas como por el crecimiento del número de cafeterías y panaderías artesanales, **ha saturado algunos mercados**. Esto obliga a los negocios a diferenciarse mediante propuestas innovadoras, inversiones constantes y una oferta coherente con las nuevas demandas.



- ✓ Adicionalmente, **el sector enfrenta una escasez de personal técnico calificado, especialmente en perfiles como baristas especializados y pasteleros con formación avanzada**, junto con una alta rotación laboral, que complica la continuidad operativa y eleva los costos asociados a la formación y retención del talento.

- ✓ Por otra parte, **las nuevas regulaciones y los cambios en los hábitos de consumo** —incluyendo la preferencia por productos sin azúcar, de base vegetal y de preparación rápida— presentan desafíos adicionales.



- ✓ Las panaderías y pastelerías locales, en particular, deben preservar su autenticidad y calidad artesanal frente a **modelos de negocio estandarizados que amenazan su sostenibilidad.**

Ante este panorama, **muchas empresas están fortaleciendo relaciones directas con productores, adoptando prácticas de abastecimiento responsable, diversificando sus redes de proveedores y utilizando tecnologías como blockchain e inteligencia artificial** para mejorar la trazabilidad, anticipar la demanda y optimizar sus operaciones sin perder su esencia artesanal.



Índice

01. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA.....pág. 4

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR.....pág. 33

03. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA.....pág. 59

04. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES.....pág. 325

2. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR



A través de una investigación sobre los conceptos y prácticas más destacados en el mercado, identificamos las **claves estratégicas que están moldeando el futuro del coffee & bakery.**



Estas tendencias emergen como respuesta y motor de innovación para un nuevo modelo de coffee & bakery más sostenible, competitivo y conectado con las expectativas del consumidor actual.

#10 COFFEE & BAKERY TRENDS
que están redefiniendo el panorama
gastronómico de este sector.

#1 | OK, BUT FRIST AESTHETHIC.

Los coffee & bakery actuales no solo se distinguen por la calidad de sus productos, sino que **ofrecen experiencias sensoriales completas que invitan a los clientes a quedarse, disfrutar y compartir.**

Ambientes cálidos y acogedores, sumados a la visibilidad de la panadería en acción, crean una **atmósfera única que trasciende el simple acto de consumir alimentos y bebidas.**

De este modo, **tomar un café se transforma de un gesto cotidiano en un plan atractivo en sí mismo:** una oportunidad para disfrutar no solo del producto, sino también del espacio y la experiencia que lo acompañan.



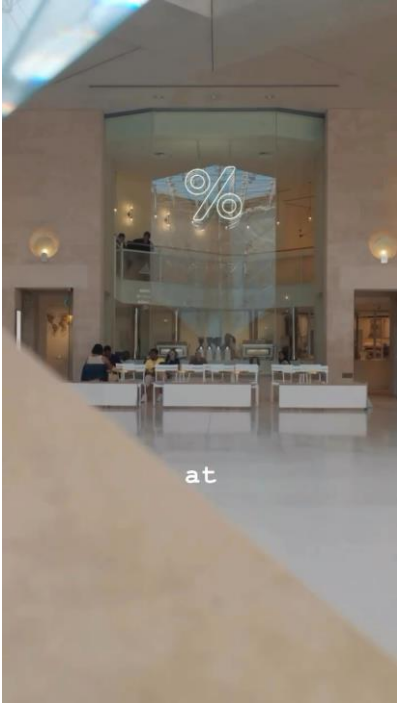
ELLE GOURMET > DÓNDE COMER

Las 20 cafeterías más bonitas e instagrameables de Barcelona

En estos locales de Barcelona sirven cafés de especialidad, variedades de lo más sorprendentes y repostería deliciosa; pero además tienen rincones preciosos que te harán triunfar en Instagram. ¡Saca el móvil!

POR LORETO BLANCO ACTUALIZADO: 21/09/2024





% Arabica, la reconocida cadena de cafés nacida en Kioto y expandida por todo el mundo, cuenta con una propuesta que **eleva el acto de tomar café a una experiencia estética y sensorial total**: espacios minimalistas de líneas limpias, luz natural, materiales nobles y una cuidada coherencia visual que convierte cada local en un icono arquitectónico.

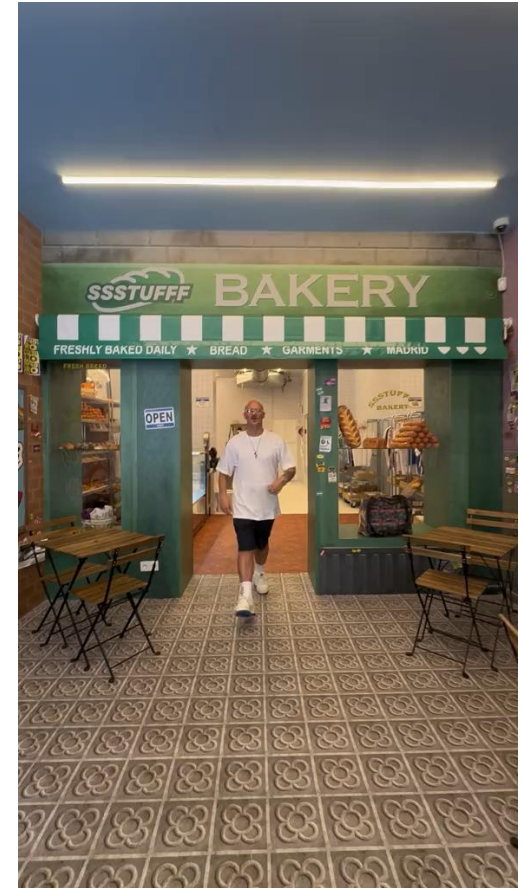
En sus cafeterías, el **diseño y la preparación del café se integran en un mismo espectáculo**: las máquinas de espresso visibles, los baristas en acción y la calma del ambiente invitan a disfrutar del proceso tanto como del sabor. En % Arabica, cada taza es una fotografía potencial, y cada visita, una inmersión en un estilo de vida que combina café de especialidad, belleza y contemplación.



02. COFFEE & BAKERY TRENDS

SSSTUFF Bakery en Madrid, es la primera panadería del sello de moda SSSTUFF, que convierte su universo creativo en un bakery de estética minimalista y cuidado diseño. En este caso, **la moda se mezcla con la gastronomía, dando lugar a un concepto donde el branding** y la experiencia espacial convierten el acto de tomar un café en una extensión del estilo de vida contemporáneo.

Así, **el café deja de ser solo un producto para convertirse en una experiencia estética y cultural** que refleja los valores de una generación que busca belleza, autenticidad y diseño en cada detalle.





#2 | FEELS LIKE COMMUNITY.

Las cafeterías y panaderías artesanales han trascendido su función comercial para convertirse en **pilares de la vida comunitaria urbana**. Más que vender café, ofrecen un ambiente acogedor que **promueve la interacción social, el apoyo a la cultura local y la construcción de comunidades más conectadas y resilientes**.

En ciudades como Madrid, muchas de estas cafeterías se han convertido en **auténticos núcleos culturales**, con exposiciones, talleres, clases de yoga, espacios para teletrabajar, y eventos como lecturas o conciertos íntimos, apoyando además a artistas locales y **reforzando el sentido de identidad y pertenencia**.

Además, el auge de los cafés para ciclistas refleja cómo estos espacios se adaptan a nuevas formas de comunidad, fusionando estilo de vida, deporte y pasión por la cafeína.

02. COFFEE & BAKERY TRENDS



Café Cortado (Paris), fundado por tres amigos argentinos y españoles, es un pequeño coffee shop que se ha convertido en un fenómeno cultural tras la visita de Rosalía, que inmortalizó el lugar en redes y disparó su popularidad internacional.

Pero más allá del momento viral, el local ha impulsado un auténtico **movimiento de comunidad y cultura joven, combinando café de especialidad, diseño y espíritu creativo**. Es un espacio donde confluyen artistas, locales y viajeros, y donde el café actúa como punto de encuentro y símbolo de identidad urbana.

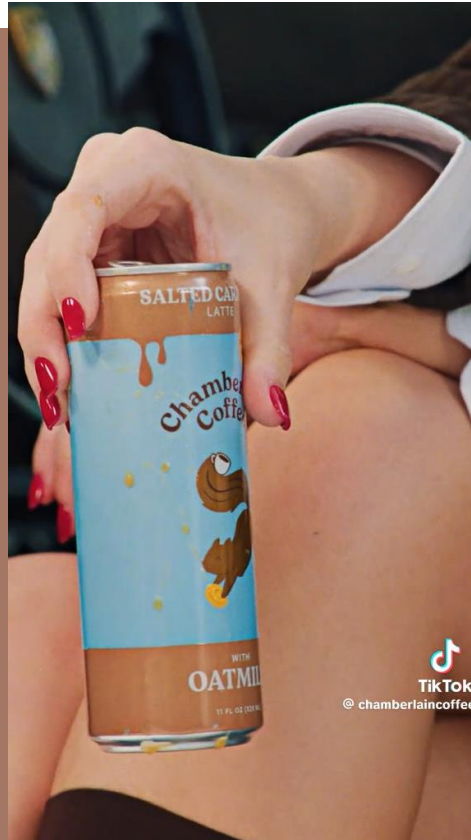


#3 | A COFFEE TO GO, PLEASE.

El auge del «coffee to go» y el café listo para beber han transformado el consumo, con marcas como la de la famosa influencer Emma Chamberlain abriendo nuevas posibilidades en el mercado minorista. Y es que llevar un vaso de café por la calle ha dejado de ser solo una cuestión práctica para convertirse en una declaración de identidad de la vida urbana moderna.

Este cambio también se refleja en el **creciente interés por el «all day brunch»**, un concepto que atrae a las nuevas generaciones con opciones saludables y deliciosas disponibles a lo largo de todo el día en forma de pequeños bocados y prácticos platos.

El delivery y las aplicaciones móviles han **impulsado aún más este modelo**, permitiendo a las franquicias llegar directamente al consumidor sin que tenga que desplazarse.



02. COFFEE & BAKERY TRENDS

La marca estadounidense **Intelligentsia Coffee** ha lanzado recientemente una **línea de bebidas ready-to-drink como Cold Coffee, Oat Latte y Spiced Oat Latte disponibles en tiendas de conveniencia y supermercados**, lo que permite al consumidor llevarse café de alta gama fuera del entorno de cafetería.

Estas propuestas integran calidad de tostado de especialidad, ingredientes de calidad (leche de avena, sabores especiados) y **envases listos para consumir**, alineándose perfectamente con el estilo de vida urbano que exige rapidez, funcionalidad y una experiencia premium en movimiento.



Así es la 'crookie', el bollo viral que está revolucionando TikTok

El postre proveniente de Francia ya se ha viralizado en Madrid y miles de personas hacen cola para probarlo.

1 comentario



#4 | GOODBYE BORING COFFEE.

Las cafeterías han dejado atrás el clásico café con leche para apostar por una **personalización extrema y combinaciones creativas**, como el ya icónico Iced Brown Sugar Oatmilk Shaken Espresso de Starbucks, que ha encumbrado el **café helado como el favorito de la generación Z**.

Ingredientes como el pistacho, el tahini, el puré de calabaza o el aceite de oliva elevan tanto los cafés como la bollería a una experiencia sensorial. Influencias globales, desde el té de burbujas asiático hasta los cafés de origen único, enriquecen las cartas con propuestas de temporada que mantienen al consumidor expectante y en constante búsqueda de la última tendencia.

Probar nuevas combinaciones se ha convertido casi en ritual para los amantes del café, que coleccionan sabores como si cada taza contara una historia distinta.

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

En este emblemático local de Ginza (Tokyo) fundado en 1948, se demuestra cómo el café de especialidad puede reinventarse. Su bebida característica, **un espresso mezclado con una yema de huevo cruda, rompe con lo tradicional al sustituir la nata o leche por el aporte cremoso y rico del huevo.**

Esta combinación audaz transforma el café en una experiencia única, fusionando textura, sabor y sorpresa en la taza. Al apostar por mezclas tan fuera de lo habitual, **Café de l'Ambre** muestra cómo el café puede dejar de ser predecible y convertirse en un momento memorable.



#5 | SIGNATURE FLAVOUR.

En ciudades de todo el mundo, **cada vez más pastelerías y cafeterías se apoyan en su bocado estrella como gancho para atraer clientes y generar expectativa.** Ya sea un croissant de mantequilla perfectamente hojaldrado, una tarta viral o un café de autor con ingredientes inesperados, estas creaciones se convierten en auténticos reclamos gastronómicos. **Son productos que traspasan lo culinario y se vuelven destino:** la gente recorre kilómetros y hace colas solo por la experiencia de probarlos y compartirlos.

Más que un bocado, ofrecen una experiencia que combina sabor, presentación y ambiente, transformando cada visita en un pequeño evento que justifica —y a menudo supera— el viaje.



02. COFFEE & BAKERY TRENDS



Lune Croissanterie en Melbourne, Australia es reconocida mundialmente por sus croissants considerados entre los mejores del mundo. Lune ha elevado la pastelería a una experiencia casi artística. **Su producto insignia, el croissant clásico de mantequilla, actúa como un imán para locales y turistas que hacen largas colas cada mañana solo para conseguir uno recién salido del horno.** Además de su dominio técnico, Lune ha construido un universo sensorial alrededor del proceso: sus espacios abiertos permiten observar cómo se elaboran las piezas, mientras su estética minimalista y su presentación impecable refuerzan la sensación de estar ante una creación única.





Todos sabemos lo que es,

#6 | MULTI – CONCEPT.

Las cafeterías se están transformando en espacios multifuncionales que van más allá del café de especialidad.

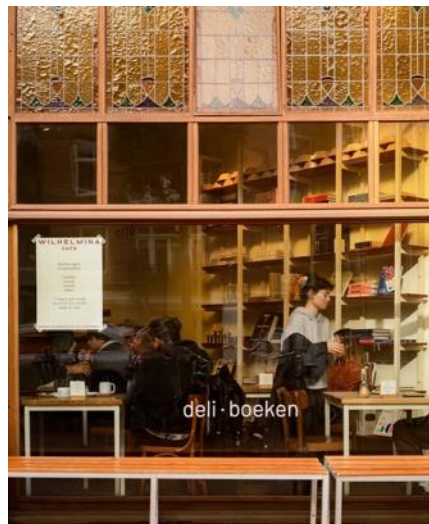
Establecimientos como Proper Sound, creado por los fundadores de Toma Café, ofrecen una experiencia que combina café, vinos naturales y música en vivo, abriendo hasta la medianoche los fines de semana. Por su parte, Acid Café ha diversificado su oferta con Acid Bakehouse, que incorpora panadería artesanal y vinos naturales en su espacio nocturno, y Gota Wine, un wine bar independiente. Además, Casa Neutrale suma a su coffee shop un restaurante, una tienda de ropa y el recientemente inaugurado Casa Música, un listening bar donde compartir platillos.

Estos modelos no solo amplían horarios, sino que también incorporan nuevos productos y servicios, creando espacios donde los clientes pueden disfrutar de una experiencia completa durante todo el día y la noche.

02. COFFEE & BAKERY TRENDS



Este proyecto combina panadería artesanal, café de especialidad y brunch con una cuidada selección de productos gourmet y de diseño local. **En su local de Oud-West, Louf va un paso más allá integrando una pequeña librería gastronómica**, donde los visitantes pueden hojear libros de cocina y cultura culinaria mientras disfrutan de su café o de un pastel recién hecho. Con un ambiente cálido y relajado, mesas comunales y bancos al sol, Louf convierte el ritual del café en una experiencia cultural y sensorial. Su **enfoque uno pan, café, lectura y comunidad** bajo una estética minimalista que refleja la esencia creativa y consciente de Ámsterdam.



#7 | DRINK CLEAN, EAT GREEN.

Los coffee bakery se han convertido en espacios donde salud, sabor y sostenibilidad se fusionan, adaptándose a las demandas de un consumidor cada vez más consciente. Ofrecen **productos artesanales como panes fermentados de manera natural, opciones sin gluten, veganas y con menos azúcar**, elaborados con sustitutos naturales como la pasta y el polvo de dátil o el azúcar de coco. Además, **la oferta de bebidas orgánicas y funcionales** —como cafés con adaptógenos o vitaminas— **está en auge**, especialmente entre las generaciones más jóvenes.

Estos establecimientos también destacan por su **compromiso con la sostenibilidad, apostando por ingredientes de proximidad y apoyando la producción responsable.**



02. COFFEE & BAKERY TRENDS

Wunderground Coffee es un referente del movimiento Drink Clean, Eat Green. Nacido en Seattle, fusiona el café de especialidad con el bienestar, ofreciendo bebidas con adaptógenos como reishi o lion's mane y un menú saludable elaborado con ingredientes naturales y de proximidad. Su espacio, de estética cálida y minimalista, invita a un consumo consciente, donde el café se convierte en un ritual de autocuidado.

Con esta propuesta, Wunderground redefine el **concepto de cafetería como un lugar para nutrir cuerpo y mente, impulsando una nueva generación de coffee shops sostenibles y funcionales.**





#8 | PASTRY GALLERY.

La alta pastelería ha salido de las cocinas de los restaurantes de lujo para instalarse en las calles de las grandes ciudades, transformándose en una experiencia accesible y artística. En este nuevo contexto, **los dulces ya no solo se degustan, sino que se contemplan:** sus formas, colores y texturas los convierten en auténticas obras de arte efímeras.

Este enfoque ha dado lugar a un modelo de negocio innovador que fusiona gastronomía y arte visual, creando espacios que funcionan como verdaderos museos del dulce, donde la tarta de queso o el *pain au chocolat* se elevan a objetos de culto, expuestos en vitrinas como esculturas comestibles, con colecciones temporales y certificados de autenticidad incluidos.

02. COFFEE & BAKERY TRENDS



El chef pastelero Cédric Grolet, reconocido mundialmente por sus postres escultóricos, ha transformado la alta pastelería en una auténtica galería de arte comestible. En su boutique **Cédric Grolet Opéra en París, los dulces se exponen como piezas únicas:** cada tarta o fruta tallada se presenta en vitrinas minimalistas, iluminadas como obras de museo. Su concepto combina precisión técnica, diseño visual y experiencia sensorial, ofreciendo al público una interacción directa con la pastelería de autor sin necesidad de acudir a un restaurante de lujo.

#9 | IN HOUSE.

Cada vez más locales apuestan por contar con su propio tostador de café y obrador, con el objetivo de controlar todo el proceso de elaboración, garantizar la máxima frescura y calidad y abrir nuevas vías de comercialización.

En ciudades como Barcelona, es habitual que las cafeterías tuesten su propio café, como hace Nomad Coffee. **En cambio, en Madrid** — donde abundan los baristas pero hay menos tostadores— **es más común trabajar con proveedores especializados,** como La Cabra, en el caso de Acid Café.

A esta tendencia se suma la de hornear en el propio local. Ejemplos como Cloudstreet Bakery en Barcelona o Panic en Madrid demuestran que ofrecer pan y bollería artesanales hechos in situ no solo eleva la calidad del producto, sino que también fideliza a una clientela que valora la autenticidad y la transparencia.





The Barn es un referente global del specialty coffee y un ejemplo claro del enfoque In House. Desde Berlín, controla todo el proceso: tuesta su propio café, hornea su bollería y gestiona directamente la relación con los productores. **Su tostadora en Kreuzberg funciona como laboratorio, escuela y punto de venta**, reforzando una identidad basada en la trazabilidad, la frescura y la independencia. Con locales en Berlín, Dubái y Palma de Mallorca, The Barn demuestra cómo el control total del producto se convierte en una herramienta de diferenciación y prestigio internacional.

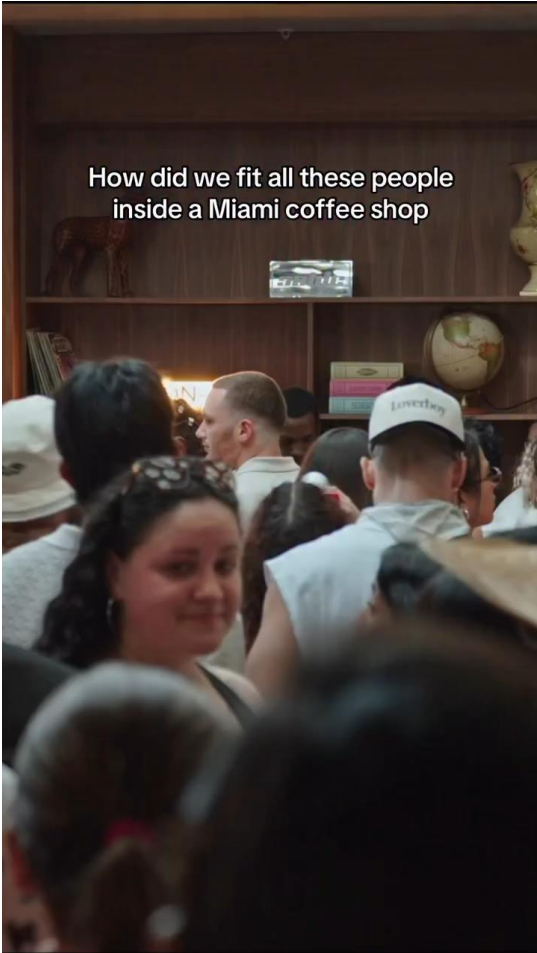


#10 | MORNINGS ARE THE NEW THURSDAYS.

Las coffee parties se han consolidado como una nueva forma de ocio diurno que está ganando popularidad en ciudades como Copenhague, a la vanguardia de esta tendencia gracias a su arraigada cultura del café de especialidad.

Estos eventos, que combinan música, café de especialidad y un ambiente relajado, ofrecen una alternativa saludable a las tradicionales fiestas nocturnas. **Cada vez más personas optan por socializar sin alcohol, disfrutando de mañanas que priorizan el bienestar y una conexión más auténtica.**

En España, Manolo Bakes ha sido uno de los pioneros en adaptar sus locales a esta tendencia, creando exclusivos mocktails con café diseñados para estas ocasiones, como el Espresso Naranja, Tonic Coffee, Caipi Espresso y Café Avellana.

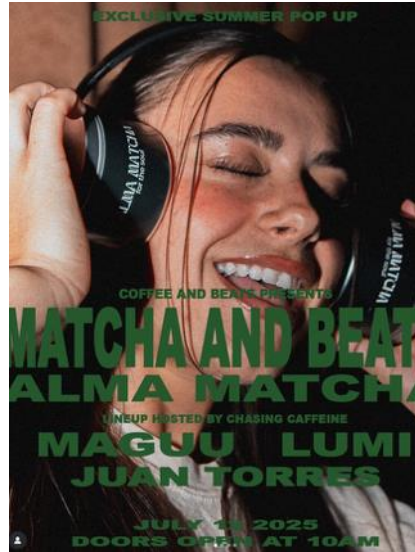


How did we fit all these people inside a Miami coffee shop



Wells Coffee Company, un café de especialidad ubicado en Fort Lauderdale (Florida), ha venido liderando la transformación del espacio de café en experiencia social con sus eventos **"Coffee and Beats"**. Estos **encuentros matinales combinan café de alta gama tostado en casa con DJs en vivo, música electrónica y un ambiente tipo brunch-fiesta** donde el alcohol queda sustituido por la cafeína en formato de bebida y el baile es protagonista.

Se estima que en su última edición asistieron más de 700 personas—un número significativo en el sector—lo que demuestra el impacto de los **coffee raves** como nueva forma de ocio sano.



- ☑ **EL CAFÉ SE HA CONVERTIDO EN UNA SUBCULTURA** que trasciende lo cotidiano, donde los consumidores buscan autenticidad, rituales personales y experiencias que conecten con su estilo de vida.
- ☑ Sabores con **INFLUENCIAS EXÓTICAS DE ASIA O MARRUECOS SE INTEGRAN RÁPIDAMENTE EN EL CONSUMO LOCAL**, aportando nuevas dimensiones sensoriales y culturales a la experiencia del café y la panadería.
- ☑ **EL CAFÉ PASA A SER UN CATALIZADOR** de encuentros intelectuales, revoluciones sociales y dinámicas comunitarias.
- ☑ **LA PASTELERÍA SE HA TRANSFORMADO EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA EN SÍ MISMA**, ofreciendo menús degustación y maridajes que elevan el dulce a una experiencia culinaria completa.
- ☑ **CONCEPTOS Y PRODUCTOS FLEXIBLES** y poco ortodoxos se ganan la simpatía de las nuevas generaciones.

Índice

01. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA.....pág. 4

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR.....pág. 33

03. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA.....pág. 59

04. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES.....pág. 325

3. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA

GUÍA DE VARIABLES | FICHA TÉCNICA

Iconografía para **identificar variables** dentro de cada ficha de concepto de *Coffee & Bakery*.



UBICACIÓN, N° LOCALES



LOCAL PROPIO



FUNDADOR/ES



FRANQUICIADO



TIPOLOGÍA DE COMIDA



PREMIOS



SERVICIO EN MESA



RRSS



SERVICIO DELIVERY



WEB



TAKEAWAY

ZONA **MADRID**



ZONA **BARCELONA**



ZONA **NOROESTE,
BALEARES, CATALUÑA
Y VALENCIA**



ZONA **NORTE, FOCO
CANTÁBRICO**



ZONA **SUR, FOCO
ANDALUCÍA**



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE



COFFEE & BAKERY

ZONA MADRID



1. RELIGION COFFEE
2. PUM PUM CAFÉ
3. HOLA COFFEE
4. OSOM COFFEE
5. LMA NOMAD BAKERY
6. TOMA CAFÉ
7. PLACEO
8. ALEX CORDOBÉS
9. NORAH
10. EL GORDITO
11. SUFU
12. MADREAMIGA
13. MONTCHIS CAKE
14. BALBISIANA
15. COFI.
16. MAISON MATCHA
17. AMBU COFFEE
18. CIENTOTREINTAGRADOS
19. BUCOLICO CAFÉ
20. NATIF COFFEE
21. EAST CREMA COFFEE
22. BORN & GLAED
23. FELIZ COFFEE
24. ACID
25. CASA NEUTRALE

RELIGION COFFEE, MADRID

RELIGION COFFEE

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Religion Specialty Coffee nace en 2018 en Madrid y se desarrolla como un "templo" del buen café, un espacio donde el café de especialidad se une a la cocina saludable y a una experiencia de consumo moderna. Con una red que ya cuenta con al menos tres "templos" en Madrid, la marca se posiciona como un referente urbano para brunch, café premium y estilo de vida consciente.

Lo que distingue a Religion Specialty Coffee es su triple naturaleza: cafetería de especialidad con métodos de extracción premium, brunch/healthy-food con propuesta nutricional avanzada (reflectando "wellness cafe") y tienda de producto (gran beans, merchandising) englobados bajo una identidad temática fuerte ("templos del café"). Esta combinación la convierte en un espacio donde disfrutar, aprender y comprar, más allá de un simple café, y lo hace en varias ubicaciones clave que refuerzan su carácter urbano, versátil y aspiracional.



Religion Coffee fue fundado en Madrid por Virginia Naranjo, una emprendedora que dejó su carrera en el ámbito de la investigación celular para dedicarse por completo al mundo del café de especialidad. Su visión fue crear un proyecto que uniera su pasión por el café con un propósito más amplio: promover un estilo de vida saludable, sostenible y consciente, en el que cada taza de café tuviera un impacto positivo.



Cuenta con tres espacios en Madrid, conocidos como sus "templos", cada uno con una personalidad propia dentro de la misma filosofía de café y bienestar. El Eatery, en María de Molina 24, el Shop, en Príncipe de Vergara 16, y, por último, el Sanctuary, en Méndez Álvaro 61 (Plaza Madnum).



religioncoffeeshop.com



[@religioncoffee_](https://www.instagram.com/religioncoffee_), 44,3K Seguidores

1. EATERY



2. SHOP



3. SANCTUARY



1. EATERY



Situado en Calle María de Molina 24, en pleno barrio de Salamanca de Madrid, una de las zonas más dinámicas y elegantes de la ciudad. Su ubicación estratégica, entre oficinas, residencias y espacios culturales, lo convierte en un punto de encuentro ideal tanto para quienes buscan un desayuno o brunch saludable como para los amantes del café de especialidad.



Templo del café de especialidad fusionado con cocina de brunch saludable y contemporánea.

Su carta se basa en una oferta internacional y saludable, con platos como huevos benedict novedosos, tostadas gourmet, bowls con superalimentos, repostería artesanal, smoothies y opciones veganas o sin gluten.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Religion Coffee Eatery fue el primer “templo” de la marca en Madrid y el origen del concepto. Nació con la idea de ser mucho más que una cafetería: un espacio donde el café de especialidad se combina con una propuesta gastronómica saludable y creativa. Desde su apertura, se ha posicionado como uno de los lugares de referencia en la capital para los amantes del brunch y del café de alta calidad, consolidando su identidad como un punto de encuentro moderno, ético y sostenible.

COMUNICACIÓN

La comunicación del Eatery mantiene el estilo provocador y simbólico que caracteriza a la marca, con un tono cercano, juvenil y visualmente atractivo. Su mensaje gira en torno a la idea de que el café es casi una religión (“Coffee is my God”).

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Religion Coffee Eatery se diferencia por su propuesta integral: une la técnica del café de especialidad con una cocina de brunch saludable y moderna, en un entorno cuidado hasta el detalle.



2. SHOP



Calle Príncipe de Vergara 16.



Cafetería de especialidad con formato “coffee boutique”, es decir, un espacio híbrido entre tienda de café (shop) y espresso bar.

Ofrece una carta ligera orientada al acompañamiento del café: repostería artesanal, pastelería saludable, snacks naturales y opciones veganas o sin gluten. No es un espacio de cocina elaborada o brunch, sino una propuesta más enfocada en el maridaje del café con pequeños bocados premium, reforzando su identidad como tienda-temple del café de especialidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Se posiciona como uno de los “templos” de la marca, bajo la categoría “SHOP”, es decir, un espacio-tienda cafetería en el que no solo se consume café de especialidad sino también se adquieren granos, accesorios y productos relacionados. Su misión es atraer tanto a los amantes del buen café como a quienes buscan productos de alta calidad con un enfoque moderno y cuidado.

COMUNICACIÓN

La comunicación en este espacio subraya la idea de que el café de especialidad es una experiencia: su web afirma “mimando el grano desde el cafetal hasta tu casa” y habla de “cada sorbo divino que saboreas en nuestra misa diaria”. También destacan líneas sobre “wellness food” y superalimentos, bebidas funcionales (boosters, adaptógenos), y una carta multicolor de salud y sabor.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace diferente a este local es su mezcla entre tienda especializada de café, baristas de alto nivel, productos gourmet para llevar y un ambiente de consumo rápido o para llevar, todo ello bajo una estética cuidada. A diferencia de cafeterías tradicionales centradas solo en la bebida o en el brunch, este “SHOP” de Religion actúa como punto de referencia para la compra de productos y el conocimiento del origen del grano, manteniendo un carácter urbano, moderno y aspiracional.



3. SANCTUARY



Ubicado en la Plaza Madnum, en la calle Méndez Álvaro 61, Madrid.



Concepto híbrido entre cafetería de especialidad, brunch café y espacio de estilo de vida saludable, dentro de la tendencia wellness coffee eatery.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El local "Sanctuary" de Religion Coffee forma parte del tercer espacio de esta marca de cafeterías de especialidad, siguiendo a sus otros dos templos (Eatery y Shop) y consolidando su presencia urbana en la capital. La marca buscaba ir más allá de una simple cafetería y lo ha logrado con este espacio: un entorno más amplio, pensado para ser punto de encuentro, trabajo, consumo y experiencia de café de calidad. El posicionamiento del Sanctuary se orienta a ofrecer cultura del café de especialidad, con diseño cuidado, ambiente envolvente y ubicación estratégica en un entorno dinámico de Madrid.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local mantiene el estilo irreverente y temático de la marca ("una misa diaria al buen café"), con un enfoque en la calidad del grano, la trazabilidad del origen y la experiencia total. Visualmente utilizan un lenguaje moderno, minimalista y urbano, apoyado en redes, mensajes como "Coffee is my God" y un discurso centrado en producto premium, sostenibilidad y estilo de vida consciente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

El "Sanctuary" se diferencia por elevar el concepto de café de especialidad a un nivel de experiencia: no solo barra y brunch, sino espacio para quedarse, trabajar, socializar y descubrir café de alto rendimiento.



PUM PUM CAFÉ, MADRID

PUM PUM CAFÉ

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Pum Pum Café nació en el corazón de Lavapiés como una pequeña cafetería de especialidad y brunch ecológico, pero con los años ha evolucionado hasta convertirse en un ecosistema gastronómico creativo que agrupa varios conceptos bajo un mismo espíritu: buen producto, estética cuidada y comunidad.

A partir del éxito de su café original, el equipo detrás de Pum Pum ha dado vida a nuevas marcas que amplían su universo: Pum Pum Bakery, dedicada a la panadería y repostería artesanal; Petit Pum Pum, una versión más íntima y de barrio; y Parque.Café espacio de inspiración natural que reinterpretan el brunch y el café desde un enfoque más verde y contemporáneo. A ellos se suma la nueva joya del universo Pum Pum, Casa Victoria, que combina el espíritu del café de especialidad y repostería o con una propuesta gastronómica más elaborada, y Pizza Posta, su propuesta más reciente, centrada en la pizza napolitana con ingredientes frescos y un ambiente relajado.



Pum Pum Café fue fundado por Federico Moccia y Pablo Sammarco, dos emprendedores con una fuerte conexión con la cultura del café de especialidad y la gastronomía artesanal. Ambos comenzaron el proyecto en 2016 con la idea de crear un espacio donde el café tuviera el mismo protagonismo que la comida, combinando la estética urbana del brunch moderno con una filosofía sostenible y cercana.



Pum Pum Café ha expandido su presencia en Madrid con diversos espacios que mantienen la esencia original de café de especialidad y brunch creativo en entornos distintos. Con estos espacios, la marca consolida un sistema multiformato en la capital que permite abordar distintos momentos del día: desayuno, brunch, comida ligera y distintos públicos, aunando experiencia, calidad y comunidad urbana.



pumpumcafe.com



[@pumpumcafe](https://www.instagram.com/pumpumcafe), 25,3K Seguidores

1. PUM PUM CAFÉ



2. PUM PUM BAKERY



3. PETIT PUM PUM



4. PARQUE CAFÉ



5. CASA VICTORIA



6. PIZZA POSTA



1. PUM PUM CAFÉ



El local insignia, ubicado en Calle de Tribulete 6, Lavapiés, es donde todo comenzó. Es un espacio luminoso, de estética bohemia e internacional, con paredes de ladrillo visto y mesas de madera, muy frecuentado por locales y turistas. Representa el corazón del proyecto y el punto de partida de toda su expansión posterior.



Cafetería-brunch ecológica y de especialidad, pionera en el movimiento “all-day brunch” en Madrid. Su propuesta combina platos frescos, de inspiración internacional, con cafés de origen único y un enfoque sostenible. Es un espacio versátil que atrae tanto a amantes del café como a quienes buscan desayunos abundantes, tartas caseras o comidas ligeras con productos locales.



pumpumcafe.com



@pumpumcafe, 25,3K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El origen de todo: abrió en Lavapiés en 2016, apostando por el brunch ecológico y el café de especialidad cuando aún era un concepto nuevo en Madrid.

COMUNICACIÓN

Su tono es joven, creativo y cosmopolita, con una estética urbana, brunchs coloridos y ambiente multicultural.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Pum Pum Café marcó tendencia al unir sostenibilidad, estética y comunidad. Su identidad combina lo artesanal con lo moderno, convirtiéndose en referencia del brunch madrileño.



2. PUM PUM BAKERY



Situada en Calle de Tribulete 8, justo al lado del local original de Pum Pum Café en Lavapiés, esta panadería artesanal actúa como su obrador principal. Es un espacio pequeño, pero con encanto, donde se respira el aroma del pan recién hecho y la bollería de mantequilla.



Obrador artesanal y panadería de autor, especializado en panes de masa madre, bollería de mantequilla y repostería casera.



pumpumbakery.com



@pumpum_bakery, 10,8K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Surge como el obrador artesanal del grupo, especializado en panes de masa madre, bollería de mantequilla y repostería natural.

COMUNICACIÓN

La estética es cálida y honesta, con protagonismo del producto: texturas, cortezas y harinas fotografiadas con naturalidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Ofrece una panadería "con alma de café", donde cada pieza se elabora a diario y se acompaña con café de especialidad. Es el punto de encuentro entre la tradición panadera y la modernidad del brunch madrileño.



3. PETIT PUM PUM



Ubicada en Calle de la Santísima Trinidad 25, en pleno barrio de Chamberí, Petit Pum Pum es la versión más cercana y de vecindario del concepto. Su ambiente es tranquilo y acogedor, pensado para quienes buscan la experiencia Pum Pum sin salir del entorno residencial.



Cafetería boutique de barrio, con un enfoque centrado en el café de especialidad, brunch y repostería casera. Su carta es corta, pero cuidada, con tostadas de aguacate, huevos ecológicos y dulces elaborados a diario.



petitpumpum.com



@petit_pumpumcafe, 1,5K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

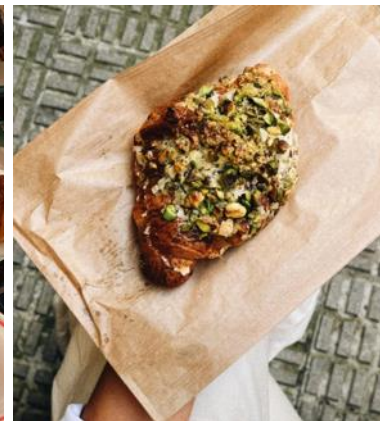
Es la versión más íntima y de barrio de Pum Pum, pensada para Chamberí. Mantiene la esencia del original, pero en formato reducido y acogedor.

COMUNICACIÓN

Proyecta cercanía, vecindad y un tono más relajado, con estética de casa de café de toda la vida.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su valor está en la proximidad y el trato personal: un espacio pequeño donde se combina café de especialidad, repostería casera y ambiente tranquilo, ideal para desconectar del bullicio urbano.



4. PARQUE CAFÉ

El Parque Café se encuentra en la calle Víctor de la Serna 1, en el barrio de Chamartín, una zona residencial tranquila que combina vida de barrio con un aire cosmopolita.

El local destaca por su estética natural, grandes ventanales y un ambiente luminoso que invita a disfrutar del brunch o de un café artesanal sin prisa.

Cafetería-brunch saludable, con una propuesta que combina café de especialidad, cocina vegetal y recetas frescas con ingredientes de temporada.

parque.cafe

@parque_, 7K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Parque.Café nació con la idea de unir un obrador orgánico, café de especialidad y brunch artesanal bajo un mismo techo. Se ha posicionado como un espacio contemporáneo donde la calidad del producto y la calma urbana son protagonistas.

COMUNICACIÓN

Su comunicación se basa en la estética natural: tonos neutros, luz cálida y mensajes que celebran lo artesanal, lo local y el bienestar. En redes, muestra su proceso diario de elaboración, el pan recién hecho y cafés preparados con precisión, proyectando un estilo de vida cuidado y honesto.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Parque.Café destaca por ofrecer una experiencia completa y coherente, donde todo, desde el pan hasta los dulces, se elabora en su propio obrador. A diferencia de una cafetería convencional, apuesta por ingredientes ecológicos, procesos lentos y una carta pensada para disfrutar sin prisa, convirtiéndose en un punto de encuentro entre lo artesano y lo contemporáneo.



5. CASA VICTORIA



Casa Victoria está ubicada en la Calle del Olmo 20, en pleno corazón de Lavapiés, una zona con gran mezcla cultural y espíritu bohemio.



Brunch contemporáneo y café de especialidad, con una cocina de inspiración mediterránea y saludable.

Su propuesta combina platos elaborados con ingredientes frescos y de proximidad junto con una cuidada selección de cafés de origen y bebidas naturales.



casavictoria.cafe



@casa_victoria, 8K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El espacio busca reinterpretar la esencia de los cafés de barrio madrileños, combinando tradición, producto orgánico y estética contemporánea. Su posicionamiento se centra en la calidad artesanal y el ambiente slow, dentro de una experiencia cercana y cuidada.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Casa Victoria es visual, sobria y emocional. A través de sus redes transmite un estilo de vida relajado, donde el café, la gastronomía y el diseño se funden con la calidez del entorno. Se apoya en una narrativa coherente con el resto del grupo, con fotografía natural, tonos suaves y mensajes centrados en la autenticidad y el disfrute cotidiano.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Casa Victoria destaca por ofrecer una propuesta más gastronómica dentro del universo Pum Pum. Combina brunch de autor, repostería artesana y café de especialidad en un espacio de inspiración mediterránea y ambiente íntimo. A diferencia de otros locales del grupo, aquí prima la experiencia pausada y la conexión entre cocina y café, elevando el concepto de brunch hacia una experiencia culinaria completa y sensorial.



6. PIZZA POSTA



Se encuentra en Calle del Doctor Fourquet 34, también en el barrio de Lavapiés. Su ambiente recuerda al de una trattoria contemporánea, con estética italiana y guiños al diseño industrial.



Este concepto se enmarca dentro de la restauración casual contemporánea, con una carta centrada en pizzas napolitanas de fermentación lenta, elaboradas con masa madre y productos frescos de alta calidad.



pizzaposta.com



@pizzaposta, 12,9K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El proyecto más reciente del grupo: un homenaje a la pizza napolitana de masa ligera y fermentación lenta, elaborada con ingredientes de calidad.

COMUNICACIÓN

Su imagen mantiene el sello Pum Pum: estética cuidada, joven y desenfadada, con guiños mediterráneos y locales.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Pizza Posta expande el universo Pum Pum hacia la restauración casual, pero manteniendo el respeto por el producto, la artesanía y el diseño. Es la versión más nocturna y gastronómica del grupo.



HOLA COFFEE, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Hola Coffee nació en Madrid en 2017 como un proyecto de café de especialidad con origen, trazabilidad y mucho mimo por cada grano. La marca ha desplegado un formato que combina cafeterías urbanas, en ubicaciones estratégicas de la capital, con tostadora propia, tienda online, suscripción de café, y academia de formación para baristas.

En sus cafeterías podrás disfrutar desde un espresso o filtro muy cuidado hasta leche vegetal, bollería artesanal y momentos para compartir. La propuesta es transmitir: "un café solo es especial si lo puedes compartir".



Los fundadores de Hola Coffee son Pablo Caballero y Nolo Botana, quienes iniciaron el proyecto en torno a 2016.



Con dos locales bien ubicados (Carrer Lagasca 42 y Calle Dr. Fourquet 33, Madrid), su roaster en Calle Sepúlveda 109 y la nueva Academia de baristas donde se imparten cursos y talleres para profesionales y aficionados, Hola Coffee ofrece un espacio donde el café se vive como producto, experiencia y cultura.



Hola Coffee Lagasca ha logrado un destacado reconocimiento internacional al ocupar la posición número 12 en el ranking inaugural The World's 100 Best Coffee Shops. Este galardón la convierte en la mejor cafetería de especialidad de España según dicha clasificación.



hola.coffee



[@holacoffee](https://www.instagram.com/holacoffee), 72,2K Seguidores

1. HOLA COFFEE FOURQUET



2. HOLA COFFEE LAGASCA



3. HOLA COFFEE ACADEMY



1. HOLA COFFEE FOURQUET



Doctor Fourquet, 33, Madrid.



Cafetería de especialidad con oferta de desayuno y comida ligera artesanal.

Es una propuesta ligera, artesanal y de proximidad, pensada para desayunos, brunch informales o pausas de media mañana.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Hola Coffee Fourquet fue el primer local de la marca y el punto de partida del proyecto de Pablo Caballero y Nolo Botana. Abrió en 2017 con la misión de acercar el café de especialidad al público madrileño, apostando por el tueste propio, la trazabilidad y la atención al detalle. Ubicado en el barrio de Embajadores, se posiciona como una cafetería urbana y contemporánea, referente del café bien hecho y del ambiente relajado donde disfrutarlo sin prisas.

COMUNICACIÓN

Hola Coffee se define por su simplicidad: cafés de origen, elaborados con precisión, acompañados de una estética minimalista y una atención cercana. El espacio transmite calma, con una decoración neutra y artesanal que refuerza su identidad de marca.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

El local se diferencia por su propuesta auténtica y coherente: cafés de especialidad con tueste propio, bollería artesanal y opciones ligeras como tostadas o sándwiches.



2. HOLA COFFEE LAGASCA



Lagasca, 42, Madrid.

Café de especialidad brunch y platos ligeros de estilo moderno y saludable.

Su carta se complementa con bollería artesanal, tostadas gourmet, sándwiches, repostería casera y opciones saludables, como bowls o yogures con fruta y granola.

Es una cocina ligera, equilibrada y estética, pensada para desayunos, brunch o comidas informales, manteniendo un enfoque artesanal y de producto de calidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Hola Coffee Lagasca, es la segunda cafetería del proyecto y representa la evolución más refinada de la marca. Abrió sus puertas en el barrio de Salamanca con la intención de llevar el café de especialidad a un entorno más amplio y cosmopolita. Se posiciona como un espacio premium y contemporáneo, donde el café se convierte en una experiencia sensorial y social, combinando diseño cuidado, atención experta y producto de máxima calidad.

COMUNICACIÓN

Su comunicación mantiene la esencia de Hola Coffee: honestidad, cercanía y pasión por el café bien hecho. El local proyecta una estética limpia y moderna, con materiales cálidos y un ambiente tranquilo.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Se diferencia por su enfoque más completo y cosmopolita: ofrece cafés de especialidad, bollería artesanal y opciones ligeras de brunch, además de café en grano para llevar. Ha sido reconocido entre las mejores cafeterías del mundo, consolidando su papel como embajador del specialty coffee madrileño y como punto de encuentro para quienes buscan una experiencia auténtica, cuidada y contemporánea.



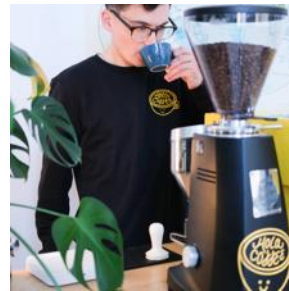
2. HOLA COFFEE LAGASCA



Avenida de Pedro Díez, 21 Duplicado, Local Derecha, Madrid, un espacio diseñado para la formación, la experimentación y la pasión por el café de especialidad.



Escuela o centro de formación profesional y experiencial dedicada al mundo del café. Se enmarca en el ámbito de la formación gastronómica y barista, ofreciendo cursos tanto para profesionales del sector como para aficionados.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Hola Coffee Academy nace como una extensión natural de la marca Hola Coffee. Su objetivo es profesionalizar el sector y acercar la cultura del café a todos los públicos. Ofrece cursos y talleres para baristas y aficionados, con certificaciones propias y de la Specialty Coffee Association, lo que la posiciona como un centro de formación líder en España.

COMUNICACIÓN

La comunicación de la Academy mantiene el estilo cálido y cercano de la marca madre, combinando profesionalidad y accesibilidad. Promueve la idea de que el café de especialidad no debe ser elitista, destacando su enfoque práctico, grupos reducidos y la atención personalizada impartida por expertos con amplia experiencia.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su diferenciación radica en su conexión directa con una marca consolidada, un enfoque integral que une formación, producto y cultura, y la posibilidad de obtener certificaciones internacionales. Además, ofrece un ambiente inclusivo donde tanto profesionales como entusiastas pueden aprender, vivir y compartir la pasión por el café.

OSOM COFFEE, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

OSOM es una marca de cafeterías de especialidad en Madrid que va más allá del simple espresso: propone un universo donde el café de microlote se mezcla con brunch, diseño, comunidad y concepto de espacio híbrido. Actualmente cuentan con múltiples formatos: como Atelier, Cantine y House, localizados en zonas céntricas de Madrid, y ofrecen desde cafés elaborados con precisión hasta desayunos, comidas ligeras y espacios preparados para trabajar o socializar.

OSOM gira alrededor de ideas como "más que una cafetería", "comunidad", "libre de etiquetas" y "coffee atelier".

En definitiva, OSOM es un concepto híbrido de cafetería premium, brunch lounge y hub de comunidad, que ha sabido traducir el buen café de especialidad en experiencia urbana y versátil en Madrid.



OSOM fue fundado por Rufino Paniza, Martina Ocampo y Mey Paniza, quienes lanzaron su primer local en 2021 bajo el nombre Coffee Atelier para materializar su visión de café especializado, comunidad y estilo de vida.



OSOM opera con una red de espacios diseñados para distintos momentos del día: el Coffee Atelier situado en la Calle Santa Teresa 2, es su punto creativo y de especialidad; el Coffee Cantine en la Calle Moratín 38, ofrece brunch, café y comida ligera; y el Coffee House en la Calle del Castillo 22, mezcla café de especialidad con área de trabajo y comunidad.



somososon.com



@somososom, 29,2K Seguidores

1. OSOM COFFEE ATELIER



2. OSOM COFFEE CANTINE



3. OSOM COFFEE HOUSE



1. OSOM COFFEE ATELIER



Calle Santa Teresa 2, Madrid.



Cafetería de especialidad y brunch saludable contemporáneo.

El espacio funciona como un "coffee hub" urbano, pensado para disfrutar de un brunch, trabajar o socializar en un entorno moderno, con diseño cuidado y ambiente relajado. En resumen, su propuesta une tres pilares: café de alta calidad, comida saludable y experiencia estética, dentro de un formato híbrido entre coffee shop, brunch spot y espacio de comunidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

OSOM Atelier abre sus puertas en julio de 2021 como el primer local de la marca OSOM en Madrid. La propuesta: ofrecer un café de especialidad de alto nivel, junto a una carta de desayunos y brunchs saludables, en un entorno urbano y estéticamente cuidado. El posicionamiento es claro: un espacio premium de café urbano en Madrid para amantes del café exigente, diseño y comunidad.

COMUNICACIÓN

La narrativa de OSOM enfatiza la comunidad, la inclusión y la evolución personal: "We're more than a specialty coffee shop; we're a thriving community." Su tono es moderno, fresco y libre de etiquetas, con mensajes sobre café de origen, diseño sostenible y "real food". En sus canales visuales predominan imágenes de café barista, tostadas creativas, bowls saludables y un ambiente relajado pero chíc.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su fusión entre cafetería de especialidad y brunch/cocina saludable de autor, todo dentro de un local pensado para quedarse, trabajar o socializar. En resumen: OSOM Coffee Atelier ofrece mucho más que café, es un hub urbano para disfrutar, conectar y trabajar.



2. OSOM COFFEE CANTINE



Calle Moratín 38, Madrid.



Cafetería de especialidad y brunch contemporáneo con cocina saludable y de proximidad.

Su propuesta combina el café de especialidad con una carta pensada para cualquier momento del día: desayunos completos, brunchs, bowls, tostadas, repostería artesanal y platos ligeros.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

OSOM Cantine forma parte del segundo formato de la marca, con el objetivo de ampliar la experiencia del café de especialidad hacia brunch y comida ligera durante todo el día. Se posiciona como un local urbano, moderno y accesible para quienes buscan un café técnico, buena comida y un ambiente de barrio en pleno centro de Madrid.

COMUNICACIÓN

La comunicación del Cantine enfatiza tres ejes claros: café de especialidad (“café de especialidad de primer nivel”), comida real y saludable (“comida real y brunch”) y comunidad. Utiliza un tono inclusivo (“all welcome”) y visualmente cuidado, con estética minimalista, detalles de diseño y un discurso que invita a ser parte de la marca como comunidad de amantes del café.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Cantine se distingue por su híbrido entre barra de café premium y comedor de brunch ligero, algo menos rígido que una cafetería pura. Ofrece métodos de extracción exigentes, ingredientes frescos y una carta que incluye desayunos, bowls, tostadas y platos ligeros hasta media tarde.

3. OSOM COFFEE HOUSE



Calle del Castillo 22, Madrid.



Cafetería de especialidad y brunch contemporáneo con enfoque en comunidad y trabajo compartido.

El espacio está diseñado como un "coffee hub" urbano, con un ambiente cálido y minimalista que invita tanto a disfrutar del brunch como a trabajar cómodamente.



@osom.house, 2,6K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

House abre en el barrio de Chamberí como la tercera ubicación dentro de la marca, que busca combinar café de especialidad, alimentación saludable y comunidad urbana. Según su página, este local es un espacio pensado para el "coffee house", el brunch y el trabajo compartido, posicionándose como destino para los amantes del buen café y quienes necesitan un entorno apto para quedarse.

COMUNICACIÓN

House hace hincapié en tres conceptos clave: "specialty coffee", "real food" y "workspace & community". El tono visual es moderno, minimalista, con un lenguaje cercano y orientado a un público urbano que valora tanto el sabor como el entorno, se presenta como un lugar para trabajar, socializar o relajarse, más allá de tomar un café rápido.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Este local se diferencia por su formato mixto: no solo es una cafetería de especialidad, sino un espacio de brunch/cocina ligera y zona de "coffee house" adaptable al trabajo o estudio.



EN BRUTO, MADRID



El local En Bruto está situado en Calle de San Lucas 13, en el barrio de Chueca-Salas del centro de Madrid. Acoge un amplio espacio gastronómico de más de 450 m², diseñado para funcionar como cafetería de especialidad, panadería, obrador y laboratorio de fermentados, combinando diseño atento, ambiente urbano y versatilidad para desayuno, brunch, trabajo o reunión informal.



El proyecto nace bajo el respaldo del Grupo Lamucca, referente en hostelería madrileña por su enfoque innovador y su capacidad para crear espacios con identidad propia. Desde su experiencia consolidada en restauración, el grupo impulsa este concepto como una propuesta integral que combina cafetería, obrador, escuela y laboratorio gastronómico. Su objetivo es fomentar un consumo más consciente, artesanal y sostenible, donde cada producto refleja el compromiso de Lamucca con la calidad, la transparencia y la creatividad culinaria.



Concepto híbrido entre cafetería de especialidad, obrador artesanal y laboratorio gastronómico. Su propuesta va mucho más allá del coffee shop tradicional: combina el café de especialidad con una oferta de panadería, repostería, brunch y cocina saludable, todo elaborado de forma artesanal y con productos de temporada.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

En Bruto, perteneciente al grupo La Mucca, nace en el centro de Madrid como un proyecto gastronómico completo que supera el formato típico de cafetería. Desde sus inicios, se ha definido como un espacio que integra café de especialidad, panadería-repostería propia, fermentación (kombucha) y escuela de cocina, todo bajo un mismo techo. Su posicionamiento es el de un hub gastronómico urbano, donde el producto premium, la experiencia y la comunidad se combinan.

COMUNICACIÓN

En Bruto pone el foco en la calidad y la trazabilidad del café (“cafés de especialidad cuidadosamente seleccionados... cultivados de forma sostenible”). Asimismo, destacan su carácter multidisciplinar: “coffee shop, panadería-repostería, obrador, laboratorio de fermentados y espacio formativo”. El tono es sofisticado pero accesible, atractivo para el “foodie urbano” que busca buen café, buen pan, buen brunch y algo especial más allá de lo habitual.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

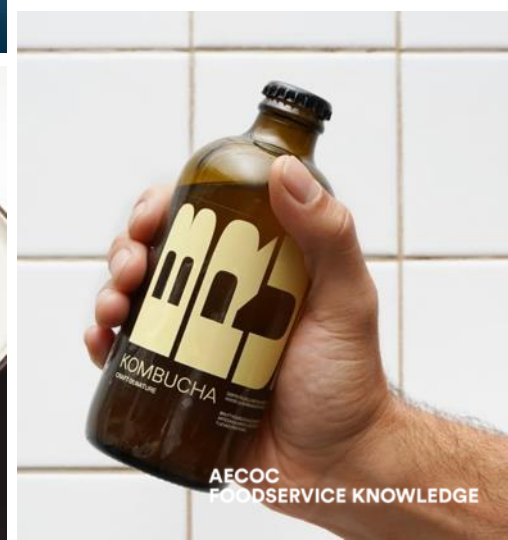
Lo que hace único a En Bruto es su formato híbrido y expansivo. Puedes acercarte para un café excelente de origen, quedarte para brunch o comida ligera, comprar pan artesanal o participar en un taller de cocina o kombucha. Esta versatilidad y mezcla de oferta lo diferencian de otros locales más especializados o monofuncionales, posicionándolo como un espacio de comunidad y experiencia gastronómica integral.



enbruto.com



@enbruto_, 21,2K Seguidores



ALMA NOMAD BAKERY, MADRID

ALMA NOMAD BAKERY

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Alma Nomad Bakery es un auténtico hub gastronómico con base en Madrid que fusiona café de especialidad, panadería artesanal y brunch creativo en varios espacios ("Bakery" & "Fábrica").

La propuesta va más allá de la simple cafetería: ofrecen cruasanes de alta gama, panes de masa madre ecológicos, brunchs originales, cafés seleccionados y un ambiente acogedor hecho para disfrutar tanto en el local como para llevar.

Lo que distingue Alma Nomad es su combinación triple: panadería artesanal + café de especialidad + brunch creativo y salado.



Los fundadores son Joaquín Escrivá y Timi Árgyelán, una pareja de emprendedores que unió su pasión por el pan artesanal y el café de especialidad para crear un espacio donde la honestidad del producto y la calidad fueran el eje central. Su propuesta fusiona el alma viajera (nomad) con la tradición artesanal europea, dando origen a una de las panaderías-cafés más auténticas y cuidadas de la ciudad.



Su local principal se encuentra en Calle Santa Feliciano, 10 (Chamberí), un acogedor punto de encuentro donde disfrutar de su café de especialidad, panes de masa madre y brunch creativo en un ambiente cálido y luminoso. El segundo espacio, Alma Nomad Fábrica, está ubicado en Calle Los Urquiza, 17 (Ciudad Lineal), y funciona como su obrador y taller artesanal, donde elaboran sus panes, bollería y productos fermentados.



almanomadbakery.com



@almanomadbakery, 45,2K Seguidores

1. ALMA NOMAD BAKERY



2. ALMA NOMAD FÁBRICA



1. ALMA NOMAD BAKERY



Calle Santa Feliciana 10, Madrid.



Specialty coffee, panadería artesanal y brunch café contemporáneo.

Es un espacio que combina la experiencia del café de origen y tueste cuidado con la elaboración propia de panes, bollería y pastelería con harinas ecológicas y masa madre.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El local de Alma Nomad Bakery fue el primero en abrir y representa el corazón del proyecto. Nació con la idea de unir el specialty coffee con la panadería artesanal, ofreciendo panes de masa madre y bollería elaborada con harinas ecológicas, junto a un café cuidadosamente seleccionado y tostado. Se ha posicionado como un espacio de referencia en Madrid para los amantes del buen pan y el café de calidad, con una atmósfera relajada y estética cálida.

COMUNICACIÓN

Su comunicación se centra en la autenticidad y el trabajo artesanal. A través de redes sociales y su imagen visual, transmiten una filosofía de respeto por los procesos lentos, el producto honesto y la belleza en los detalles cotidianos.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a Alma Nomad Bakery es su equilibrio entre obrador artesanal y cafetería de especialidad, creando un concepto que celebra el producto tanto para disfrutar en el local como para llevar.



2. ALMA NOMAD FÁBRICA



Calle Los Urquiza, 17, Madrid.

Se trata de un concepto artesanal y productivo, a medio camino entre obrador y cafetería de especialidad.

Su propósito principal es la elaboración y experimentación panadera, aunque también ofrece un espacio de degustación donde los clientes pueden probar sus productos recién salidos del horno.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Alma Nomad Fábrica nace como la extensión natural del primer local de Santa Feliciano. Es el centro neurálgico del obrador y la producción artesanal de la marca, donde se elaboran diariamente los panes, bollería y fermentados que abastecen al resto de sus puntos de venta. Este espacio refleja el compromiso de Alma Nomad con la excelencia, la sostenibilidad y la autenticidad, consolidando su posición como una de las panaderías-café más cuidadas y coherentes de Madrid.

COMUNICACIÓN

La comunicación de este local pone el foco en el proceso artesanal y la innovación gastronómica. Transmiten transparencia y orgullo por el oficio, conectando con una comunidad que valora la calidad, la trazabilidad y la honestidad del producto.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

A diferencia de su cafetería de Chamberí, la Fábrica no es tanto un espacio social como un laboratorio de creación y experimentación panadera. Es un taller abierto al aprendizaje y la técnica, donde se fusiona tradición y creatividad. Su valor diferencial está en ser el corazón productivo de la marca.

TOMA CAFÉ, MADRID

TOMA CAFÉ

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Toma Café es mucho más que una cafetería: es una marca consolidada dentro del mundo del specialty coffee, que trasciende la taza para ofrecer una experiencia completa. Desde sus locales cuidadosamente diseñados hasta su tueste propio y curación de orígenes selectos, su filosofía gira en torno a conectar al consumidor con la historia, el terroir y el perfil sensorial de cada café.

Toma Café cuenta con varios locales en Madrid (en barrios como Malasaña y Chamberí), lo que permite distintos formatos y ambientes. Los espacios están pensados no solo para tomar café, sino también para trabajar, relajarse o disfrutar de una experiencia más estilo "lifestyle".

No se quedan solo en la bebida: también ofrecen productos para acompañar el café, formatos para llevar, café en grano para comprar o moler en casa.



Santiago Rigoni y Patricia Alda son los fundadores de Toma Café, pioneros del specialty coffee en Madrid. Juntos han construido un multiconcepto que une café, diseño y cultura, convirtiendo cada taza en una experiencia sensorial y consciente.



Toma Café nació en Madrid en 2011. Hoy cuenta con tres locales que reflejan su espíritu artesanal y urbano: el original en Calle de la Palma 49 (Malasaña), el segundo en Calle Santa Feliciano 5 (Chamberí), y Toma 3 + Proper Sound en Calle Raimundo Lulio 16, donde el café se mezcla con vinilos y cultura.



toma.cafe



@tomacafe, 35,1K Seguidores

1. TOMA 1



2. TOMA 2



3. TOMA 3 + PROPER SOUND



1. TOMA 1



Calle Palma, 49



Cafetería de especialidad con oferta artesanal y brunch.

Complementan la carta con bollería artesanal, tostadas, repostería casera, tartas y opciones ligeras de brunch (como yogures con granola, tostadas con aguacate, o sándwiches sencillos).



Medios la mencionan como una de las mejores cafeterías de especialidad en Madrid, destacando su constancia en calidad y su reputación local.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

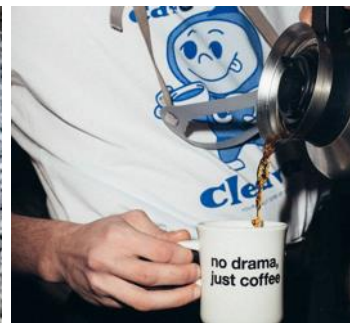
El primer Toma Café abrió sus puertas en 2011 en el corazón de Malasaña. Nació con la intención de ofrecer algo que entonces apenas existía en Madrid: un café de calidad, con origen trazable, diferentes métodos de preparación y una experiencia cuidada. Desde su apertura, se ha posicionado como un referente del café de especialidad, atrayendo tanto a los curiosos como a los amantes del buen café, y consolidándose como uno de los locales más emblemáticos del barrio.

COMUNICACIÓN

Su comunicación transmite autenticidad y respeto por el origen, destacando la trazabilidad y el trabajo de los productores. El local refleja una estética artesanal y cálida, con un tono cercano que mezcla pasión por el café y estilo de vida consciente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Toma Café 1 se distingue por su tueste propio, microlotes seleccionados y ambiente acogedor de barrio. Más que una cafetería, ofrece una experiencia cultural donde el café, el diseño y la creatividad se unen en cada taza.



2. TOMA 2



Santa Feliciano, 5



Cafetería de especialidad con oferta artesanal y brunch.

Se trata de un espacio centrado en la experiencia del café acompañada de comida sencilla, bien presentada y de calidad, pensada tanto para desayunos como comidas informales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El segundo Toma Café abrió en Chamberí, cerca de la Plaza de Olavide, como una extensión natural del éxito del primer local en Malasaña. Su posición se consolida como un referente del café de especialidad en una zona que combina tradición madrileña con nuevas propuestas gastronómicas.

COMUNICACIÓN

Su comunicación mantiene el mismo eje que caracteriza a la marca: calidad, trazabilidad y sostenibilidad. El tono es sobrio y honesto, acompañado de una estética cálida, moderna y relajada, con un ambiente que invita a quedarse, ya sea para un café rápido o un brunch tranquilo.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Toma Café 2 combina la esencia artesanal del primer local con una propuesta más amplia. Ofrece cafés de especialidad, bollería artesanal y opciones de brunch, en un espacio más luminoso y cómodo, ideal tanto para vecinos como para visitantes. Su valor diferencial radica en su capacidad para fusionar la excelencia del café con la hospitalidad de barrio, manteniendo una identidad coherente con la filosofía de la marca.



3. TOMA 3 + PROPER SOUND



Raimundo Lulio, 16



Cafetería de especialidad y bar gastronómico con brunch, picoteo artesanal y vinos naturales.

Cafetería de día y wine bar cultural por la noche.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El tercer local combina el espacio de tostador de la marca con un nuevo concepto de listening bar. Este formato une café de especialidad, gastronomía ligera, vinos naturales y música en vinilo, creando una experiencia sensorial completa.

COMUNICACIÓN

Se presenta como un espacio donde la música y el café dialogan, destacando la experiencia de la escucha con vinilos y equipos de alta fidelidad. El tono es sofisticado pero cercano, y la estética minimalista y cálida contribuye a proyectar una identidad coherente con el espíritu de calma y disfrute consciente que promueven.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Se diferencia por su propuesta híbrida: es a la vez cafetería, tostador, bar y punto de encuentro cultural. Por la tarde o noche, se transforma en un espacio para degustar vinos naturales y música en vinilo. Su gran distintivo es haber convertido la experiencia del café en una experiencia multisensorial, donde el sabor, el sonido y el ambiente se combinan en perfecta armonía.

PLACEŌ, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Placeō es una marca madrileña de cafeterías de especialidad que combina un enfoque serio hacia el café: microlotes, métodos de extracción refinados, tés de origen... con una propuesta gastronómica ligera y de calidad (bizcochos artesanales, opciones veganas, brunch). Con dos locales en Madrid, Placeō ofrece tanto consumo en barra como para llevar, convirtiéndose en un espacio híbrido que une tienda-café, brunch urbano y producto para llevar. Su filosofía se puede resumir como "specialty coffee crafted con amor".



Los locales de Placeō Coffee en Madrid se encuentran ubicados en Calle Alonso Cano 79, Madrid, y en Calle Belmonte de Tajo 34, Madrid, ambos en zonas céntricas y fácilmente accesibles.

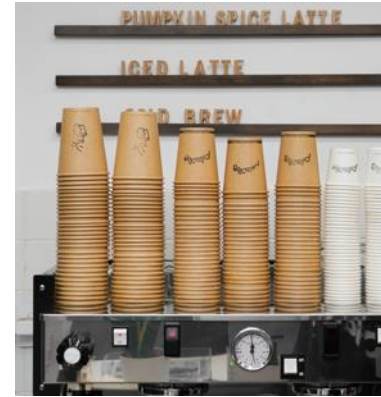


placeocoffee.com



@placeocoffee, 1,5K Seguidores

1. PLACEŌ



2. HOLGURA X PLACEŌ



1. PLACEŌ



Alonso Cano 79, Madrid.

Cafetería de especialidad con cocina de brunch y repostería artesanal.

Su carta se basa en desayunos, brunches y repostería artesanal, con productos de proximidad y opciones veganas y sin gluten. Incluye tostadas gourmet, bowls, bizcochos caseros, pastelería saludable y bebidas vegetales, todo pensado para acompañar el café de especialidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Placeo Coffee abrió su local con la misión de convertirse en un referente del café de especialidad en la ciudad. El nombre "Placeo", que en latín significa "agradar / dar placer", refleja su filosofía de entregar una experiencia cuidada en cada taza. Situado en el barrio de Chamberí, el espacio se presenta como moderno y accesible, posicionándose como cafetería urbana para amantes del café exigentes.

COMUNICACIÓN

El discurso de Placeo está centrado en la calidad del producto ("solo servimos café de especialidad") y en una estética cuidada. Su comunicación destaca el uso de granos con puntuación superior a 80 SCA, téis de origen, repostería artesanal (bizcochos con masa madre y AOVE) y opciones veganas o sin gluten. Además, hace énfasis en la sostenibilidad: vasos reutilizables, envases compostables y materiales eco-amigables.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Placeo Coffee se diferencia por fusionar tres ejes: una barra de café de especialidad altamente técnica, una oferta de repostería y brunch ligero de alta calidad, y un formato de tienda/híbrido que permite también consumo para llevar. A diferencia de muchas cafeterías que solo sirven café, Placeo integra producto gourmet, ambiente relajado y servicio profesional.



2. HOLGURA X PLACEŌ



Carrer Belmonte de Tajo 34, Madrid, en el distrito de Carabanchel.

Cafetería de especialidad con cocina de brunch artesanal y enfoque saludable, bajo un concepto colaborativo de barrio.



Oferta internacional y saludable, con protagonismo de la repostería artesanal, opciones veganas y sin gluten, además de platos ligeros como tostadas, bowls y brunches. En conjunto, su cocina refleja una fusión entre lo plant-based, artesanal y contemporáneo, muy alineada con la nueva cultura del café urbano en Madrid.



@holguraxplaceo, 979 Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Holgura x Placeō nació como una colaboración entre la marca de café de especialidad Placeō y el proyecto creativo "Holgura". Se posiciona como un espacio híbrido que combina la excelencia del café de especialidad con una propuesta gastronómica desenfadada, acogedora y orientada al barrio, orientada a un público que busca calidad, estilo y comunidad.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local destaca por su enfoque en el café artesanal, la sustentabilidad y la inclusión de opciones veganas y sin gluten. En plataformas de reseñas se describe como "specialty coffee shop, all vegan cakes and pastries". Su tono es cercano, urbano y auténtico, destacando la calidad del producto y un ambiente diseñado para quedarse, tomar café y disfrutar sin prisas.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Holgura x Placeō se diferencia por ser más que una cafetería de especialidad: es un espacio colaborativo y de barrio, donde el café premium se fusiona con pastelería artesanal, muchas opciones veganas, y un ambiente que invita a comunidad y encuentro más que al consumo rápido.



ÁLEX CORDOBÉS, MADRID



Álex Cordobés cuenta actualmente con dos locales físicos en la Comunidad de Madrid: su icónica tienda en Calle Velázquez 60, en pleno Barrio de Salamanca, y un segundo espacio en el Centro Comercial Burgocentro de Las Rozas (Av. Comunidad de Madrid 41, Local 106). Ambos locales combinan estética minimalista, atención personalizada y venta directa de sus tartas de queso gourmet, mientras su canal online amplía la experiencia a todo el territorio nacional, reforzando su modelo híbrido entre pastelería boutique y marca digital.



Álex Cordobés es un emprendedor madrileño que dejó su carrera como fisioterapeuta en 2019 para dedicarse a su pasión: la repostería. Comenzó elaborando tartas de queso en el garaje de sus padres y en pocos años convirtió su idea en una marca gourmet de éxito, reconocida por su calidad, creatividad y fuerte presencia en redes sociales.



Repostería gourmet especializada, centrada en la elaboración artesanal de tartas de queso premium con ingredientes de alta calidad y sabores innovadores



Álex Cordobés ha sido reconocido en los Premios Gastronómicos de la Comunidad de Madrid, donde su marca recibió el galardón a Mejor Tienda Gourmet, destacando su innovación en repostería y la excelencia de sus tartas de queso.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El proyecto nace en 2019 cuando Álex Cordobés decide dedicarse a la repostería, especialmente a las tartas de queso. Con la buena recepción de sus creaciones empezó a crecer y abrió tiendas físicas en Madrid. Su posicionamiento: repostería especializada en tartas de queso gourmets, con ingredientes premium, sabores originales y una fuerte estrategia de marca que mezcla calidad, diseño y viralidad.

COMUNICACIÓN

La comunicación es: calidad absoluta, creatividad en sabores, materiales premium y experiencia de consumidor. Su página de producto describe cada sabor ("Tarta de Queso y Pistacho Ibérico", "Tarta de Queso y Chocolate Belga"...), con detalle, lo que subraya el carácter de producto gourmet. Además, han utilizado con éxito redes sociales e influencers para crear expectación ("colas de horas para comprar"), lo que ha reforzado la imagen de producto deseado.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Sus creaciones tienen sabores muy originales, packaging reutilizable y edición limitada; además, controlan toda la producción y distribución (venta online + tienda física). También la versatilidad de su modelo, una pastelería especializada que sirve tanto pedidos online como recogida en tienda, le da un carácter híbrido entre obrador, boutique gourmet y marca digital.



alexcordobes.es



@alexcordobess, 284K Seguidores



NORAH, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Norah Coffee es una marca madrileña de cafeterías que ha sabido conjugar de forma atractiva el mundo del café de especialidad con el brunch creativo y moderno. Con dos locales, Norah Goya y Norah Lista, ofrecen mucho más que una simple taza: brindan una experiencia gastronómica completa donde el café de microlote se combina con platos elaborados, repostería de autor, opciones gluten-free y un ambiente cuidado. Ambos espacios funcionan como polos urbanos de consumo lento, social y visualmente atractivo, pensados para quienes valoran la calidad del producto, la presentación y la atmósfera.



Norah cuenta con dos locales en Madrid. El primero, Norah Goya, está situado en Calle General Pardiñas 15, en el corazón del barrio de Goya, una zona vibrante y elegante del distrito de Salamanca. El segundo, Norah Lista, se encuentra en Calle de Padilla 88, en el barrio de Lista, un área más tranquila y residencial.



norahcoffee.com



@norah_brunch, 10,6K Seguidores

1. NORAH GOYA



2. NORAH LISTA



1. NORAH GOYA



Calle General Pardiñas, 15, Madrid.

Specialty coffee & brunch eatery.

Norah Goya combina la excelencia barista con una cocina moderna y equilibrada, consolidándose como un referente del brunch de autor con café de especialidad en Madrid



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Norah abrió en la zona de Goya en Madrid con el objetivo de fusionar el mundo del café de especialidad con el brunch creativo, ubicado en un entorno urbano de alto tránsito y estilo premium. Se ha posicionado como una de las opciones clave para quienes buscan un café excelente y un menú brunch moderno en el distrito de Salamanca, dirigido a un público que valora tanto la calidad del grano como la experiencia gastronómica global.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Norah transmite un tono visual, acogedor y aspiracional: "all day brunch & speciality coffee" es uno de sus lemas. En redes y en su web destacan la trazabilidad del café, la metodología del tostado, y ofrecen una carta de brunch con platos llamativos (como pancakes con algodón de azúcar, tostadas creativas, cafés de origen) junto a opciones vegan o gluten free.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia el local Norah Goya es la combinación entre en un entorno cuidado y urbano. No es solo una cafetería; es un espacio para desayunos tardíos, meriendas, brunches creativos y café premium, pensado para quedarse o para llevar. Su carta de brunch tiene platos de autor (por ejemplo, pancakes con crema de queso y aguacate) lo que lo distingue claramente de cafeterías más convencionales.

2. NORAH LISTA



Calle de Padilla 88, Madrid.

Cafetería de especialidad con una propuesta gastronómica ampliada.

Norah va un paso más allá al combinarlo con una cocina de brunch internacional y saludable, creando un formato híbrido entre specialty coffee shop y brunch restaurant.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El local Norah Lista es parte de la expansión del concepto Norah en Madrid, diseñado para replicar el éxito de su primer establecimiento y consolidar la marca en el distrito de Lista. Su posicionamiento se centra en ofrecer una propuesta de café de especialidad acompañada de brunch creativo.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local mantiene el estilo visual y tonalidad de la marca Norah: "All-day brunch & speciality coffee". Se enfatiza la experiencia del café de microlote, la carta de brunch elaborada con presentaciones cuidadas, y la comodidad de un espacio moderno y acogedor para quedarse o hacer take-away. Su tono es cercano, lifestyle y enfocado a quienes valoran sabor, estética y ambiente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su enfoque híbrido entre cafetería de especialidad y brunch-lounge urbano: por un lado, una barra de café exigente con granos seleccionados y técnicas de preparación; por otro, una carta brunch con platos como "Smash croissant", pancakes, tostadas de autor, opciones sin gluten y vegetarianas.



EL GORDITO, MADRID

EL GORDITO

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

El Gordito Cantina es un dinámico concepto gastronómico con dos locales en el corazón de Madrid que combina la energía de un coffee-brunch all-day con sabores globales y un ambiente informal de cantina de barrio. En sus espacios se disfruta desde un café de especialidad por la mañana hasta un sándwich de autor o unas tortitas al atardecer, con una carta inspirada en viajes por Argentina, Uruguay, EE.UU. y Asia que da vida a platos como el sandwich de milanesa, el banh mi de cerdo o pancakes con bacon.

La propuesta se ha convertido en un punto de encuentro para el brunch moderno, el café premium y el after-work relajado, reflejando tanto el espíritu creativo y alternativo del barrio de Malasaña como una oferta gastronómica de calidad.



El local original en la Calle de la Palma abrió en el barrio de Malasaña con la idea de convertirse en una cantina de barrio, con espíritu de encuentro, buen café y energía creativa. Posteriormente abrieron el segundo local en la Plaza de Cascorro, ampliando la marca hacia un formato "all-day" de cocina abierta.



El proyecto fue fundado por Nacho Esposito y Bruno Grandi, quienes se conocieron en el café Caravan Café de Lavapiés y decidieron crear un espacio propio que resumiera sus pasiones por la gastronomía internacional y el café de especialidad



@gorditocantina, 13,4K Seguidores

1. GORDITO CANTINA



2. GORDITO ALL DAY



1. GORDITO CANTINA



Calle de la Palma 41, Madrid.

Cantina urbana y café de especialidad con cocina internacional contemporánea.



Su propuesta combina el espíritu del brunch all-day con una carta que mezcla influencias de distintas culturas gastronómicas: latinoamericana, asiática y mediterránea.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Situado en el vibrante barrio de Malasaña El Gordito Cantina nació como el proyecto para crear un espacio que combinara desayuno, café premium, comida internacional y after-work, en un formato de cantina urbana. Se ha posicionado como un punto de referencia en Malasaña para brunch, café de especialidad y cocina informal con sabor viajero.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local es desenfadada, moderna y multicultural. En sus mensajes se habla de "cantina de barrio muy viajera", de desayuno, comida, café y vinos naturales en un entorno acogedor y creativo. Usan fotografías llamativas (pancakes, cafés, bowls) y refuerzan la idea de que el lugar es tanto para locales como para visitantes que buscan buena comida y buen café en un ambiente relajado.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

El Gordito Cantina se distingue por su fusión híbrida: café de especialidad auténtico + carta gastronómica internacional + formato de "cantina urbana" todo el día. Lo que lo separa de una cafetería tradicional es su carta viajera (inspiración latina, asiática, americana), su servicio "all-day" (desde desayuno hasta cena), y su ambiente que invita tanto al café tranquilo como al tapeo informal.



2. GORDITO ALL DAY



Plaza de Cascorro 17, Madrid.

Café de especialidad + cantina global + brunch prolongado.

Su cocina es viajera y creativa: sándwiches inspirados en diferentes culturas (banh mi, milanesa, tostadas de autor), pancakes gigantes, bowls, todas piezas pensadas para acompañar una buena taza de café.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El Gordito All Day inauguró su local en plena Plaza de Cascorro 17, Madrid, como una expansión del proyecto de cantina nacido en Malasaña. Este local se posiciona como una “cantina all day” urbana, donde puedes entrar a primera hora para café, quedarte para comida ligera o cenar y tomar algo en un punto clave de Madrid, lo que refuerza su carácter dinámico y de encuentro.

COMUNICACIÓN

La comunicación de El Gordito mezcla lo desenfadado y lo viajero: hablan de “viajar a través de los sabores” y presentan una carta que evoca distintos países (Vietnam-style banh mi, Argentina milanesa, cultura americana de pancakes) con buen café de especialidad al fondo. Visualmente, la marca apuesta por estética industrial-nórdica, madera y metal, lámparas de diseño y una atmósfera que invita a quedarse.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

El Gordito All Day se diferencia por su fusión única de café de especialidad, cocina global y ambiente de cantina moderna. Su propuesta se centra en ofrecer una experiencia continua en un entorno relajado y cosmopolita.

SUFU, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Sufu emerge como un apasionante multiconcepto gastronómico en Madrid donde convergen dos espacios diferenciados pero complementarios: por un lado, Sufu Cake, pastelería ultra-especializada en tortitas soufflé, cheesecakes al estilo japonés y dulces que seducen por su ligereza y estética.

Por otro lado, Sufu Café ofrece una experiencia más amplia de repostería y cultura japonesa: mochi, dango, matcha, bubble-tea y un ambiente que permite sentarse al modo tradicional nipón para disfrutar del momento.

Juntos, inspiran un recorrido sensorial desde el postre icónico hasta la pausa tranquila, fusionando técnica, diseño y sabor en un entorno urbano, moderno y con encanto.



Sufu cuenta con dos espacios en Madrid que reflejan la dualidad de su concepto. Sufu Cake, Calle Lope de Vega 3, Madrid. Y Sufu Café está en Calle Infante 4, Madrid.



El fundador de Sufu Café es Jing Zhou, quien ideó el proyecto en Madrid para llevar la repostería japonesa (como los soufflés pancakes y la tarta de queso japonesa) al barrio de Las Letras, combinando técnica artesanal, estética limpia y café de especialidad.



@sufu_ca_e, 55,6K Seguidores

1. SUFU CAKE



2. SUFU CAFÉ



1. SUFU CAKE



Calle Lope de Vega 3, Madrid.

Pastelería japonesa de autor y café de especialidad.

Es un concepto centrado en la repostería nipona artesanal, especialmente los soufflés pancakes, la tarta de queso japonesa y los mochis, preparados con técnicas tradicionales y una presentación muy cuidada.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Sufu Cake abrió sus puertas en 2020 con la idea de importar y adaptar la popular repostería japonesa de soufflé pancakes y tartas de queso ultra esponjosas al público madrileño. Desde su apertura, se ha posicionado como una pastelería boutique especializada, dirigida no solo a los amantes del dulce, sino también a quienes buscan una experiencia visual, deliciosa y diferente dentro del centro de la ciudad.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Sufu Cake se centra en la ligereza, la estética y la innovación. Se describe a sí misma como “la primera tienda especializada en soufflé pancakes en Madrid”. En sus canales y reseñas se habla de “comerse una nube”, “ligera como el aire” o “viral en TikTok”, lo que apuesta por un diseño visual que invita a compartir en redes.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que verdaderamente distingue a Sufu Cake es su ultra-especialización: no es una cafetería genérica, ni un brunch contemporáneo, sino una pastelería de autor japonesa de nicho, con producto clave (pancakes soufflé y tartas de queso japonesa) y un entorno diseñado para disfrutar y fotografiar.

2. SUFU CAFÉ



Calle Infante 4, Madrid.

Cafetería de especialidad con repostería japonesa artesanal.

Su concepto fusiona el coffee shop contemporáneo con una pastelería de autor inspirada en Japón, donde destacan los soufflés pancakes, la tarta de queso japonesa, los mochis y bebidas con matcha ceremonial o café cuidadosamente preparado.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Sufu Café surge como una evolución del popular local de repostería japonesa "Sufu Cake" para incorporar una experiencia más completa de café de especialidad, dulces japoneses y ambiente moderno. Se posiciona como un espacio en el que disfrutar tanto del ritual del café como de la pastelería asiática de autor.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Sufu Café destaca por su dosis de estilo, novedad y experiencia visual: han sido reconocidos como "la cafetería japonesa más viral de Madrid" gracias a sus tortitas soufflé, ceremoniales matcha y diseño cuidado. Su tono es aspiracional pero accesible, mezclando el disfrute gastronómico con el placer estético: frases como "una nube de tortita esponjosa" o "experimenta el ritual del matcha" aparecen en medios especializados.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Es su híbrido entre pastelería japonesa de autor y cafetería de especialidad. Sufu propone un menú donde el dulce japonés juega un papel protagonista, tortitas soufflé, cheesecake japonesa, mochis, acompañado de bebidas especiales como matcha y cafés seleccionados. Esta combinación la convierte en un destino de merienda premium y café especializado.



MADREAMIGA, MADRID



Madreamiga cuenta actualmente con seis tiendas en Madrid, todas diseñadas bajo el mismo concepto de panadería moderna y artesanal. Sus locales se reparten por barrios emblemáticos como Chamberí, Salamanca, Malasaña, Retiro, Justicia y Chamartín, donde ofrecen pan de masa madre, bollería de autor y café de especialidad en espacios luminosos, acogedores y de estética contemporánea.



Las fundadoras de Madreamiga son Begoña San Pedro e Ichi Aragón, quienes lanzaron el proyecto en 2020 como evolución del obrador referencia "La Miguña". San Pedro aporta años de trayectoria en panadería artesanal y fermentaciones lentas, mientras que Aragón se encarga de la visión creativa y el reforzamiento de marca.



Panadería artesanal contemporánea, combinando el oficio tradicional con una estética moderna y urbana. Su oferta gastronómica se centra en panes de masa madre, bollería creativa (como croissants, cookies, babkas o roscones) y una selección de cafés de especialidad. Es un híbrido entre bakery y coffee shop, donde se puede comprar para llevar o disfrutar en el local.



Madreamiga ha sido reconocida con premios importantes, entre los cuales destaca el galardón de "Mejor Pastelería" otorgado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) en su 51ª edición, en abril de 2024, por su trayectoria, calidad de producto y puesta en valor del oficio.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Madreamiga nace en Madrid en 2020 como la evolución del conocido obrador La Miguña, con el propósito de renovar la panadería tradicional desde una perspectiva contemporánea. Su nombre, que juega entre "madre" y "amiga", refleja su filosofía: elaborar pan y bollería con cariño, fermentaciones lentas y materias primas naturales, pero con una imagen fresca y urbana. Hoy, Madreamiga se ha consolidado como una de las panaderías más reconocidas de Madrid, símbolo de la nueva ola de pan artesanal española.

COMUNICACIÓN

Destaca por su tono alegre, transparente y emocional. Utiliza una estética limpia y moderna, con mensajes centrados en el valor del producto y la naturalidad del proceso. Su storytelling gira en torno a la "felicidad que da el buen pan", conectando con un público urbano, joven y sensible al consumo consciente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Madreamiga se diferencia por combinar la artesanía más pura con un enfoque contemporáneo. A diferencia de otras panaderías tradicionales, Madreamiga ha logrado posicionarse como una marca aspiracional y experiencial, donde la compra de pan se convierte en un pequeño placer diario.



madreamiga.com



@madreamiga_, 62,1K Seguidores



MONTCHIS CAKE, MADRID

MONTCHIS CAKE



Montchis Cakes cuenta con varios puntos de venta en España, todos orientados a la venta directa y "take away". En Madrid destacan su tienda principal en Calle de San Bernardino 20 (Malasaña), su espacio dentro del Mercado de San Leopoldo 8 (Tetuán), y un corner dentro de la concept store Colors of Madrid, en Calle Duque de Alba 15 (Lavapiés), donde se pueden comprar porciones de tarta junto a café de especialidad. Además, la marca tiene presencia en Málaga, con un punto de venta orientado a reparto y recogida a través de plataformas como Glovo y Uber Eats.



Montchis Cakes fue fundado por Javier Montes Díaz-Rato, un joven emprendedor madrileño que transformó una receta casera en un fenómeno gastronómico. Durante el confinamiento de 2020, Javier comenzó a elaborar tartas de queso desde su casa y compartirlas en redes sociales, donde su textura cremosa y su estética impecable se volvieron virales.



Pastelería artesanal contemporánea especializada en tartas de queso gourmet. Su oferta gira en torno a un producto único, elaborado con ingredientes premium y técnicas de alta repostería, que se comercializa tanto en porciones individuales como en formato completo. A nivel de servicio, funciona bajo un formato "take away" y delivery, con puntos de venta propios y corners, sin servicio de mesa.



Montchis ha sido reconocida con el premio de la 60.ª empresa premiada por Netmentora Madrid como parte de su proceso de acompañamiento a emprendedores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Montchis nace en Madrid durante el confinamiento de 2020, cuando el chef Javier Montes Díaz-Rato cuelga en Instagram una foto de una tarta de queso casera que se viralizó. Con esa tracción inicial, se formalizó como empresa en 2021. Desde entonces se ha posicionado como un referente de la repostería de alta gama en España, especializada en tartas de queso artesanales para consumidor final y para el sector horeca.

COMUNICACIÓN

Montchis comunica con un tono moderno, aspiracional y técnico: destaca su proceso artesanal, la selección de quesos de calidad, y su evolución hacia productos de quinta gama y distribución internacional. Su estética es limpia, con énfasis en fotos de los productos (tarta de queso con textura cremosa, corte perfecto, base de galleta) y en mensajes que conectan con la referencialización "de la casa al obrador a la tienda online".

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

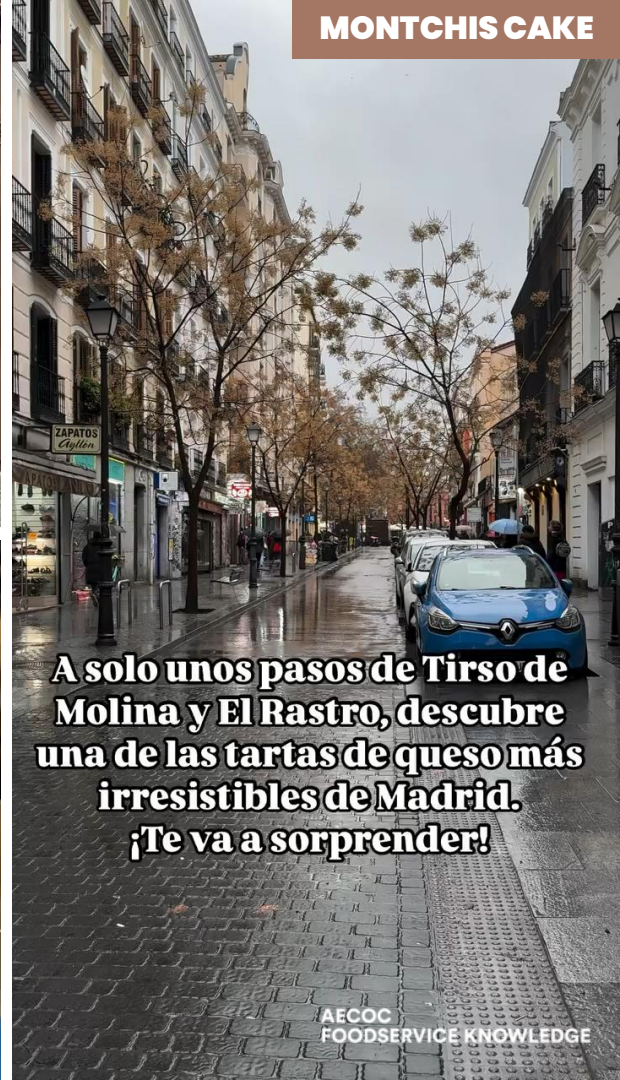
Lo que distingue a Montchis es su enfoque ultra especializado en tarta de queso artesana gourmet, más allá de la pastelería convencional. Utiliza ingredientes premium, procesos cuidados, texturas reconocibles ("cremosa, crujiente, esponjosa") y un modelo dual: consumo directo + distribución a restauración internacional.



montchis.com



@montchis.cake_, 15,6K Seguidores



MONTCHIS CAKE

A solo unos pasos de Tirso de Molina y El Rastro, descubre una de las tartas de queso más irresistibles de Madrid. ¡Te va a sorprender!

BALBISIANA, MADRID



Balbisiana cuenta con una serie de ubicaciones en Madrid que combinan distintos formatos: desde cafés-pastelería en barrios de alta densidad (como Velázquez 55 y Génova 1) hasta un punto de venta en el aeropuerto (Terminal T4 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, J53) y corners en centros comerciales como el de Zara Home en la calle Serrano 23. Cada espacio mantiene la identidad de tartas artesanales premium, ofreciendo tanto consumo in-store como recogida y envíos.



La creadora de Balbisiana es Paula Babiano, una abogada que un día decidió convertir su pasión por la repostería en su profesión. Estudió Derecho y trabajó en un prestigioso bufete, pero su gusto por elaborar dulces desde niña le llevó a emprender en 2017 con Balbisiana. Con constancia, creatividad y dedicación, Paula transformó ese proyecto en una marca reconocida en Madrid especializada en tartas artesanales premium, con un fuerte enfoque digital, tienda física, y una clara ambición de "lujo asequible".



Pastelería boutique premium, con una tipología que combina repostería artesanal, alta pastelería contemporánea y café de especialidad.

Su propuesta se centra en tartas y postres artesanales de alta calidad, elaborados con ingredientes naturales y presentados con un estilo sofisticado y visualmente impecable.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Cuando era abogada en una firma de prestigio, Paula Babiano decidió cambiar de rumbo en 2017 para fundar Balbisiana, una marca de repostería artesanal en Madrid que ha crecido exponencialmente, vendiendo más de 200 000 tartas y abriendo varias tiendas propias en la capital. El nombre viene de "Balbisiana", nombre de un plátano, y refleja su espíritu creativo y personal.

COMUNICACIÓN

Balbisiana comunica con tono refinado y contemporáneo: sus productos son presentados como "joyas reposteras" para celebraciones especiales, con un fuerte foco en el diseño visual, el packaging cuidado y la experiencia digital (venta online, envío a toda la península, ediciones temáticas).

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La marca se distingue por su especialización en tartas artesanales de lujo "accesible", elaboradas con ingredientes premium y una estética cuidada, combinadas con un modelo que integra canal online, tienda física y servicios de catering/hostelería. En lugar de ser una pastelería generalista, Balbisiana es un espacio "boutique del dulce", donde cada creación busca ser única.



balbisiana.com



@balbisiana_, 252K Seguidores



COFI., MADRID



COFI. cuenta actualmente con tres locales en Madrid. Su primer espacio abrió en Calle del Acuerdo, 36, en pleno barrio de Malasaña, un entorno creativo y juvenil que refleja su espíritu independiente. Más tarde, la marca se expandió a Rodríguez San Pedro, 2, en la zona de Chamberí, donde el ambiente se vuelve más tranquilo y local, pero mantiene la misma estética minimalista y la oferta de café de especialidad y brunch artesanal. Finalmente, el tercer local, en Nicasio Gallego, 20, cerca de Conde Duque, consolida su presencia como una de las microcadenas de specialty coffee más reconocidas de la ciudad, con espacios diseñados para disfrutar del café, el arte y la música en un entorno acogedor y moderno.



Los fundadores de COFI. son Cristina y José, dos jóvenes emprendedores del barrio madrileño de Conde Duque. Durante la pandemia decidieron dar un giro profesional y abrir su propia cafetería de especialidad, un proyecto que combinara diseño, cultura y comunidad, y que se materializó en COFI. como espacio de café de origen único, exposiciones, vinilos y encuentros creativos.



COFI. es un concepto de specialty coffee contemporáneo que combina el café de alta calidad con una propuesta gastronómica ligera y artesanal. Su oferta se basa en cafés de origen único preparados con precisión acompañados de brunchs sencillos, tostadas gourmet, bollería casera y opciones saludables, incluyendo alternativas veganas y sin gluten.

Más que una cafetería tradicional, COFI. actúa como un espacio social y creativo.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

COFI. es una cafetería de especialidad ubicada en Madrid que combina la excelencia del café con un entorno cultural de artes y música. Su posicionamiento se basa en ofrecer café de origen único, métodos manuales (como V60 o Aeropress) y una experiencia definida por el diseño interior industrial-minimalista y la integración de la cultura creativa del barrio de Conde Duque.

COMUNICACIÓN

La comunicación de COFI. apuesta por un lenguaje visual sobrio, moderno y de alta estética: interiores con ladrillo visto, bancos de madera, mesas altas para trabajar, plantas y grandes ventanales para luz natural. Además, el local promociona su agenda de eventos culturales: exposiciones fotográficas, sesiones de DJ y venta de vinilos a través de colaboraciones como Marilians Records.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

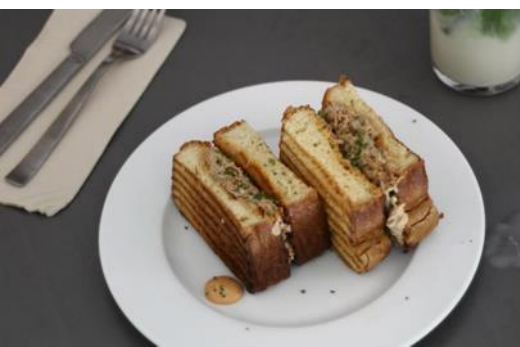
COFI. se diferencia al ir más allá del café de especialidad: se presenta como un espacio híbrido entre café, cultura y coworking ligero. Su oferta incluye brunchs creativos, tostadas de autor, opciones veganas, cafés filtro y espresso con leches vegetales, y un ambiente apto para trabajar o desconectar.



cofiweb.es



@cofi.mad, 10,9K Seguidores



MAISON MATCHA, MADRID

MAISON MATCHA



Cuenta actualmente con dos ubicaciones en Madrid. El primer espacio, situado en Calle Monte Esquinza 33, fue el punto de partida del concepto: un local luminoso y sereno donde el té matcha es el protagonista absoluto. Posteriormente, la marca abrió un segundo local en Calle Don Ramón de la Cruz 29, en el corazón del barrio de Salamanca, consolidando su presencia en las zonas más exclusivas de la capital.



Maison Matcha fue fundada por la influencer y empresaria Violeta Mangriñán, una de las creadoras de contenido más populares en España. Con Maison Matcha, ha conseguido trasladar su universo de marca personal al mundo físico, combinando moda, estilo de vida y gastronomía consciente. Su papel como fundadora ha sido clave para posicionar el concepto como una experiencia lifestyle más que como una simple cafetería.



Maison Matcha es un concepto de cafetería boutique y matcha bar que fusiona la estética japonesa con el estilo de vida saludable contemporáneo. Su propuesta gastronómica gira en torno al té matcha de alta calidad, ofrecido en distintas preparaciones, desde el clásico latte hasta versiones frías, con leche vegetal o infusionadas con sabores naturales, acompañado de una selección de repostería artesanal, bowls energéticos, smoothies y opciones plant-based.

Más que un coffee shop tradicional, Maison Matcha se presenta como un espacio de bienestar estético y sensorial, donde cada detalle —desde la vajilla hasta la presentación del producto— está diseñado para transmitir calma, belleza y equilibrio.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Maison Matcha nació en Madrid de la mano de la influencer Violeta Mangriñán como un tributo al té matcha japonés, destinado a captar tanto a seguidores del bienestar como a amantes del diseño. Su primer local posicionó el matcha como bebida protagonista, lejos del café tradicional, y como elemento aspiracional dentro de la oferta urbana de Madrid.

COMUNICACIÓN

La estética de Maison Matcha combina el color verde intenso del té con una decoración ligera y moderna, reflejando el concepto “healthy-lifestyle” que busca su audiencia. La marca utiliza fuertemente Instagram para documentar el proceso, las recetas exclusivas, largas colas y colaboraciones con otros productos de tendencias. Su lenguaje visual transmite comunidad, bienestar y descubrimiento de una bebida hasta ahora menos explorada en España.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Maison Matcha se distingue por enfocar su oferta al té matcha de especialidad, más que al café, elevando esa bebida a categoría de experiencia gourmet. Su carta incluye bebidas de matcha puro, lattes cremosos, tónicas de matcha y repostería inspirada en Japón (gracias a colaboraciones con obrador Umiko Bake). El espacio busca funcionar como encuentro social moderno: diseño cuidado, ambientación lounge y productos “instagramables”, convirtiendo el acto de tomar matcha en un plan urbano aspiracional.



maisonmatcha.es



@maison.matcha, 94,3K Seguidores

AMBU COFFEE, MADRID



Ambú Coffee cuenta actualmente con cuatro cafeterías en Madrid. Su primer local, en Calle del Pez 36 (Malasaña), conserva la esencia original de la marca: un espacio cálido y minimalista donde el café de especialidad es el protagonista.

A este se suman otros locales en Calle de San Bernardo 115, Calle de Raimundo Fernández Villaverde 22 y Calle de Santa Engracia 49, todos con estética coherente, luz natural y ambiente relajado.

Cada ubicación mantiene el mismo enfoque de coffee shop de proximidad, pensado tanto para quienes buscan un espresso rápido como para quienes desean disfrutar del ritual del café con calma.



Ambú Coffee se define como un concepto de specialty coffee contemporáneo, centrado en la trazabilidad del producto y la sostenibilidad del proceso. Su propuesta gira en torno al café de especialidad tostado por ellos mismos, al que acompañan con una oferta gastronómica sencilla pero cuidada: tostadas artesanales, repostería casera, bowls y opciones saludables.

Cada local mantiene una estética minimalista y luminosa, con un enfoque en la experiencia sensorial del café y la conexión con la comunidad. Su tipología combina el modelo de cafetería artesanal y tostador urbano, donde la calidad, la transparencia y el diseño se integran en un mismo espacio.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Ambú Coffee abrió su primer local en Madrid en octubre de 2021, bajo los valores de proximidad, calidad y transparencia del proceso «de la semilla a la taza». Desde entonces, ha expandido la marca con cuatro tiendas en el centro de la ciudad, posicionándose como un referente emergente del specialty coffee madrileño.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Ambú se apoya en una estética moderna y cuidada, centrada en destacar la artesanía del café: selección de granos, métodos manuales, fermentación, formación en barismo y cafés de origen exclusivo. Su tono es inclusivo, accesible y enfocado en el disfrute consciente del café.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Ambú Coffee se diferencia por su enfoque en la educación y la experiencia: además de servir cafés de especialidad, ofrecen talleres y catas para profundizar en la cultura del grano. Su oferta gastronómica acompaña con bollería, tostadas y brunch minimalista, en un ambiente adaptado tanto para tomar algo rápido como para trabajar cómodamente. Con este modelo, pasan de la cafetería tradicional a un espacio híbrido que combina café premium, conocimiento y comunidad.



ambu.coffee.es



@ambu_coffee, 15,9K Seguidores

CIENTOTREINTAGRADOS, MADRID

CIENTOTREINTAGRADOS



Ciento Treinta Grados cuenta con tres espacios en Madrid que reflejan su crecimiento como referente del café de especialidad y la panadería artesanal. Su obrador principal se encuentra en Calle Sánchez Pacheco 20, un punto clave donde se elaboran sus panes y se tuesta el café, funcionando como epicentro de la marca. En Calle Santa Teresa 2, el local combina el estilo cálido característico de la firma con un formato más urbano, ideal para disfrutar de un brunch o café en un entorno cuidado. Por último, su espacio en Calle Fernando el Católico 17 mantiene la esencia artesanal, con un enfoque más de barrio que refuerza su presencia en diferentes zonas de Madrid.



Los fundadores de Ciento Treinta Grados son Pablo Caballero y María Sánchez, una pareja que decidió transformar su pasión por el pan artesanal y el café de especialidad en un proyecto propio que uniera ambos mundos bajo un mismo techo.



Concepto híbrido de panadería y cafetería de especialidad. Su propuesta gira en torno a la elaboración artesanal con procesos lentos, materias primas ecológicas y un control total de la cadena productiva, desde el grano de café hasta el pan recién horneado.



Ciento Treinta Grados ha sido galardonada con varios reconocimientos relevantes. En 2020 ganó el premio "El Mejor Pan de Madrid", organizado por el Club Matador, por la calidad de su hogaza de campaña. También fue reconocida en 2024 por los premios "Ciudad de Madrid" como la mejor panadería de la capital.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Ciento Treinta Grados nació con la vocación de unir panadería artesanal y café de especialidad en un único proyecto integral. Su obrador-tostadero en Chamberí se ha consolidado como referencia en la ciudad gracias a su apuesta por fermentaciones lentas, harinas ecológicas e importación y tueste de granos de café de origen único.

COMUNICACIÓN

La marca comunica su identidad desde el valor del proceso artesanal, el control total —"de la semilla al grano", "del grano al horno"— y el diseño cálido y profesional. Su web y redes enfatizan el oficio: cámaras de fermentación, tostado visible, demostraciones de panadería y café, reforzando su imagen de calidad superior y transparencia.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Ciento Treinta Grados se distingue por su modelo híbrido: es a la vez panadería de alta gama y tostadora de café de especialidad, una combinación rara de ver en Madrid. La excelencia de sus hogazas, croissants, kouign-amann y cafés preparados coexiste bajo un mismo techo, lo que le permite ocupar un nicho entre la panadería artesanal, la cafetería premium y la boutique del gusto.



cientotreintagrados.com



@cientotreintagrados, 70,1K Seguidores



BUCÓLICO CAFÉ, MADRID

BUCÓLICO CAFÉ



La ubicación del Bucólico Café es en Calle de Barbieri 4, 28004 Madrid, en pleno barrio de Justicia/Chueca.



El proyecto Bucólico Café fue impulsado por dos jóvenes apasionados del universo del café, quienes trasladaron a Madrid una filosofía inspirada en la armonía de la naturaleza y los espacios rurales. Su objetivo era crear un local donde tanto la carta como la decoración reflejaran ese estilo de vida sencillo, pausado y conectado con los valores artesanales



Bucólico Café es un espacio de specialty coffee que combina el café cuidadosamente preparado con una oferta gastronómica de brunch internacional y repostería casera.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Bucólico Café es un proyecto abierto en el corazón de Madrid que nace con la intención de trasladar la calma, sencillez y belleza del entorno rural a un espacio urbano. Su objetivo es ofrecer “un rinconcito para parar, respirar y tomarse un café de especialidad”, alejándose del ritmo acelerado de la ciudad.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Bucólico Café refuerza su identidad mediante una estética que evoca un hogar campestre: mesas de madera, flores secas, velas, paredes ligeramente desgastadas y una iluminación cálida. Todas estas imágenes se combinan con mensajes que invitan a disfrutar del momento, del café y de la repostería artesanal.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a Bucólico Café es su combinación de café de especialidad premium con una oferta de brunch internacional y repostería casera, todo ello en un ambiente que no busca la ostentación sino el confort auténtico. Su carta incluye filtros V60, cold brew con jengibre y naranja, tostadas de aguacate, bizcochos caseros e incluso opciones veganas. Esta mezcla de calidad de producto + atmósfera “como en casa” da como resultado un espacio cafetero que se siente íntimo, diverso y gastronómicamente completo.



bucolicocafe.es



@bucolicocafe, 17,6K Seguidores



NATIF COFFEE, MADRID



Natif cuenta con dos espacios en Madrid que reflejan claramente su dualidad de concepto. Su local principal, Natif Kitchen, situado en Calle de Santa Teresa 2 se presenta como café y cocina gourmet abierta todo el día, ideal para desayunos, comidas y brunchs en un ambiente relajado. Por otro lado, su formato Natif Bakery –también en Madrid, en la modalidad take-away– está concebido para compras rápidas, bollería de autor y cafés para llevar en un ritmo más ágil.



El proyecto fue impulsado por Juan (argentino) y Roberta (italiana), quienes tras experiencias internacionales –desde Australia hasta Europa– decidieron establecerse en Madrid con la idea de crear un espacio que reflejara su filosofía de vida global. Unidos por su pasión por el café, la cocina y la pastelería, han fusionado sus trayectorias para crear Natif, que se define como un “lugar para nativos del mundo”.



Natif es un espacio híbrido de specialty coffee y cocina de brunch, que combina granos de café de origen seleccionado con una carta creativa y cosmopolita. Su oferta gastronómica incluye desayunos y comidas ligeras durante todo el día.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Natif Coffee & Kitchen es un espacio que combina café, cocina y pastelería con vocación global. Su expansión incluye el segundo formato, Natif Bakery (take-away), pensado para ofrecer la misma filosofía en formato ágil.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Natif apuesta por un tono internacional, artesanal y cuidado: su estética mezcla elementos mediterráneos y nórdicos, destacando la naturalidad de los materiales, iluminación cálida y detalles que evocan un estilo “casa de campo urbana”. En redes, la marca muestra con detalle sus platos de brunch, pastelería libre de gluten/lactosa y cafés de origen único, fortaleciendo su imagen de espacio inclusivo, cosmopolita y de alta calidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

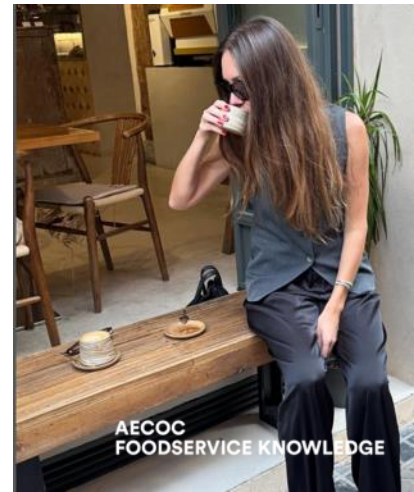
Natif se diferencia al combinar tres mundos en uno: café de especialidad, brunch-cocina y pastelería artesanal. La sede Kitchen ofrece brunchs todo el día con platos como waffles de masa madre o tostadas premium, y cafés seleccionados por temporada. El formato Bakery, por su parte, da prioridad a la eficiencia para llevar sin renunciar a la calidad del grano ni de los productos dulces.



natif.es



@naticafe, 16,8K Seguidores



EAST CREMA COFFEE, MADRID

EAST CREMA COFFEE



La marca East Crema Coffee cuenta con múltiples ubicaciones en Madrid —como en Calle Almirante 10 (Justicia), Hermosilla 38 (Salamanca) o Príncipe de Vergara 254— y está expandiéndose por otras ciudades de España como Valencia, Bilbao, Sevilla y Zaragoza. Esta red creciente pone de manifiesto su estrategia de escalar el concepto de café de especialidad urbano con presencia multicanal y gran visibilidad en la ciudad.



El fundador de East Crema Coffee es Alberto Velarde, un emprendedor madrileño que tras descubrir el café de especialidad en Japón decidió lanzar en 2020 su propia cadena en España, con la ambición de democratizar este tipo de cafés premium y dar una experiencia de “templo del grano” en formato urbano y accesible.



East Crema Coffee combina el formato coffee house de especialidad con un enfoque de gastronomía ligera y panadería artesanal. Su carta incluye cafés de origen seleccionado preparados por baristas, métodos de filtro, cold brew y lattes creativos; además, ofrecen productos de bakery daily como cinnamon rolls, toast bowls o bakery fresh.

Este mix convierte cada local en un espacio híbrido donde el grano premium y la pastelería de calidad se integran con un servicio rápido o para quedarse.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

East Crema Coffee nació con la misión de popularizar el specialty coffee en Madrid bajo una fórmula reproducible: cafés de origen, tostado propio y formato “coffee house” urbano. Su primer local abrió en la Calle Almirante 10, barrio de Justicia, Madrid. Con una rápida expansión —ya cuentan con más de una decena de locales en la capital y más ciudades españolas— la marca se posiciona como una opción accesible, moderna y urbana para disfrutar de café de alta calidad.

COMUNICACIÓN

La comunicación apuesta por un estilo visual limpio y contemporáneo, que fusiona la cultura del café de especialidad con un tono aspiracional pero cercano. En su web y redes destacan las trayectorias de sus granos, su compromiso con la artesanía de la bebida y la posibilidad de llevar esa experiencia a casa con su tienda online.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

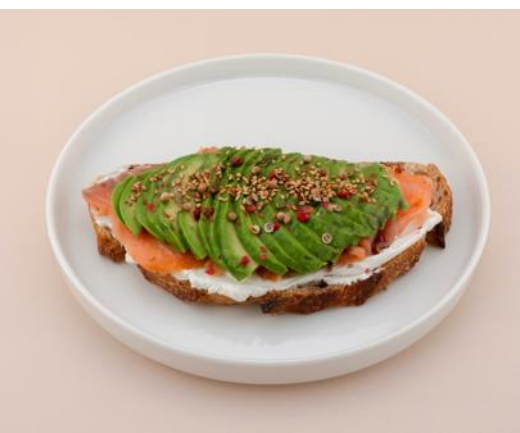
East Crema se diferencia por combinar el formato take-away eficiente con la calidad propia del coffee house de especialidad: cafés de origen único, métodos manuales de preparación, bakery artesanal y un enfoque omnicanal que incluye tienda online, suscripción de café y equipamiento para baristas domésticos. El hecho de multiplicar ubicaciones en Madrid, manteniendo coherencia de marca y producto, lo convierte en un buen ejemplo de escala inteligente dentro del segmento premium del café urbano.



eastcrema.com



@eastcrema, 20,1K Seguidores



BORN & GLAZED, MADRID



El local de Born & Glazed en Madrid se encuentra en Calle del General Pardiñas 13, barrio de Salamanca, y funciona como sede principal del concepto en España.



Born & Glazed se define como una fine American bakery café cuyo producto estrella son los donuts artesanales estilo neoyorquino, acompañados de bagels salados, café de especialidad y bebidas frías/frappés. Su carta se centra en dulces premium con glaseados elaborados, rellenos creativos (como maple-bacon o crème brûlée) y bagels gourmet de salmón, pastrami o cheddar, creando un formato híbrido entre pastelería de alto nivel y café urbano.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Born & Glazed aterriza en Madrid para introducir la fórmula de la fine American bakery: donuts artesanales al estilo neoyorquino, bagels sabrosos y café de especialidad. Se posiciona como un destino para los amantes del postre y el café premium, combinando sabor, diseño y experiencia en un entorno de moda, ideal para desayunos, meriendas o planes informales.

COMUNICACIÓN

La marca comunica una estética distintiva: boxes de donuts “instagramables”, sabores llamativos como maple bacon, tiramisú o cookies & cream, y una ambientación cuidada que mezcla elementos industriales con toques cálidos. La narrativa refuerza el origen (“born and raised”) y la calidad del producto, invitando tanto a fans del dulce como a entusiastas del café de origen.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

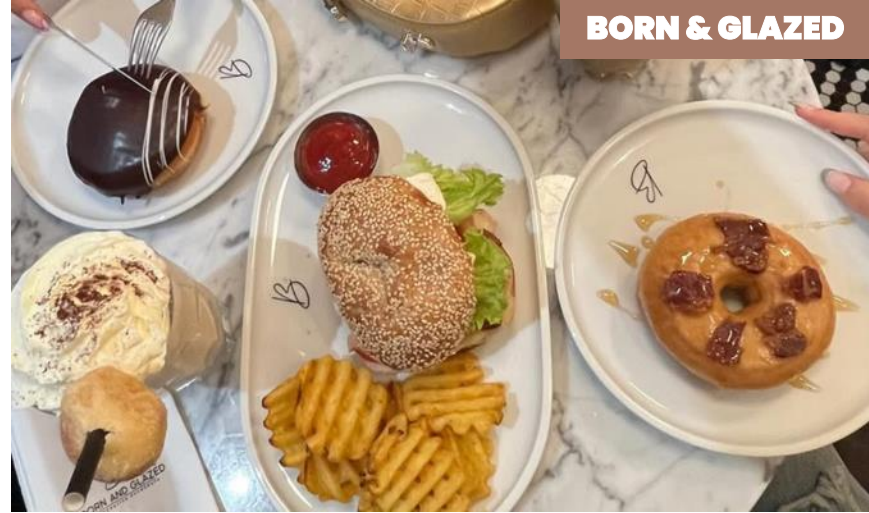
Born & Glazed se distingue por su enfoque dulce-gourmet urbano: los donuts no son un complemento, sino el producto protagonista, elaborado con recetas creativas y acompañados de bagels salados y café de especialidad. Su combinación de panadería estadounidense de lujo, café premium y local urbano de tendencia lo separa de cafeterías tradicionales o pastelerías convencionales.



bornglazed.com



@bornglazed, 13,8K Seguidores



FELIZ COFFEE, MADRID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Feliz Coffee representa una nueva generación de cafeterías de especialidad en Madrid que combina la pasión por el café con una atmósfera relajada y optimista. Su propuesta se articula en dos espacios complementarios: Feliz Coffee To Stay y Feliz Coffee To Go. El primero invita a disfrutar con calma del café y sus productos horneados en un entorno cálido y minimalista, mientras que el segundo está pensado para quienes buscan la misma calidad, pero en formato rápido y urbano. Ambos comparten la misma filosofía: ofrecer café de especialidad tostado con mimo, pastelería artesanal y una experiencia honesta, cuidando cada detalle del ritual cafetero y adaptándose al ritmo diverso de la ciudad.



Los fundadores de Feliz Coffee son Zeis Romero y Danica, dos apasionados del café, el diseño y el estilo de vida urbano. Adoptaron la misión de que “las pausas para el café sean mucho más sabrosas, bonitas y felices”, combinando café de especialidad con pastelería artesanal, vinos naturales y una estética cuidada que refleja la influencia de la cultura neoyorquina y el barrio de Las Letras en Madrid.



Feliz Coffee To Stay se encuentra en la Calle Manuel Fernández y González 17 (barrio de Las Letras), un espacio diseñado para sentarse, disfrutar del café de especialidad y la pastelería en un ambiente relajado. Feliz Coffee To Go, su versión “rápida y urbana”, está en la Calle Lope de Vega 2, orientado a un público que busca calidad premium en formato para llevar.



@felizcoffee, 7K Seguidores

1. FELIZ COFFEE TO GO



2. FELIZ COFFEE TO STAY



1. FELIZ COFFEE TO GO

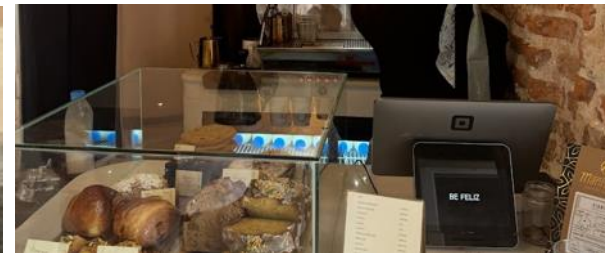


Calle Lope de Vega 2.

Café de especialidad con desayuno artesanal en formato urbano y minimalista.



La carta incluye bollería artesanal, tostadas, repostería casera y opciones ligeras de desayuno o brunch temprano, pensadas para acompañar el café. No ofrece platos elaborados ni menú de mediodía; está concebido como un espacio de pausa y disfrute del café, con comida sencilla, fresca y de calidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Feliz Coffee To Go nace con la intención de ofrecer la misma calidad de café de especialidad, pero en un formato más ágil y urbano. Este espacio responde a la creciente demanda del “coffee on the go”, pensado para quienes buscan una pausa rápida sin renunciar al sabor ni a la excelencia. Su posicionamiento es claro: café de alta calidad, preparado por baristas expertos, en un entorno minimalista y eficiente.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Feliz Coffee To Go mantiene la esencia cálida y optimista de la marca, pero adaptada a un tono más dinámico. En sus redes sociales y en el propio diseño del local, transmiten la idea de “buen café en movimiento”, con una estética limpia, moderna y cercana.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

A diferencia del formato To Stay, este local apuesta por la rapidez y la conveniencia, sin perder el cuidado artesanal que define a Feliz Coffee. Ofrecen servicio take away con un menú reducido, pero de alta calidad, centrado en cafés de especialidad, bebidas frías y algunos dulces artesanales.

2. FELIZ COFFEE TO STAY



Calle Manuel Fernández y González 17.



Cafetería de especialidad con alma artesanal, donde el café se elabora con mimo y precisión, destacando granos seleccionados y tostados con criterios de sostenibilidad y trazabilidad.

Su propuesta gastronómica acompaña la experiencia con una selección de productos horneados de elaboración propia.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Feliz Coffee To Stay nace como la evolución natural del proyecto Feliz Coffee, con el objetivo de ofrecer una experiencia más completa y relajada alrededor del café de especialidad. Su posicionamiento combina la calidad del café de especialidad con la calidez de una cafetería de barrio moderna, convirtiéndose en un punto de encuentro para locales y viajeros que buscan un ambiente acogedor y honesto.

COMUNICACIÓN

La marca comunica desde la cercanía y el optimismo, con una estética minimalista, luminosa y “feliz”, fiel a su nombre. Su identidad visual juega con tonos neutros, tipografías limpias y una narrativa que pone el foco en las pausas cotidianas y en disfrutar de los pequeños momentos.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

A diferencia de su formato To Go, centrado en la inmediatez, Feliz Coffee To Stay apuesta por la experiencia slow: mesas de madera, servicio en porcelana, productos elaborados artesanalmente y una carta cuidada que combina café de especialidad, bollería, brunches ligeros y vinos naturales. Su propuesta crea una atmósfera que invita a quedarse, conversar o trabajar, más allá del simple consumo de café.

ACID, MADRID

ACID

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

El ecosistema ACID se presenta como una experiencia integradora del café de especialidad, la panadería artesanal y el vino natural, articulado en cuatro espacios complementarios: ACID Café, ACID Bakehouse, ACID Shop y el bar de vino GOTA. Cada uno se centra en una fase diferente del ritual gastronómico: ACID Café pone el foco en el grano, la técnica y el filtro; ACID Bakehouse amplía la propuesta con panadería propia y bollería de fermentación; ACID Shop funciona como boutique del café, tienda de especialidad y espacio de lifestyle; y GOTA transforma el mismo universo hacia el after-work con vinos naturales, música y platos compartidos. Con esta estrategia, los fundadores han creado un mini-grupo modular, donde cada local refuerza la marca y amplía el alcance de su comunidad, conectando café, pan y cultura en la capital



Los fundadores son Fede Graciano y Sasha Zavgorodniaia. Juntos lanzaron el proyecto en Madrid a finales de 2017 con el objetivo de revolucionar la escena del café de especialidad en la capital española.



ACID Café, está situado en la calle de la Verónica 9, en el barrio de Las Letras. Su obrador-panadería, ACID Bakehouse, abrió en la calle de la Magdalena 27, junto a Lavapiés. El espacio dedicado a la venta de café-lifestyle y productos gourmet, ACID Shop, tiene presencia en la calle Barquillo (Chueca/Justicia), y por último, el wine-bar de vinos naturales, GOTA Wine, se encuentra en la calle de Prim 5 (barrio de Chueca).



@acid.cafe, 69,1K Seguidores

1. ACID CAFÉ



2. ACID BAKEHOUSE



3. ACID SHOP



4. GOTA WINE



1. ACID CAFÉ



Ubicado en Calle de la Verónica, 9, en pleno barrio de Las Letras, ACID Café es el epicentro del proyecto.



ACID Café es un specialty coffee con espíritu experimental. Su propuesta gira en torno al café de especialidad tostado en pequeños lotes, acompañado de una selección de brunches sencillos y de temporada, sándwiches y repostería artesanal.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Inaugurado en 2017, ACID Café fue el primer eslabón del proyecto. Nació con la idea de redefinir la cultura del café en Madrid, apostando por el specialty coffee con un enfoque moderno y desinhibido. Su propuesta combina rigor en la preparación con una atmósfera relajada y estética contemporánea.

COMUNICACIÓN

ACID Café comunica desde la autenticidad, su identidad visual: minimalista, ácida y juvenil. Además, refleja una marca que rehúye los códigos clásicos del café de especialidad. En redes, su tono es cercano, visualmente potente y más propio de una marca de moda o diseño que de una cafetería.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Se diferencia por su actitud rebelde y experimental. No busca ser un templo del café, sino un punto de encuentro cultural, donde conviven el espresso perfecto, playlists cuidadas y un público joven y creativo.



2. ACID BAKEHOUSE



El obrador y panadería del grupo se encuentra en Calle de la Magdalena, 27, muy cerca de Lavapiés.



ACID Bakehouse es una panadería artesanal y obrador que trabaja con masa madre y fermentaciones lentas. Su especialidad son los croissants, panes rústicos, rolls y bollería creativa, elaborados cada día a la vista del público.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Nació en 2020 como evolución natural del proyecto, con el objetivo de ampliar el universo ACID hacia la panadería artesanal. El obrador elabora pan y bollería de masa madre, y provee tanto al café como al público general.

COMUNICACIÓN

La Bakehouse mantiene el lenguaje visual y tono fresco de la marca madre, pero con un enfoque más cálido y artesanal. En redes destacan los procesos de fermentación y la transparencia en los ingredientes, reforzando la idea de producto honesto.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su obrador visible y su estética industrial lo convierten en un espacio experiencial. Más que una panadería, es una extensión natural de ACID Café: un lugar donde ver, oler y entender cómo se crea cada pieza.



3. ACID SHOP



La tienda-boutique de la marca está situada en Calle Barquillo, en el corazón de Chueca/Justicia, y funciona como el punto de encuentro para los amantes del café que buscan llevar la experiencia a casa.



ACID Shop es una concept store gastronómica dedicada al universo del café. Su oferta incluye cafés de origen propio, accesorios de barista, cerámica artesanal y productos gourmet de edición limitada



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El tercer concepto del grupo es una tienda-boutique donde se comercializan cafés de origen, accesorios de barista, objetos de diseño y productos gourmet seleccionados. Su objetivo es trasladar la cultura del café de especialidad al hogar.

COMUNICACIÓN

La comunicación del shop enfatiza la estética lifestyle. Sus productos se presentan como objetos de deseo, fotografiados con un enfoque editorial que fusiona arte, gastronomía y diseño.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Funciona como extensión sensorial del universo ACID: un espacio híbrido entre tienda, galería y concept store, donde el café se convierte en parte del estilo de vida.



4. GOTA WINE



El wine bar del ecosistema ACID se encuentra en Calle de Prim, 5, también en el barrio de Chueca.



GOTA Wine es un wine bar contemporáneo que traslada la filosofía ACID al mundo del vino natural. Su carta está compuesta por vinos artesanales de pequeños productores, que se acompañan con tapas creativas, embutidos y conservas. Combina una propuesta culinaria ligera con una atmósfera íntima y urbana, posicionándose como la cara nocturna del ecosistema ACID.



@gotawine, 31,8K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

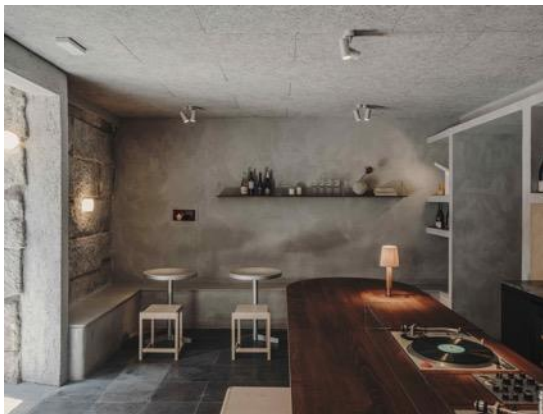
Inaugurado en 2021, GOTA Wine es la incursión del grupo en el mundo del vino natural. Concebido como un wine bar contemporáneo, representa la madurez del proyecto ACID: un punto de encuentro nocturno con identidad propia, pero ADN compartido.

COMUNICACIÓN

Su comunicación es más sofisticada, centrada en el vino como experiencia sensorial. Se apoya en la estética minimalista y la fotografía atmosférica que ya caracteriza al grupo, pero con un tono más pausado y adulto.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

GOTA propone una experiencia líquida paralela al café, sustituyendo la cafeína por fermentos naturales. Su carta de vinos artesanales y pequeños productores conecta con la misma filosofía de autenticidad, origen y experimentación.



CASA NEUTRALE, MADRID

CASA NEUTRALE

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Casa Neutrale es el nuevo punto de encuentro diseñado y manejado por el equipo Neutrale, una marca sostenible que crea productos esenciales para el día a día en ropa, accesorios y más. Desde 2022, aplican las mismas prácticas que gobiernan su marca - la trazabilidad y el cultivo respetuoso con el medio ambiente - a la restauración.

La marca, que comenzó como proyecto en la industria textil apostando por la moda sostenible, ha crecido ampliando su modelo de negocio hacia la hostelería. Para ello, **ha creado tres conceptos distintos que se encuentran en la capital, en locales distintos:** al primero, dedicado al café de especialidad, le siguió otro que funciona durante todo el día y en el que se puede comer y beber del desayuno a la cena, y uno más, enfocado en el vino, en formato de wine bar. Todo lo que la firma Neutrale hace no tarda en ser el nuevo place to be de donde sea.



Nacho Aragón, Jaime Gil y Rodrigo Fernández componen el Equipo Neutrale.



Casa Neutrale cuenta con cuatro espacios en Madrid. En Regueros 13, el Coffee Shop es el punto de partida: un refugio de calma donde disfrutar de café de especialidad y brunch en el corazón de Justicia. En Plaza Cataluña 2, Day & Night propone una experiencia "all day" que abarca desde desayunos saludables hasta cócteles de autor. En Amador de los Ríos 1, el Wine Bar se especializa en vinos naturales y platillos para compartir, pensado para el ambiente after-work. Finalmente, en San Mateo 22, Casa Música combina gastronomía y sonido en un listening bar que ofrece una experiencia sensorial entre la cena y el club. Todos los locales comparten una estética minimalista, materiales naturales y la misma filosofía de bienestar y disfrute pausado.



casaneutrale.com



[@casaneutrale](https://www.instagram.com/casaneutrale), 30,6K Seguidores

1. CASA NEUTRALE COFFEE SHOP



2. CASA NEUTRALE DAY & NIGHT



3. CASA NEUTRALE WINE BAR



4. CASA MÚSICA



1. CASA NEUTRALE COFFEE SHOP



Este primer formato se encuentra en Calle de Regueros 13, Madrid, en el barrio de Chueca/Justicia.



El local Coffee Shop de Casa Neutrale funciona como un specialty coffee bar de diseño minimalista donde el grano de calidad, las bebidas artesanales y una oferta de repostería y tostadas gourmet se integran con una atmósfera relajada. Su carta incluye cafés de origen, métodos de extracción manual, brunch ligero y pastelería cuidada, todo bajo la filosofía del estilo de vida mediterráneo y urbano que caracteriza la marca.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

"Casa Neutrale nace de la necesidad de evolucionar el proyecto de Neutrale a algo físico, más experimental. El café se basa en los mismos principios que Neutrale: un estilo de vida mediterráneo, ofreciendo una carta con productos de calidad y acompañada del café de especialidad", explican los fundadores del proyecto.

COMUNICACIÓN

Casa Neutrale se comunica de manera coherente con la identidad de la marca Neutrale. Su mensaje está centrado en la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente y la calidad. Esta comunicación se refleja tanto en su estética visual como en sus productos. Además, la simplicidad de su mensaje resuena en el concepto de "calma" y en la creación de un ambiente acogedor y de bienestar para los clientes. Casa Neutrale es más que una cafetería: es un espacio que fomenta una forma de vida más consciente y relajada.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Mientras que muchas cafeterías de especialidad se enfocan exclusivamente en la calidad del café, Casa Neutrale también integra el diseño y la ética de su marca matriz.



2. CASA NEUTRALE DAY & NIGHT



Se encuentra en Plaza Cataluña 2, Madrid



Day & Night es un espacio "all-day" que combina café de especialidad, brunch, comidas ligeras, cenas y cócteles en un mismo local. La cocina funciona sin interrupción (non-stop) para adaptarse tanto a desayunos y comidas como a cenas y after-work.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Este segundo espacio supone para Casa Neutrale seguir ampliando la experiencia Neutrale para su comunidad en formato noche. Un espacio con alma propia que cuida cada detalle. Desayunos, brunch, comidas y cenas. Disponen de una carta de comida y bebida all day con cocina non-stop para consumir en cualquier momento del día y una selección de platos y cocteles para cenas.

COMUNICACIÓN

La narrativa de su comunicación se enfoca en la calidad de los ingredientes locales, la autenticidad y la idea de crear un espacio donde se pueda disfrutar de la comida de manera tranquila y sin prisas. Además, el uso de una paleta de colores neutros y la simplicidad en la presentación de los productos refuerzan el mensaje de "menos es más" que caracteriza a la marca.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Una propuesta sencilla que se centra en la materia prima y el toque contemporáneo como totales protagonistas. El local pretende generar un espacio único y convertirse en un oasis de tranquilidad en mitad del ritmo frenético de la ciudad. Cuenta con tres momentos muy diferentes del día que tienen cartas diferentes.



3. CASA NEUTRALE WINE BAR



Ubicado en Calle Amador de los Ríos 1, Madrid.



Este formato se centra en vinos naturales de pequeños productores, cócteles y una propuesta gastronómica de picoteo y platos para compartir, en un ambiente íntimo de after-hours. Aunque partiendo del universo del café, el foco cambia hacia la experiencia de vino, música y socialización nocturna.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Un nuevo espacio donde degustar su selección de vinos naturales cuidadosamente elegida, principalmente nacionales y franceses y acompañada de sus platos y su equipo de música de alta fidelidad "Custom made".

COMUNICACIÓN

Adopta una comunicación centrada en la sostenibilidad, el minimalismo y la autenticidad, al igual que su marca madre. En su comunicación, enfatizan la selección curada de vinos naturales y el ambiente relajado que ofrecen, creando una narrativa que invita a los clientes a disfrutar de una experiencia única y pausada en un entorno sofisticado y acogedor.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La principal diferenciación del Wine Bar radica en su combinación única de vinos naturales orgánicos y biodinámicos, su diseño arquitectónico minimalista a cargo de Estudio DLR y la integración de música personalizada que eleva la experiencia multisensorial. Esta unión de gastronomía sostenible, diseño y música lo posiciona como un espacio distinto dentro de la oferta de bares de vinos en Madrid. Puedes tomar un cóctel clásico, una copa mientras picas o compartes alguno de los bocados que ofrecen en carta.



4. CASA MÚSICA



Ubicado en Calle San Mateo 22, barrio de Justicia, Madrid.



Casa Neutrale Casa Música es un listening bar híbrido, que fusiona una propuesta gastronómica para compartir de estilo mediterráneo con una experiencia musical inmersiva. Su carta incluye aperitivos como gildas o anchoas, platos principales como milanesa con salsa tártara o cannellón de ricotta y piñones, y postres creativos como fresas con pimienta rosa o flan de dulce de leche. Por la noche el espacio se transforma en un club lounge con DJ-sets, cócteles y vinos artesanales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Casa Música es el formato más reciente del grupo Casa Neutrale, creado para fusionar gastronomía, diseño y sonido de alta fidelidad en un solo espacio. El local está diseñado como un listening bar inspirado en los icónicos bares de vinilo japoneses, con programación de DJ-sets semanales y un sistema de sonido profesional instalado por Perujo Audio. Su posicionamiento va más allá del simple restaurante o wine-bar: es un lugar para disfrutar de música, gastronomía y ambiente en un formato nocturno y experiencial.

COMUNICACIÓN

La comunicación refuerza su carácter inmersivo. La estética del espacio combina minimalismo cálido con tecnología de vanguardia para el audio, generando contenido visual centrado en la música, el diseño y la propuesta gastro.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace única a Casa Música es su mezcla de tres elementos: gastronomía para compartir (platos diseñados por Vero Gómez), música de calidad en directo (vinilo, DJ-sets, acústica profesional) y ambiente de club o lounge.





COFFEE & BAKERY

ZONA BARCELONA



- 27. NOMAD**
- 28. RIGHT SIDE**
- 29. BILLIE BRUNCH**
- 30. FEDERAL CAFÉ**
- 31. SECRETS CITY FOOD**
- 32. THE COFFEE**
- 33. JON CAKE**
- 34. MARTA'S LEMON PIE**
- 35. ORIGO BAKERY**
- 36. LITTLE FERN**
- 37. CENTRAL CAFÉ**
- 38. DE LA CREME**
- 39. CAUA CACA ROASTERS**
- 40. EL MAGNÍFICO**
- 41. MATCHA CREW**
- 42. NOOR COFFEE**
- 43. L'ATELIER**
- 44. MORROW COFFEE**
- 45. ONYVA COFFEE**
- 46. HIDDEN COFFEE ROASTERS**
- 47. FUNKY BAKERS**
- 48. EAT MY TRIP**

NOMAD, BARCELONA

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Nomad es más que una cadena de cafeterías de calidad: es un proyecto que ha sabido combinar pasión, rigor y creatividad para ofrecer una experiencia completa alrededor del café de especialidad. Nacida con origen en Londres en formato carrito ambulante en 2011, la marca se estableció formalmente en Barcelona en 2014, donde abrió su primer local fijo y consolidó su tostador abierto para producir granos propios.

Hoy cuenta con distintos espacios: cafeterías, tostadoras, coffee bars y tiendas especializadas, cada uno con su personalidad, pero con una filosofía común: café con origen cuidado, tueste artesanal, transparencia respecto al productor y café preparado con diferentes métodos para resaltar los perfiles más finos de cada grano. Además, cuenta con una oferta gastronómica complementaria. Algunas sedes han incrementado su carta y son reconocidas por su calidad gastronómica. En conjunto, representan un multiconcepto donde el café se vive como cultura, experiencia y comunidad.



El fundador principal de Nomad Coffee es Jordi Mestre. Además, uno de los líderes clave del proyecto es Fran González, quien se incorporó en 2014 como barista y más tarde se convirtió en socio y Head of Coffee.



En Petit Nomad (Carrer de Bergara, 10), el café se disfruta en versión rápida y urbana, ideal para llevar o tomar en barra en pleno centro. Frutas Selectas (Carrer de Pujades, 95) es el espacio más completo, con tostadora propia, brunch artesanal y un ambiente cálido donde se vive todo el proceso del café. Por su parte, el Coffee Bar (Passatge Sert, 12) es el punto más experimental y tranquilo, dedicado a la degustación de cafés de distintos orígenes y métodos.



nomadcoffee.es



@nomadcoffee, 100K Seguidores

1. PETIT NOMAD



2. FRUTAS SELECTAS



3. COFFEE BAR



1. PETIT NOMAD



Carrer de Bergara, 10



Cafetería de especialidad con oferta de desayuno y bollería artesanal de inspiración italiana.

La carta incluye bollería artesanal (croissants, hojaldres, repostería casera) y algunas opciones saladas ligeras como flautas o pequeños bocadillos.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Es la versión más urbana y matinal de Nomad Coffee. Abierto recientemente, este espacio lleva el concepto del café de especialidad al ritmo del centro de Barcelona, inspirado en la tradición italiana del espresso y en el protagonismo del barista, la máquina y el servicio.

COMUNICACIÓN

Su comunicación se basa en la elegancia, la cercanía y la simplicidad bien ejecutada. Es un lugar pensado para disfrutar de un café rápido y de calidad, con un ambiente acogedor y funcional que invita a empezar el día con calma. Ofrece bollería artesanal, repostería ligera y opciones saladas, ideal para desayunos o media mañana.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Petit Nomad apuesta por un formato compacto y ágil, con barra de codo y atención personalizada. Representa la cara más clásica y refinada de Nomad Coffee: un homenaje al ritual del café diario, hecho con precisión y alma.



2. FRUTAS SELECTAS



Carrer de Pujades, 95



Cafetería de especialidad con cocina artesanal y de temporada, ideal para desayunos, brunch o almuerzos informales.



Incluida en 2025 en el ranking "The World's 100 Best Coffee Shops", ocupando la posición 25, entre las mejores cafeterías de especialidad del mundo.

Diversos medios la destacan como uno de los locales más representativos y premiados por su calidad, diseño y enfoque artesanal del café.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Frutas Selectas es el espacio más emblemático de Nomad Coffee. Nació como la sede del tostador de la marca y evolucionó hacia un local que combina cafetería, gastronomía y diseño. Su ubicación en una de las zonas más creativas de Barcelona lo posiciona como un referente reconocido internacionalmente tras ser incluido en 2025 entre las 100 mejores cafeterías del mundo.

COMUNICACIÓN

La comunicación del espacio refleja la esencia de Nomad: calidad, transparencia y cuidado por el origen del café. El local fue renovado con un diseño contemporáneo e industrial, con materiales naturales y una atmósfera cálida que invita a disfrutar con calma. Además, su mensaje pone en valor una experiencia completa: no solo café, sino también productos de temporada, bollería artesanal y platos ligeros para el mediodía.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Frutas Selectas se diferencia por ofrecer una propuesta integral y versátil, donde el café sigue siendo el eje central, pero se combina con una oferta gastronómica cuidada y un entorno diseñado al detalle. Es el ejemplo más completo del universo Nomad: un espacio que une excelencia, artesanía y hospitalidad, consolidando a la marca como referente del café de especialidad en Barcelona.



3. COFFEE BAR



Passatge Sert, 12



Cafetería de especialidad con oferta ligera de bollería artesanal y snacks salados.

La oferta gastronómica se limita a acompañamientos sencillos, como bollería artesanal, cookies, repostería casera y flautas de embutido.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Nomad Coffee Bar es el local más clásico y esencial de la marca. Nació con la idea de ofrecer una experiencia centrada exclusivamente en el café, en un entorno tranquilo y minimalista dentro del corazón de Barcelona. Con un formato de barra y espacio reducido, se posiciona como un punto de referencia para los amantes del café de especialidad que buscan calidad, precisión y un servicio cercano.

COMUNICACIÓN

La comunicación del espacio es coherente con la filosofía Nomad: claridad, sencillez y excelencia. Se presenta como un lugar para disfrutar del café sin distracciones, donde el protagonismo recae en el producto y en la labor del barista. Su estética sobria, limpia y funcional refuerza esa idea de pureza y enfoque.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su diferenciación radica en su enfoque purista: café de especialidad con granos de origen único, distintos métodos de preparación y posibilidad de comprar café en grano para llevar. Es un local pensado para las pausas del día, donde el detalle y la calma forman parte de la experiencia.



RIGHT SIDE, BARCELONA

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Right Side Coffee se define como un tostador premiado con sede en Barcelona, que combina la pasión por el café de especialidad con un enfoque muy cuidado: viajan temporada tras temporada para seleccionar cafés de microlotes con métodos responsables, relaciones directas con productores y tueste propio.

Tienen desde tostadora, hasta cafetería urbana donde sirven sus cafés filtrados o espresso, así como una línea de productos para llevar o suscripciones.



El fundador del tostador y marca Right Side Coffee es Joaquín Parra, quien lanzó el proyecto en 2012. Posteriormente, se incorporó al proyecto su pareja y socia, Lara San Miguel.



Hoy cuenta con dos espacios principales: su tostadora en Castelldefels, donde se realiza todo el proceso de selección y tueste, y su cafetería en el centro de Barcelona, un lugar luminoso y acogedor para disfrutar de sus cafés de temporada y microlotes en un entorno urbano.



rightsidecoffee.com



[@rightsidecoffee](https://www.instagram.com/rightsidecoffee), 20,5K Seguidores

1. RIGHT SIDE COFFEE ROASTERY



2. RIGHT SIDE COFFEE BAR



1. RIGHT SIDE COFFEE ROASTERY



Pasaje Industria, 7

Espacio de tostado y degustación de café de especialidad.

Ofrecen degustaciones o catas de sus cafés (espresso, filtro, cold brew, etc.), acompañadas ocasionalmente de repostería artesanal o pequeños snacks. No cuentan con una carta gastronómica ni servicio de cocina: la experiencia está centrada en el café como producto protagonista.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

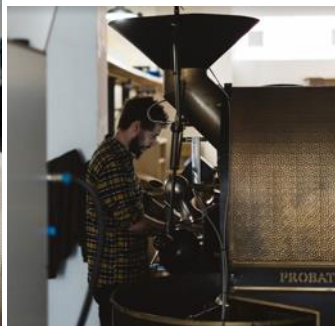
Inaugurada en 2012, funciona como tostadora artesanal y centro operativo de la marca, donde se seleccionan, tuestan y distribuyen los cafés de especialidad que Right Side sirve en su cafetería de Barcelona y a clientes de todo el mundo. Su posicionamiento se basa en el control total del proceso, desde el origen del grano hasta la taza, y en su compromiso con la trazabilidad, la calidad y la sostenibilidad.

COMUNICACIÓN

Right Side transmite su pasión por el café a través de su relación directa con productores, sus viajes de origen y su filosofía de tueste preciso y fresco. Su discurso combina lenguaje técnico con sensibilidad artesanal, lo que refuerza su reputación como tostador de referencia en la escena del specialty coffee.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Este local se diferencia por ser más un centro de producción y formación, donde los visitantes pueden conocer el proceso de tueste, recoger pedidos y participar en actividades profesionales. Representa el corazón técnico y artesanal del proyecto Right Side Coffee.



2. RIGHT SIDE COFFEE BAR



Carrer Arc de Sant Ramon del Call, 11

Café de especialidad con desayuno artesanal en formato urbano y minimalista.



La carta incluye bollería artesanal, tostadas, repostería casera y opciones ligeras de desayuno o brunch temprano, pensadas para acompañar el café. No ofrece platos elaborados ni menú de mediodía; está concebido como un espacio de pausa y disfrute del café, con comida sencilla, fresca y de calidad.



@rightsidecoffeebar, 25,9K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Se trata de la cafetería urbana del proyecto Right Side Coffee. Nació como extensión natural de su tostadora de Castelldefels, con el objetivo de acercar su café de especialidad al público del centro de la ciudad. Se posiciona como un espacio acogedor y luminoso donde disfrutar del café con calma, en un entorno histórico y tranquilo, ideal para quienes buscan calidad y autenticidad.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local refleja los valores de la marca: excelencia, cercanía y respeto por el producto. Su estética es sobria y natural, con un diseño limpio que pone el foco en la experiencia sensorial del café. El discurso es directo y honesto: cada taza cuenta una historia, desde la finca de origen hasta el tueste.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Este espacio se diferencia por su enfoque artesanal y control total del proceso. Al servir su propio café tostado, garantizan frescura, trazabilidad y perfiles de sabor definidos. La oferta se centra en el café de especialidad acompañado de bollería o desayunos ligeros, priorizando la calidad sobre la cantidad. Es un punto de encuentro entre la cultura del café y la vida urbana barcelonesa.



BILLY BRUNCH, BARCELONA

BILLY BRUNCH



Billy Brunch cuenta actualmente con una red de locales repartidos por varias ciudades de España. Su origen está en Barcelona, donde dispone de seis ubicaciones (como en C/ Muntaner, Bailén, Gran Vía o París), que se han convertido en referentes del brunch en la ciudad. Posteriormente, la marca se expandió con un local en Madrid y dos en Sevilla, consolidando su presencia nacional.



El proyecto fue fundado por Billy Thorens, suizo con formación en hostelería de lujo y experiencia en restaurantes Michelin y hoteles de alto nivel.



Cocina internacional de brunch artesanal, fresca y de proximidad. No se trata de una cafetería tradicional ni de un restaurante formal, sino de un concepto híbrido "all day brunch", donde se puede desayunar o comer a cualquier hora.



Billy Brunch ha sido reconocido con el galardón "Travellers' Choice 2024" de Tripadvisor para su local de Barcelona, que premia a los restaurantes con mejor valoración del público entre el 10 % más alto.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Desde su apertura en Barcelona en 2018, Billy Brunch se ha posicionado como una referencia en brunches de calidad en España, cumpliendo la promesa de "desayuno todo el día" con un servicio cercano, precios razonables y materias primas de nivel.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Billy Brunch se apoya en cuatro pilares: servicio de alto nivel ("como un hotel de 5 estrellas, pero para todos"), ingredientes de origen local, cocina abierta que muestra el proceso y un ambiente relajado que fomenta la sociabilidad. Su tono es cercano, visual y emocional, con un icono-pollito que representa la marca y campañas orientadas a crear comunidad, tanto en redes sociales como con presencia urbana (motos, pegatinas, columpios...).

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Billy Brunch se diferencia por ofrecer un brunch continuo, con platos clásicos y novedosos, en un entorno diseñado para quedarse: huevos benedict, pancakes, bowls saludables, club sandwiches y café de especialidad, todo servido desde por la mañana hasta media tarde.



billybrunch.com



@billybrunch, 54,8K Seguidores

@billybrunchmadrid, 8K Seguidores

@billybrunchsevilla, 6,3K Seguidores

@billymself, 4,9K Seguidores



FEDERAL CAFÉ, BARCELONA



Cuenta con varios locales repartidos por España, cada uno con el mismo espíritu australiano pero adaptado al entorno urbano en el que se encuentra. En Barcelona, donde nació el concepto, destacan los locales de Parlament y Gótico, ambos con amplios ventanales y terrazas abiertas al ritmo del barrio. En Madrid, tienen presencia en Conde de Barajas, Chamberí y Plaza Mayor, donde el estilo luminoso y relajado se mantiene intacto. Otros en Valencia, Girona, Sitges, Málaga, Murcia y Palma de Mallorca, todos diseñados como lugares acogedores que invitan a disfrutar del brunch, el café de especialidad y la calma en el corazón de cada ciudad.



Los fundadores son los australianos Tommy Tang y Crick King, quienes llegaron a España con la idea de recrear el estilo relajado y cosmopolita de las cafeterías de su país natal. Inspirados en el pequeño pueblo de Federal, situado en las colinas de Byron Bay, desarrollaron un concepto que combina la pasión por el café de especialidad, la cocina saludable y el ambiente social y luminoso característico del estilo de vida australiano.



Cafetería de especialidad y restaurante de brunch internacional.

Su propuesta gastronómica combina la cultura del café australiano con una cocina moderna y saludable, basada en productos frescos, locales y de temporada.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Desde su primer local en el barrio de Sant Antoni, el concepto crece hasta convertirse en una referencia nacional del brunch y el café de especialidad, con locales en Madrid, Girona, Valencia y otras ciudades. Su posicionamiento se basa en ofrecer espacios acogedores y abiertos donde disfrutar sin prisas de café de alta calidad, desayunos y comidas saludables en un ambiente luminoso y urbano.

COMUNICACIÓN

La comunicación es sencilla, honesta y visual. Se apoya en la estética del bienestar urbano, con fotos limpias y naturales, tonos cálidos y un estilo que invita a la calma y a compartir momentos. Su discurso conecta con el público joven, cosmopolita y amante del slow living, destacando el valor del buen café, los productos frescos y la vida relajada.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

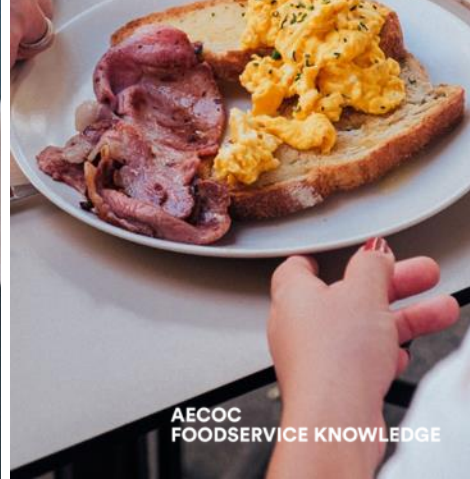
Federal Café se distingue por haber sido pionero del brunch y del café de estilo australiano en España. Su concepto fusiona la cafetería de especialidad con la cocina contemporánea saludable, ofreciendo desayunos, comidas y meriendas con ingredientes frescos y recetas creativas (huevos benedictinos, toasts, bowls, tartas caseras). Además, sus espacios están diseñados para integrarse con la ciudad: amplios ventanales, luz natural y una atmósfera que combina trabajo, ocio y comunidad. En definitiva, Federal redefine la experiencia del café, convirtiéndola en un ritual social, moderno y relajado.



federalcafe.es



@thefederalcafe, 21,5K Seguidores



SECRETS CITY FOOD, BARCELONA



Cuenta con varios locales en Barcelona y alrededores, principalmente en zonas comerciales y de gran afluencia urbana. Entre ellos destacan su espacio en L'Illa Diagonal (Avinguda Diagonal, 557), donde combina restauración saludable con un ambiente cosmopolita; el local de Westfield Glòries (Avinguda Diagonal, 208), pensado para un público joven y dinámico; y el de La Maquinista (Carrer de Potosí, 2), con una propuesta más familiar y relajada. Además, la marca está en expansión hacia otros puntos estratégicos de la ciudad y del área metropolitana, manteniendo en todos sus espacios la misma identidad: un café-restaurante moderno, luminoso y urbano, donde disfrutar de brunch, bowls, ensaladas, cafés de especialidad y opciones para llevar o pedir a domicilio.



El grupo La Farga, fundado en 1957 por Jesús Farga, es el origen del concepto Secrets by La Farga, una evolución moderna de su histórica tradición pastelera y hostelera en Barcelona. Con esta nueva línea, la empresa buscó reinventar su propuesta gastronómica creando un concepto contemporáneo que fusiona cafetería, restaurante y espacio de bienestar



Restauración contemporánea y saludable, con una oferta que combina cafetería, brunch y restaurante casual premium. Su tipología se centra en una cocina mediterránea moderna con toques internacionales, elaborada con productos frescos, locales y de temporada.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Secrets by La Farga se presenta como una marca de restauración urbana de estilo saludable y contemporáneo, con múltiples locales en ciudades como Barcelona y Madrid. Su propuesta es ver "la ciudad para comerla" a través de espacios diseñados para desayuno, brunch, comida ligera, tardeo y cena, con servicio de entrega a domicilio y recogida. Su filosofía "City Food" invita a vivir la experiencia completa: producto cuidado, ambiente moderno y flexibilidad para distintos momentos del día.

COMUNICACIÓN

La marca comunica un estilo de vida urbano, dinámico y saludable: "comida para la ciudad que vibra" y "espacios para vivir como quieras". Sus mensajes enfatizan ingredientes frescos, locales y de temporada, con formatos brunch, bowls, cafés especiales, postres y opciones vegetarianas o veganas.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Se diferencia por su enfoque urbano, versátil y saludable, combinando la estética moderna de los cafés de especialidad con la oferta completa de un restaurante contemporáneo. Su propuesta fusiona el "fast casual" con la cocina consciente, ofreciendo desde desayunos y brunchs hasta cenas ligeras, con ingredientes frescos, de temporada y opciones veggie o veganas. A diferencia de otras cafeterías, cada local adapta su ambiente al ritmo de la ciudad, ya sea en centros comerciales o barrios céntricos, creando espacios acogedores donde conviven el diseño, el bienestar y la experiencia gastronómica.



secretscityfood.com



@secretscityfood, 45,3K Seguidores



SECRETS CITY FOOD

JONCAKE, BARCELONA

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Jon Cake ha convertido la tarta de queso en un fenómeno gastronómico urbano y ha extendido esa pasión a un universo de cuatro formatos en Cataluña: Joncake & Wines, Joncake & Coffee, JonBake en Barcelona, y Joncake en Girona. Cada local ofrece una experiencia distinta —maridaje con vinos, café de especialidad, brunch-bollería o degustación en Girona— pero todos comparten la obsesión por la calidad, la estética cuidada y la reinterpretación de un clásico.

En conjunto, el proyecto funciona como un multiconcepto bien afinado donde producto-estrella, ambiente y propósito conviven en distintos escenarios, invitando al cliente a elegir el que mejor se adapte a su momento.



Jon Cake fue fundado por Jon García, un joven ingeniero aeronáutico vasco que decidió reinventarse como pastelero durante la pandemia de 2020. Autodidacta y perfeccionista, comenzó elaborando tartas de queso en su casa y compartiendo sus experimentos en redes sociales, donde su pasión por el detalle y su búsqueda de la textura perfecta pronto se hicieron virales.



Jon Cake despliega su universo en cuatro espacios: el formato Jon & Bake se encuentra en Carrer d'Assaonadors 29, Barcelona; Jon & Wines está en Carrer de Gelabert 42, Barcelona; Jon & Coffee se sitúa en Carrer de Sant Pere Més Baix 36, Barcelona; y su sede Jon Cake Girona se encuentra en Rambla de la Llibertat 44, Girona.



Jon Cake ha recibido reconocimientos oficiales. En 2023, fue galardonada por el Gremi de Pastissers de Barcelona i Girona con el premio al "Proyecto Innovador" dentro de los Premis Pastisseria 2023.



joncake.es



@joncake.es, 127K Seguidores

1. JONCAKE & COFFEE



2. JONCAKE & WINES



3. JONCAKE GIRONA



4. JONBAKE



1. JONCAKE & COFFEE



Situado en el corazón del barrio de Sant Pere, en Carrer de Sant Pere Més Baix 36, Barcelona, una zona vibrante donde conviven artesanía, cultura local y vida urbana.



Es un coffee & bakery especializado que combina café de especialidad con una oferta centrada en sus famosas tartas de queso artesanas, disponibles por porción o completas, además de algunas piezas dulces complementarias. Su propuesta se articula en torno a la calidad, el sabor profundo y la elaboración técnica, convirtiéndolo en un destino para amantes del café y del postre.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

JONCAKE & COFFEE nace como la evolución natural de Jon Cake, el proyecto que convirtió la tarta de queso en un icono de culto en Barcelona. Este espacio amplía el concepto original incorporando café de especialidad para crear una experiencia más completa: un lugar donde maridar la famosa cheesecake con un café perfectamente extraído. Su posicionamiento se sitúa entre el specialty coffee y la pastelería gourmet, manteniendo la esencia artesanal y obsesiva por la calidad que caracteriza a la marca.

COMUNICACIÓN

La comunicación de JONCAKE & COFFEE combina estética minimalista, códigos visuales de alta pastelería y un tono cercano que gira siempre en torno al producto estrella: la cheesecake. Sus redes y materiales transmiten claridad, transparencia en los ingredientes y una experiencia premium, reforzada por la cultura del café de especialidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La gran diferencia del concepto está en la unión de dos mundos: la tarta de queso como producto icónico —con recetas exclusivas y constantes ediciones limitadas— y el café de especialidad de alto nivel. No es una cafetería convencional ni una pastelería al uso: es un “templo del cheesecake” donde el café actúa como acompañante perfecto, creando una experiencia singular y altamente fotogénica.



2. JONCAKE & WINES



Se encuentra en Carrer de Gelabert 42, Barcelona, en una zona tranquila del distrito de Les Corts, lo que lo convierte en un espacio íntimo y perfecto para disfrutar de maridajes y catas.



Es un wine bar dulce centrado en maridar la cheesecake de autor con vinos naturales, espumosos, generosos y selecciones especiales. Su oferta se basa en porciones de tarta, flights de degustación y copas cuidadosamente seleccionadas, configurando un concepto que combina repostería, cata y experiencia sensorial en un mismo espacio.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

JONCAKE & WINES lleva su famosa cheesecake a un territorio más adulto y experiencial: el maridaje con vinos seleccionados. El concepto se posiciona como un espacio donde la pastelería de autor se encuentra con el mundo del vino natural y de pequeña producción, creando un formato único que combina repostería gourmet y enología urbana. Su propósito es elevar la tarta de queso más icónica de Barcelona a un nuevo nivel sensorial.

COMUNICACIÓN

La comunicación se apoya en la estética premium y minimalista que caracteriza a la marca, reforzada aquí por el lenguaje del vino: etiquetas cuidadas, bodegas independientes y storytelling alrededor de cada referencia. En redes destacan los maridajes, las catas y la experiencia íntima del local. Su tono mezcla sofisticación accesible con un punto experimental, invitando a descubrir nuevas armonías entre dulce y vino.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que lo hace único es la fusión entre la cheesecake como pieza central y una carta de vinos cuidadosamente curada pensada para potenciar sabores. No es una pastelería ni un wine bar al uso: es un híbrido singular que transforma la degustación de un postre en una experiencia enogastronómica. Cada visita funciona como un "tasting ritual" que no existe en otros locales de su categoría.



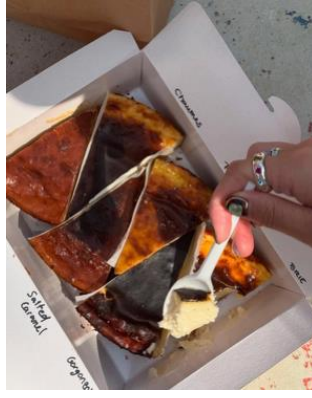
3. JONCAKE GIRONA



Está situado en Rambla de la Llibertat 44, Girona, en pleno centro histórico de la ciudad.



Es una cheesecake boutique especializada en tartas de queso artesanales, disponibles en diferentes sabores, intensidades y puntos de cocción. Su propuesta se basa en un producto estrella altamente técnico y reconocible, complementado con algunas bebidas seleccionadas —pero con la cheesecake como protagonista absoluta.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Este local marca la expansión estratégica de la marca fuera de Barcelona, llevando su famosa tarta de queso artesanal a una ciudad con una fuerte cultura gastronómica. El local mantiene la esencia del proyecto original: un obrador-boutique especializado exclusivamente en cheesecakes.

COMUNICACIÓN

La comunicación sigue la línea minimalista, honesta y muy visual de la marca. En redes se muestran las tartas como piezas de culto, destacando los sabores especiales, ediciones limitadas y el proceso artesanal. Se transmite una sensación de exclusividad accesible, reforzando la idea de que cada porción es una experiencia en sí misma.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su gran diferencial es la especialización absoluta: no es un coffee shop ni una pastelería generalista, sino un templo dedicado casi en exclusiva a la cheesecake de autor. Además, incorpora sabores únicos, ediciones temporales y una elaboración que lo separa de cualquier tarta clásica. Su enfoque “monoproducto premium” convierte el local en un destino gastronómico, muy ligado al turismo foodie y a quienes buscan experiencias singulares.



4. JONBAKE



Ubicado en Carrer d'Assaonadors 29, Barcelona, en el barrio del Born.



Es un obrador especializado en tarta de queso, con una oferta centrada en cheesecakes artesanales en distintos formatos, intensidades y sabores. Es un espacio 100 % enfocado a la producción y venta directa, más cercano a una pastelería de autor que a una cafetería, donde la cheesecake es la protagonista absoluta.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Es el corazón creativo de Jon Cake: el obrador donde nacen todas sus cheesecakes artesanales. Este espacio representa los inicios del proyecto, cuando Jon García comenzó a elaborar tartas de queso de manera obsesiva, perfeccionando técnicas y desarrollando recetas que hoy son icono gastronómico en Barcelona. JON BAKE se posiciona como un obrador-boutique de alta pastelería, centrado en procesos artesanales, ingredientes premium y una filosofía de precisión absoluta.

COMUNICACIÓN

La comunicación es limpia, honesta y centrada en el producto. A través de redes sociales muestran el proceso de elaboración, el montaje de las tartas y las ediciones especiales, reforzando la transparencia y el valor artesanal.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia a JON BAKE es su enfoque radicalmente monoproducción: se dedican exclusivamente a crear tartas de queso perfectas. No hay distracciones, solo técnica, variaciones, investigación y excelencia pastelera. Además, el obrador funciona como espacio de proximidad, donde los clientes pueden recoger tartas completas, probar novedades o descubrir sabores inesperados.



MARTA'S LEMON PIE, BARCELONA

MARTA'S LEMON PIE



Marta's Lemon Pie tiene dos tiendas físicas en Barcelona: una en la Calle Balmes 387 y otra en el centro comercial L'Illa Diagonal – L'Umbracle, Avinguda Diagonal 557. Ambas sucursales ofrecen servicio de recogida de pedidos y degustación para llevar, con un ambiente cuidado, pet-friendly y especializado en sus tartas artesanales de autor.



Marta Negre es quien dio vida a la icónica "Lemon Pie" tras años elaborando tartas artesanales desde un pequeño obrador. Su pastel de limón ganó popularidad entre familiares, amigos y restaurantes, hasta convertirse en el núcleo de un proyecto comercial estable. Con el tiempo, Marta formó un equipo de especialistas reposteros que mantienen viva la filosofía de ingredientes naturales, pasión artesanal y un gusto exquisito por los detalles.



Pastelería y café artesanal contemporáneo, especializada en tartas de autor, entre las que destaca su icónica Lemon Pie.

Su cocina se centra en elaboraciones dulces premium, como tartas, pasteles, bizcochos y porciones individuales, hechas con ingredientes naturales y con atención al detalle. Aunque el enfoque principal es la repostería, también ofrece servicio de cafetería ligera, con bebidas, bollería y opciones para degustar in-store o para llevar, funcionando como un espacio híbrido de pastelería gourmet + café boutique.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Marta's Lemon Pie nació hace más de diez años en Barcelona, cuando su fundadora comenzó a elaborar tartas para amigos y familiares usando solo ingredientes 100 % naturales y mucho cariño. Aquella tarta de limón se convirtió en un éxito local y pronto se decidió ofrecerla a restaurantes, dando lugar al nacimiento de la marca. Hoy, Marta's Lemon Pie se ha posicionado como un referente de la repostería artesanal en Barcelona.

COMUNICACIÓN

La comunicación de la marca apela a la emoción, la celebración y el producto artesanal. En sus canales se transmite un tono cercano y auténtico: "Ofrecer deliciosas tartas artesanales que acompañen a las personas en sus momentos más dulces".

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Marta's Lemon Pie se diferencia por su especialización en tartas artesanales de alta gama con identidad propia, empezando por la icónica lemon pie, elaboradas en obrador propio con ingredientes naturales y una sensibilidad artesanal. También destaca porque combina venta para particulares, servicios a restaurantes y catering, transformando el concepto de pastelería en una experiencia versátil para distintos públicos. Además, la marca cuida el entorno de consumo: sus tiendas-degustación están diseñadas con estilo, lo que eleva la percepción de la tarta como producto premium.



martaslemonpie.com



@martaslemonpie, 19,6K Seguidores



ORIGO BAKERY, BARCELONA



Origo Bakery cuenta con varios locales en Barcelona. Su tienda original se ubica en Carrer de Milà i Fontanals 9 y un segundo local más amplio está situado en Ronda de Sant Pau 67. Ambos espacios reflejan el espíritu de la marca: pan de masa madre, bollería artesanal y café de especialidad en un entorno urbano de diseño cuidado.



El fundador de Origo Bakery es François de Halleux, quien tras una década trabajando en Google decidió dejar su carrera para dedicarse a lo que realmente le apasionaba: la alimentación saludable y artesanal. Formación en panaderías de Francia incluida, François se instaló en Barcelona en 2018 con el objetivo de recuperar los orígenes del pan, empleando harinas ecológicas molidas a la piedra, masa madre y fermentaciones largas.



Panadería-cafetería artesanal contemporánea, centrada en la elaboración de panes de masa madre, bollería de autor y café de especialidad. Su concepto se inspira en el movimiento slow food y busca volver a los orígenes de la panadería tradicional, pero con un enfoque moderno, saludable y estéticamente cuidado.

El espacio combina tienda, obrador y cafetería, ofreciendo una experiencia integral donde el cliente puede ver, oler y degustar el proceso artesanal del pan, en un entorno cálido y minimalista.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Origo Bakery fue fundada en 2018 en Barcelona. Su nombre, "Origo", significa "origen" en latín, y refleja su apuesta por volver a los orígenes del pan: elaboraciones de masa madre, harinas ecológicas molidas a la piedra, fermentaciones largas y sin aditivos. La marca se posiciona como una panadería-cafetería de alta gama que combina artesanía, salud nutricional y estilo urbano.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Origo es sobria, auténtica y minimalista. Utiliza un código visual cuidado, paleta en tonos terracota, tipografía hecha a mano y materiales honestos, para transmitir que sus productos están hechos "desde el origen" y con intención artesanal. En sus canales destacan mensajes sobre el pan de masa madre, la agricultura regenerativa y la relación entre alimento y salud: "pan de verdad", sin azúcar ni conservantes.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Origo Bakery se distingue por su enfoque holístico hacia el pan y la bollería: más allá del simple "pan de calidad", ofrecen una experiencia que mezcla producción visible (obrador-taller), café de especialidad, ingredientes ecológicos y diseño de espacio. Su oferta no se limita al pan: incluye bollería de autor, cafés especiales y productos de despensa artesanales. Gracias a esta combinación, Origo ocupa un espacio híbrido entre panadería gourmet y cafetería urbana, con una firme apuesta por la transparencia del proceso y la procedencia de los ingredientes.



origobakery.com



@origobakery, 36,9K Seguidores



ORIGO BAKERY

**AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE**

LITTLE FERN, BARCELONA



Little Fern Café cuenta con dos espacios en el barrio del Poblenou de Barcelona, que reflejan dos caras complementarias del mismo concepto. Su local principal, Little Fern Café (Carrer de Pere IV 168), es el corazón del proyecto: un espacio luminoso y relajado donde se sirve brunch, café de especialidad y platos con inspiración internacional. A pocos metros, se encuentra Little Fern Bakery (Carrer Maria Aguiló 119), una extensión más enfocada a la repostería artesanal, los panes y la venta para llevar, manteniendo la misma estética cálida y minimalista que caracteriza a la marca. Juntos, forman un multiconcepto local que combina la cultura del brunch moderno con la artesanía panadera.



Los fundadores de Little Fern Café son Judit Csernay, de origen húngaro, y Jay McKenzie, originario de Nueva Zelanda. Ambos, apasionados del brunch y el café de especialidad, transformaron sus vivencias viajeras y gastronómicas en este proyecto que nació en el barrio del Poblenou de Barcelona.



Café restaurante urbano especializado en brunch y café de especialidad.

Su propuesta gastronómica combina influencias internacionales con una sensibilidad contemporánea: desde platos de desayuno y brunch creativos, como pancakes de kimchi, tostadas de aguacate, bowls de granola y opciones vegetarianas/veganas, hasta café, matcha y zumos prensados. El local funciona como una cafetería premium en la que el brunch se convierte en experiencia, más allá del café tradicional.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Little Fern Café abrió sus puertas en 2018 en el barrio de Poblenou (Barcelona) con la idea de aportar un toque neozelandés al brunch urbano. Su perfil se define por "darle la vuelta a lo que se espera de un café", impulsando la comida que deja huella y un estilo relajado pero consciente del producto.

COMUNICACIÓN

La marca comunica una estética limpia, luminosa y natural, donde destaca el café de especialidad, los ingredientes de calidad, la influencia neozelandesa y un ambiente informal moderno. Su tono es amigable, cercano y busca conectar con quienes valoran tanto la gastronomía como la experiencia de café.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Little Fern Café se diferencia al mezclar brunch, café de especialidad y cocina creativa con raíces internacionales (Nueva Zelanda) en un entorno urbano como Poblenou. Su propuesta va más allá del desayuno: incluye platos originales, ingredientes ecológicos o locales y un ambiente que invita tanto a quedarse como a pasar un buen rato.



littleferncafe.com



@littleferncafe, 15,5K Seguidores



LITTLE FERN



**AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE**

CENTRAL CAFÉ, BARCELONA



Central Café cuenta con locales estratégicamente ubicados en Barcelona, como en C/ Dr. Fleming 19 (08017) y en las terminales T1 y T2 del Aeropuerto de El Prat, además de presencia en otros puntos de tránsito como el Food Market de T3 del Aeropuerto de Málaga. Esta distribución refuerza su perfil de cafetería-restaurante de comida urbana rápida y saludable en entornos de alto tráfico.



Cafetería-restaurante informal con carta de comida ligera (bowls, ensaladas, sándwiches, brunch) acompañada de cafés de especialidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Central Café nació en Barcelona en 1997 con la filosofía de ofrecer “Eat well, feel better”, una alternativa de comida urbana, saludable, rápida y de calidad. A lo largo del tiempo se ha posicionado como un formato de cafetería-restaurante informal que combina café de especialidad con bowls, ensaladas, sándwiches y brunchs, ideal para el público que busca comida ligera en entornos de tránsito (aeropuertos, centros urbanos).

COMUNICACIÓN

La marca comunica un estilo cosmopolita y accesible, reforzado por un diseño moderno y un mensaje claro: comida urbana simple, saludable y diferente. En su web y redes sociales se presenta un lenguaje directo y cercano, con imágenes luminosas, menús depurados y foco en la calidad del producto y la experiencia rápida.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Central Café se diferencia por su combinación de tres elementos: café de especialidad, comida rápida saludable y ubicaciones dentro de espacios de tránsito (como aeropuertos), lo que le permite ser tanto cafetería como punto de comida ligera en contexto urbano. Su propuesta no es sólo brunch o café premium, sino “comida urbana” pensada para un estilo de vida dinámico que no renuncia a calidad ni diseño.



centralcafe.es



@centralcafe.es, 829 Seguidores

DE LA CREM, BARCELONA



De La Crem cuenta actualmente con tres heladerías en Barcelona. Su primer local, De La Crem (Enric Granados 15), es la heladería original, donde nació el proyecto y se conservan los sabores clásicos que han acompañado a la marca durante más de quince años. La segunda, De La Crem Creativa (Passeig de Sant Joan 59), abierta en 2019, es el espacio donde se experimenta con sabores innovadores y combinaciones de temporada, manteniendo la misma filosofía artesanal y de producto natural. Por último, De La Crem Terra (Carrer de Muntaner 59) está enfocada en el uso de ingredientes de proximidad y en la creación de nuevos "clásicos" con productores locales, reflejando la conexión entre la heladería y el territorio catalán.



El fundador de De La Crem es Massimo Pignata, un maestro heladero originario del Piamonte (Italia) y formado bajo los valores del movimiento Slow Food, que defiende la producción artesanal y sostenible. Tras años de experiencia en el sector gastronómico, Pignata se instaló en Barcelona con la idea de crear una heladería que recuperara la esencia del gelato italiano auténtico, elaborado cada día con ingredientes frescos y naturales.



De La Crem tiene una tipología de concepto artesanal y gastronómico, centrado en la heladería de autor. Su propuesta se basa en la elaboración diaria de gelato artesanal italiano, con ingredientes naturales, frutas frescas, leche ecológica y sin conservantes ni colorantes.



En 2024 obtuvo el premio al "Mejor Comercio de Proximidad" en los Premios Barcelona Comerç, valorando su calidad de producto, servicio, gestión empresarial y estrategia de comunicación.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

De La Crem nació en Barcelona en 2010. Su propósito fue traer al corazón de la ciudad un gelato artesanal de textura cremosa, sabores puros y elaboraciones de tradición italiana, bajo la filosofía de hacer helado "de verdad". Con el tiempo ha alcanzado un sólido posicionamiento como una de las heladerías más reconocidas de Barcelona, donde el producto se considera con nivel de alta gastronomía.

COMUNICACIÓN

La comunicación de De La Crem enfatiza la artesanía, la calidad del producto y la innovación respetuosa de la tradición: en su web declaran que elaboran helado a diario "con mimo y dedicación" uniendo "la tradición heladera italiana y la cultura gastronómica local". En redes sociales y medios se presenta como un espacio de culto al helado, con referencias a su proceso "pozzetti", sabores de temporada, y reconocimientos por su calidad sensorial.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a De La Crem es su propuesta centrada exclusivamente en gelato artesanal de alta gama: fermentado en pozzetti, con ingredientes cuidadosamente seleccionados y sin atajos, un enfoque que lo aparta de la heladería convencional. Sus sabores cambian con las estaciones, disponen de editoriales de sabor y procesos visibles, y se han hecho famosos por su textura ultra-cremosa y perfil gourmet. En definitiva, De La Crem es más que una heladería: es una experiencia de alto nivel dentro del universo del postre gelato.



delacrem.cat



@delacrembcn., 30,6K Seguidores



DE LA CREM

CAUA CACAO ROASTERS, BARCELONA

CAUA CACAO ROASTERS



La marca cuenta con varios espacios en Barcelona que ofrecen su enfoque gourmet del cacao y el chocolate artesanal: su local principal está en Carrer del Consell de Cent 279, ubicado en el Eixample, donde desarrollan su obrador y cafetería. Otro punto se encuentra en Carrer de Muntaner 217, también en Barcelona, destinado a la misma experiencia especializada.



Caua Cacao Roasters es un proyecto familiar impulsado por la familia Alegre, quienes han convertido su pasión compartida por el cacao en una marca de referencia en Barcelona. Su visión se basa en el movimiento bean-to-bar, reivindicando el valor del cacao de origen y elaborando chocolate artesanal a partir de granos seleccionados directamente de productores de países como Ecuador, Perú o Filipinas. La implicación directa de la familia en todo el proceso aporta autenticidad y coherencia a un proyecto que celebra el cacao como materia prima y como cultura.



Caua Cacao Roasters se enmarca en el concepto bean-to-bar y café de especialidad, fusionando la cultura del cacao artesanal con la de la tercera ola del café. Su propuesta gastronómica gira en torno al chocolate en todas sus formas y una carta breve de pastelería de autor y bollería artesanal que acompaña la experiencia sensorial del cacao.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Caua Cacao Roasters se presenta como una propuesta gourmet dedicada al mundo del cacao de origen, con sede en Barcelona. Su filosofía "bean-to-bar" implica seleccionar habas de pequeñas haciendas en regiones como Ecuador, Perú, Filipinas o Tanzania, tostarlas artesanalmente en Barcelona y transformarlas en bebidas de chocolate, tabletas y repostería de alta gama. El posicionamiento de marca se basa en una experiencia de cacao auténtica, saludable y consciente, alejada del chocolate industrial, y en recuperar el valor sensorial del cacao puro.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Caua es visualmente cuidada, con un tono que crece desde la calidad del producto hacia el estilo de vida urbano y saludable. En su web y redes explican el proceso de producción ("desde el haba hasta la taza"), muestran el origen de los cacaos y destacan ambientes cálidos y minimalistas en sus locales.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

El verdadero valor diferencial de Caua es su enfoque artesanal, de origen y especialista dentro del universo del chocolate. Ofrecen un producto con proceso visible y lo aplican tanto en bebidas como en tabletas y repostería sin gluten o adaptada. Además, mientras muchas chocolaterías se centran en bombones o helados, ellos apuestan por el cacao como principal protagonista: bebidas personalizadas en función del porcentaje de cacao, cafés de especialidad combinados y recetas saludables.



cauaroasters.com



@caua.cacao, 11K Seguidores



CAUA CACAO ROASTERS

EL MÁGNIFICO, BARCELONA

EL MÁGNIFICO



La marca está presente en Barcelona con varias ubicaciones: la tienda original en Carrer de l'Argenteria 64-66 (Born/La Ribera), otra en Ciutat Vella y un coffee-corner en el centro comercial L'illa Diagonal.



La historia de la marca se remonta a una tienda de coloniales abierta en 1919 en el Born por el abuelo de la familia Sans-Velasco. En 1962 los padres de Salvador Sans fundaron oficialmente la marca Cafés El Magnífico. Actualmente la tercera generación, incluyendo a Claudia Sans, continúa el legado de selección, tueste y divulgación del café de calidad.



Cafés El Magnífico es una torrefactora y cafetería de especialidad que pone el foco en el tueste propio, la trazabilidad del grano y la experiencia gourmet del café. Su oferta principal incluye cafés de origen único, preparados tanto en espresso como mediante métodos de filtro (V60, Chemex, Aeropress). Además, ofrecen repostería artesanal, tostadas y opciones para disfrutar en el local o llevar.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Esta emblemática casa del café nació en Barcelona con una tienda de coloniales en el barrio de la Ribera. La marca fue oficialmente fundada en 1962 por la familia Sans-Velasco, basando su crecimiento en la excelencia del tueste propio, la importación de cafés de especialidad y el control total del grano hasta la taza. Con el paso de las décadas, Cafés El Magnífico se ha consolidado como referente en el panorama español del café de especialidad, posicionándose en la portería premium tanto para consumo en café como para venta de grano.

COMUNICACIÓN

La comunicación de la marca subraya su tradición familiar, su compromiso con la calidad y la trazabilidad del café. Detallan públicamente sus procesos de cata, sus viajes de origen en países productores y su maquinaria de tueste avanzada. Visualmente, su estética combina lo clásico con lo moderno: bolsa naranja icónica, mensajes sobre oficio y experiencia, y una narrativa que mezcla herencia y actualidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a Cafés El Magnífico es que no es solo una cafetería: es una tostadora-referencia que trabaja la venta de grano, la formación y la divulgación del café de calidad. Su nivel técnico (lectura de densidad, software de tueste, panel de catadores) sobresale en el mercado español.



cafeselmagnifico.com



@cafeselmagnifico, 17,8K Seguidores



MATCHA CREW, BARCELONA



Matcha Crew cuenta actualmente con tres locales en España. En Barcelona Eixample (C/ de València 418), su primer espacio en el país, se ofrece la experiencia completa de la marca, con bebidas y repostería a base de matcha en un entorno luminoso y contemporáneo. Próximamente abrirá Matcha Crew Gràcia (Plaça de la Vila de Gràcia 20), que mantiene la misma filosofía artesanal, pero con un enfoque más local y de barrio. Finalmente, en Madrid Reina (Calle del Dr. Drumen 7), la marca ha llevado su concepto al corazón de la capital, combinando su carta de matcha latte, frappés y dulces con un ambiente urbano que refleja la fusión entre tradición japonesa y estilo europeo moderno.



Matcha Crew fue fundado por Eva Wei y su marido Kino, quienes previamente abrieron un primer establecimiento en Helsinki antes de llegar a España. Su propuesta se basa en importar y difundir matcha auténtico desde Japón con un formato contemporáneo.



Matcha Crew es un establecimiento especializado exclusivamente en matcha: té verde japonés de alta calidad que se transforma en una variedad de bebidas (matcha latte, frappés, soda matcha), repostería (tartas de matcha, mochi vegano de matcha) y accesorios para preparar matcha en casa. Su enfoque lo convierten en una tea-bar premium más que en una cafetería de café convencional.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Matcha Crew es una marca internacional dedicada exclusivamente al té matcha de alta calidad, importado directamente de Japón. Su llegada a Barcelona en 2024 supuso la apertura de su primer local en España. Allí se posiciona como un espacio especializado que apuesta por dar protagonismo al matcha tanto en su forma tradicional como en creaciones innovadoras.

COMUNICACIÓN

Su comunicación destaca por enfatizar la autenticidad del matcha japonés ("premium organic Matcha Tea from Japan") y por construir una comunidad alrededor del bienestar, la cultura del té y la estética contemporánea. En redes y web se muestra una oferta variada de matchas, equipamiento especializado (bambú, cuencos, batidores), y se invita a los clientes a "ser parte del crew".

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Matcha Crew se diferencia porque no es una cafetería de café con un extra de matcha, sino un establecimiento dedicado 100 % al matcha: su producto principal, menú, decoración y experiencia giran en torno al té verde molido. Ofrece desde matcha lattes, frappés de matcha, helados y pastelería de matcha hasta la venta de matcha puro y utensilios para la preparación en casa. Su especialización y enfoque único lo sitúan como un destino para entusiastas del matcha en un mercado donde el café sigue dominando.



matchacrew.com



@matcha.crew, 10,6K Seguidores



NOOR COFFEE, BARCELONA



La marca Noor Coffee está presente en Barcelona con varios cafés en barrios céntricos: entre sus localizaciones figura un establecimiento en C/ de Sicilia 217 y otro en la zona de L'Eixample. Esta estrategia le permite estar en zonas de alto tráfico, orientadas tanto al público local como al visitante.



Noor Coffee es una cafetería de especialidad que combina cafés de origen y técnicas refinadas de preparación con una oferta ligera de brunch y repostería artesanal. Su carta incluye flat whites, cold brews, matcha lattes, cookies hechas en casa y tostadas gourmet, lo que la sitúa en el nicho "coffee bar premium", orientado a consumo de día y experiencias pausadas.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Noor Coffee nace en Barcelona como una propuesta de café de especialidad que busca combinar la precisión del grano, la técnica del barista y un diseño de espacio que invita a quedarse. El objetivo es convertirse en un referente para los amantes del buen café en la ciudad, aportando trazabilidad, calidad y estilo por igual.

COMUNICACIÓN

La marca comunica con un lenguaje visual cuidado: minimalista, limpio y con toques contemporáneos que apelan a un público urbano y exigente. En su web se describen como "specialty coffee. Designed for everyday." Este claim refleja la intención de llevar el café de especialidad al día a día, sin que sea algo exclusivo solo para expertos.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Noor Coffee se diferencia por su enfoque "everyday premium": no solo se centra en cafés de origen único y en técnicas de preparación refinadas, sino también en crear un ambiente invitador, con repostería seleccionada y cómodos espacios que permiten trabajar, reunirse o simplemente disfrutar de la pausa. Así, se posiciona como algo más que una simple cafetería: es un destino de café de calidad con estética consciente.



noorcoffee.co



@noor_coffeeshop, 3K Seguidores



L'ATELIER, BARCELONA



La marca opera en Barcelona con dos locales: uno en Carrer de Viladomat 140 bis, y otro en Carrer Doctor Fleming 16. Ambos establecimientos integran obrador, tienda y degustación.



El proyecto fue fundado por los pasteleros Éric Ortuño y Ximena Pastor. Ortuño aporta una amplia trayectoria internacional en pastelería de alto nivel; Pastor se ocupa del concepto creativo y formativo del espacio.



L' Atelier Barcelona es una pastelería-obrador y escuela de alto nivel que mezcla la creación de dulces de autor con brunch y café de especialidad. Su oferta incluye piezas de pastelería artística (croissants, tartas, panettones, monas de Pascua), bollería gourmet, opciones dulces y saladas para consumir en local o llevar, además de café, té y bebidas premium.



L' Atelier Barcelona ha sido galardonada con premios como "Mejor pasta de té artesana de España", "Mejor panettone de chocolate" o "Mejor turrón creativo 2025".



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

L'Atelier Barcelona nació como una escuela de pastelería de vanguardia. El proyecto combina formación profesional con una pastelería abierta al público, instalando un obrador de alta calidad que rápidamente se posicionó entre las referencias de la ciudad gracias a su creatividad, técnica y premios obtenidos en el ámbito pastelero.

COMUNICACIÓN

La marca comunica mediante una estética moderna y exquisita, con vitrinas de piezas de pastelería que parecen joyas y una decoración que transmite precisión, innovación y lujo accesible. Su web y redes sociales muestran con detalle sus creaciones —croissants en cono, tartas de autor, brunch gourmet— y hacen hincapié en la artesanía, los ingredientes de alta gama y la experiencia de consumo.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

L'Atelier se distingue porque no es únicamente una cafetería o una panadería tradicional, sino un híbrido de escuela de pastelería + obrador + café brunch. Ofrece piezas de repostería artesanales reconocidas, brunch fines de semana con platos salados y dulces de lujo, y café de alta calidad en un ambiente refinado. Este enfoque lo coloca como destino para amantes del dulce gourmet tanto como para quienes buscan un brunch especial.



latelierbarcelona.com



@latelierbarcelona, 73,9K Seguidores



L'ATELIER



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

MORROW COFFEE, BARCELONA



Morrow Coffee está ubicado en Barcelona, con su local principal en Av. Gran Vía de les Corts Catalanes 403, en el barrio de L'Eixample/Nova Esquerra.



El proyecto fue fundado en 2017 por Andrey Rachnov y Daria Repina, quienes llegaron al mundo del specialty coffee motivados por la curiosidad de comprender por qué muchos cafés resultaban amargos. Su objetivo ha sido seleccionar granos de origen, tostar internamente y crear un espacio donde el café se viva como producto gourmet.



Morrow Coffee es un espacio híbrido entre tostadora de café de especialidad y coffee-bar urbano, donde el grano de origen único, el tueste propio y la técnica del barista se combinan con una carta ligera de brunch y repostería artesanal. Entre sus propuestas destacan métodos de preparación como V60 o Aeropress, cafés filtrados y espressos de alta gama, tostadas gourmet, sándwiches como el de brie con mermelada o tostada de aguacate, y bollería fresca hecha en casa.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Morrow Coffee abrió sus puertas en 2017 en Barcelona, con la misión de convertirse en un tostador-cafetería de especialidad donde el café, desde el grano hasta la taza, se controla meticulosamente.

COMUNICACIÓN

Su narrativa pone el foco en la calidad, trazabilidad y la experiencia premium del café de especialidad. A través de su web destacan que son "specialty coffee roasters and a cafe" y que ofrecen granos de origen único, tueste propio y métodos de preparación avanzados. Visualmente utilizan un diseño minimalista, luz natural, espacios abiertos con pocas mesas, y una barra que permite observar el proceso de elaboración.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Morrow Coffee se diferencia porque además de funcionar como cafetería para el consumidor final, actúa como tostador propio y proveedor al por mayor, lo que le permite un control de calidad elevado. También destaca por su menú de cafés de especialidad extrafino (espresso, método V60, batch brew), por su selección rotativa de orígenes exóticos (Colombia, Brasil, Etiopía, Burundi) y por la venta de cafés en grano y suscripciones online.



morrowcoffee.com



@morrowcoffee, 10,3K Seguidores



ONYVA COFFEE, BARCELONA

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

ONYVA Coffee despliega un planteamiento multiconcepto que trasciende la idea tradicional de “cafetería”. La marca reúne una red de locales de especialidad en Barcelona (cafés, tostaderos y espacios de encuentro) junto con su lugar más ambicioso: ONYVA House, un “dining-club” que abre de mañana y se transforma hacia la noche en un espacio donde el café da paso a tú y vinos, eventos y comunidad. Este enfoque permite a ONYVA atender diferentes momentos del día: desde la pausa del buen café hasta la cena informal, en un entorno que mezcla producto premium, hospitalidad y estilo urbano.



Los fundadores son Ferran Buxeda, junto con un equipo de socios que han impulsado la marca desde sus inicios en Barcelona. Ferran es quien descubrió el café de especialidad y transformó esa pasión en un proyecto que combina tostadero, cafeterías urbanas y comunidad



ONYVA Coffee despliega en Barcelona un multiconcepto que combina tostador, coffee bar y espacio experiencial con varios locales repartidos. Su local insignia, ONYVA Coffee Roasters, tuestan su propio café y funciona como centro creativo de la marca. Completando el ecosistema está ONYVA House, en Carrer del Pedró de la Creu, 34, un formato híbrido que añade gastronomía, vinos naturales y eventos, ampliando la propuesta más allá del café de especialidad.



ONYVA Coffee ha recibido reconocimientos. Una de sus cafeterías aparece incluida en la categoría “Top 10 % Mejor Valorados” de la plataforma Tripadvisor, al haber sido galardonada con el distintivo Traveller’s Choice Award, que señala que el establecimiento está entre los mejor valorados por los usuarios.



onvaccoffee.com



[@onyvabarcelona](https://www.instagram.com/onyvabarcelona), 19,6K Seguidores

1. ONYVA COFFEE



2. ONYVA HOUSE



1. ONYVA COFFEE



Su primer local se encuentra en el Sant Gervasi, donde se combina el tostado artesanal con un ambiente minimalista y relajado, ideal para disfrutar del café recién hecho.

Combina espacios de grab & go con locales más amplios donde disfrutar tranquilamente de la taza de café. Además, ONYVA dispone de un tostadero propio, desde el cual abastece sus locales y otros proyectos de restauración, reforzando su identidad como referente en la cultura del specialty coffee en la ciudad.



Specialty coffee bar contemporáneo, centrado en la calidad del café desde su origen hasta la taza.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Su historia comienza con la creación de una pequeña cafetería a los pies de Collserola para poder salir en bici a la montaña a la vez que disfrutar de un buen café. ONYVA se posiciona como una marca que une calidad, diseño y comunidad, buscando que cada taza de café sea una experiencia sensorial completa, desde el origen del grano hasta la presentación en mesa.

COMUNICACIÓN

La comunicación de ONYVA Coffee se caracteriza por un estilo visual sobrio y moderno, fiel al espíritu minimalista escandinavo, con guiños al diseño mediterráneo. En sus redes sociales, destacan fotografías limpias, tonos neutros y mensajes centrados en la autenticidad del producto, el proceso del tueste y la experiencia del cliente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

ONYVA Coffee se distingue por combinar el coffee roasting propio con espacios que reinterpretan la cafetería tradicional desde la estética y la funcionalidad. Sus locales, diseñados como puntos de encuentro contemporáneos, equilibran lo industrial y lo acogedor, con un menú que complementa el café de especialidad.



2. ONYVA HOUSE



ONYVA House se encuentra en Carrer del Pedró de la Creu, 34, en la zona alta de Barcelona, un entorno tranquilo y elegante que refleja el espíritu del proyecto. Este espacio representa la evolución del universo ONYVA: un concepto más amplio que fusiona cafetería, restaurante y club gastronómico.



ONYVA House se define como un concepto híbrido entre coffee club y restaurante contemporáneo, con una propuesta gastronómica de autor inspirada en la cocina mediterránea moderna y toques internacionales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

ONYVA House nace como la evolución natural del proyecto ONYVA Coffee, expandiendo su visión del specialty coffee hacia un concepto más amplio de experiencia gastronómica y sensorial. Situado en el corazón de Barcelona, este espacio combina la pasión por el café con una propuesta culinaria de nivel restaurante, ofreciendo desayunos, comidas y cenas con una carta creativa que fusiona ingredientes frescos, locales y técnicas modernas.

COMUNICACIÓN

A través de sus redes sociales y su web, proyectan una imagen cuidada, visualmente impecable, que combina el arte del café con la estética de un lifestyle brand. Las fotografías muestran espacios luminosos, platos coloridos y una comunidad joven, cosmopolita y creativa. ONYVA House se comunica como un espacio de experiencia más que un local, reforzando su identidad como punto de referencia dentro de la nueva gastronomía urbana de Barcelona.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a ONYVA House es su enfoque multidimensional: no es solo una cafetería ni un restaurante, sino un "dining club" donde se unen el café de especialidad, la cocina contemporánea y la cultura. Su propuesta integra coctelería, eventos gastronómicos, y un ambiente sofisticado pero cercano.

HIDDEN COFFEE ROASTERS, BARCELONA

HIDDEN COFFEE ROASTERS

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Hidden Coffee Roasters representa un multiconcepto de café de especialidad integral, que combina bajo una misma marca distintos formatos dedicados al café, la comunidad y la innovación. Su ecosistema en Barcelona está formado por “templos del café”, cada uno con su propia personalidad. La marca no solo sirve café, sino que controla todo el proceso: selección de origen, tueste, experiencia sensorial y educación cafetera. En conjunto, Hidden fusiona la precisión técnica del specialty coffee con la calidez de los espacios urbanos, creando una red de lugares donde se celebra el café como cultura, oficio y experiencia compartida.



Los fundadores son Mateo González y Carlos Moral, dos emprendedores apasionados por el café de especialidad que decidieron crear una marca basada en la transparencia, la sostenibilidad y la conexión directa con los productores.



Hidden Coffee Roasters cuenta con varios “templos del café” en Barcelona, cada uno con su propio carácter, pero unidos por la pasión por el specialty coffee. En Les Corts destaca su local más acogedor y de barrio; en El Born, un espacio más urbano y sensorial; la Granja Hidden en Girona, 59 combina tradición y diseño contemporáneo; y el Headquarters en Via Trajana, 50-56 funciona como su sede y laboratorio, donde se tuesta y se forma en torno al café.



En 2022, obtuvo dos galardones en los Barcelona Coffee Awards: Mejor Servicio (Best Service) y Mejor Comunicación en Redes Sociales (Best Social Media), además de quedar en segundo lugar como Mejor Cafetería (Best Coffee Shop).



[hiddencoffee.com](https://www.hiddencoffee.com)



@hiddencoffee, 34,4K Seguidores

1. HIDDEN LES CORTS



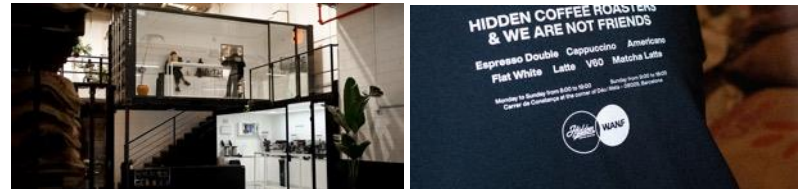
2. HIDDEN EL BORN



3. GRANJA HIDDEN



4. HIDDEN HEADQUARTERS



1. HIDDEN LES CORTS

El local Les Corts se encuentra en Carrer de Déu i Mata, esquina Constança, en pleno corazón del distrito de Les Corts.

Está ubicado en una zona tranquila y residencial, con ambiente de barrio, ideal para quienes buscan disfrutar de un café de especialidad en un entorno relajado y con terraza.

Specialty coffee shop con un enfoque de cafetería de barrio moderna. Su propuesta gira en torno al café de especialidad de tueste propio, con una oferta gastronómica ligera que acompaña la experiencia del café: bollería artesanal, tostadas, sándwiches y opciones saludables para desayuno o brunch.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El local de Hidden Coffee Roasters en Les Corts, es el establecimiento original de la marca: "el local que nos vio nacer". El equipo lo define como un espacio de barrio, donde conocen a sus clientes por nombre y café favorito. Se posiciona como un referente local de café de especialidad, combinando precio y calidad con un ambiente relajado, terraza incluida.

COMUNICACIÓN

La comunicación de este local refuerza el estilo cercano y auténtico de la marca: "nacimos en el barrio de Les Corts para transmitir la cultura del café de una manera cercana al cliente que acaba convirtiéndose en amigo". También subrayan su compromiso con la calidad: "sabemos que tenemos el mejor precio y calidad de la ciudad y nuestro cliente lo sabe valorar".

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue Les Corts es su fusión de café de especialidad (granos seleccionados, baristas preparados, trazabilidad visible) con un enfoque de cafetería de barrio que favorece la comunidad y la fidelidad. A diferencia de locales que solo persiguen "ser cool", aquí se apuesta también por la cercanía, el precio justo y el conocimiento del café.



2. HIDDEN EL BORN



El local de Hidden en El Born se encuentra en el Carrer dels Canvis Vells, 10, en pleno corazón del barrio más histórico y vibrante de Barcelona. Este espacio combina el encanto del casco antiguo con el espíritu contemporáneo del specialty coffee, ofreciendo una experiencia donde el diseño minimalista y la calidez artesanal se encuentran.



Specialty coffee shop que combina el tueste propio con una oferta sencilla y artesanal. Su carta se centra en cafés de origen único elaborados con precisión, acompañados de bollería fresca y opciones ligeras elaboradas con ingredientes locales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Este local representa la segunda fase de expansión de la marca Hidden Coffee Roasters tras su origen en Les Corts. Se abrió con el objetivo de llevar su propuesta de café de especialidad artesano a una zona más céntrica, cosmopolita y visitada, apuntando tanto al público local como al turista.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local enfatiza dos aspectos clave: la calidad artesanal del café ("bebidas elaboradas con precisión") y la experiencia acogedora urbana para un público diverso ("unimos al visitante y al local con cariño"). Su tono es cercano, técnico y estéticamente cuidado.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Este local actúa como un híbrido entre specialty coffee bar y café urbano de barrio en una zona de paso. Ofrece cafés de origen con métodos de extracción, acompañados de bollería selecta y opciones de acompañamiento, pero en un entorno más dinámico y céntrico donde también convive el visitante ocasional con el cliente habitual. Esta dualidad, excelencia técnica y accesibilidad urbana, es lo que lo hace distinto.

3. GRANJA HIDDEN

La nueva sede Granja Hidden (abril de este año), se encuentra ubicada en Carrer de Girona 59, en el barrio del Eixample de Barcelona. Este emblemático espacio recupera la esencia de la antigua “Granja Vendrell”, un establecimiento de más de cien años de historia, y la reinventa como un punto de encuentro contemporáneo donde el café de especialidad se fusiona con la tradición y el diseño moderno.



Granja-café tradicional y coffee bar de especialidad.

Ofrece una carta que combina platos de granja clásicos (nata montada, tostadas con ingredientes de proximidad, bikinis) junto a repostería artesanal y cafés premium.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Granja Hidden ha sido concebida como la reapertura del histórico establecimiento Granja Vendrell, fundado en 1921. Después de más de un siglo de historia, la marca Hidden Coffee Roasters ha tomado el relevo del local para fusionar el encanto tradicional de barrio con su especialidad en café de gran nivel. El nuevo espacio se posiciona como un “templo del café de especialidad” que honra el pasado, manteniendo recetas icónicas como la nata Vendrell, mientras introduce una propuesta contemporánea: cafés de microlote, matcha premium y platos de calidad.

COMUNICACIÓN

“Un clásico barcelonés con alma y café de especialidad”. El mensaje se centra en rescatar la historia del local, su legado de cafetería tradicional, y al mismo tiempo en ofrecer “cafés extraídos al milímetro” y productos de excelencia. El diseño y la imagen visual refuerzan esta dualidad: elementos arquitectónicos originales, materiales nobles y estética moderna.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace único a Granja Hidden es su híbrido entre granja de barrio tradicional y coffee-bar de especialidad contemporáneo.



4. HIDDEN HEADQUARTERS

Se encuentra en Vía Trajana 50-56, en el distrito de Sant Andreu (Barcelona). Este espacio es el centro operativo y creativo de la marca, donde se concentran su tostadora principal, el laboratorio de control de calidad, la tienda y las salas de formación.



Centro integral del café de especialidad.

El espacio no gira en torno a una carta gastronómica, sino al café en su máxima expresión: catas, talleres, demostraciones, venta de microlotes y experiencias inmersivas. Aquí el visitante puede probar cafés recién tostados, conocer el proceso de tueste y aprender sobre extracción, sostenibilidad y trazabilidad. Es, en esencia, un concepto educativo y sensorial, diseñado para baristas, profesionales y amantes del café.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

“Headquarters” se inauguró el 26 de enero como el centro neurálgico de la marca: un lugar donde se integran producción, formación, tienda y comunidad. Su posicionamiento en este local es triple: centro de operaciones (producción de cafés), espacio de divulgación técnica (talleres, formaciones) y showroom boutique (experiencia café + tienda). Es una pieza clave para consolidar la marca como referencia de specialty coffee en España.

COMUNICACIÓN

“Headquarters” refuerza los valores de Hidden: excelencia, trazabilidad, comunidad y aprendizaje. En su web anuncia la apertura con eventos, donde café, formación y cultura se cruzan. Se presenta como un espacio open-door para amantes del café, baristas y profesionales.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Funciona como un hub integral del café de especialidad: combina producción, formación, tienda boutique y experiencia de marca. A diferencia de sus “templos del café” normales, aquí la maquinaria, la formación y el proceso están visibles, lo cual añade autenticidad y valor educativo.



FUNKY BAKERS, BARCELONA

FUNKY BAKERS

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Funky Bakers es un proyecto versátil que mezcla panadería artesanal, cafetería de especialidad, deli gourmet y restaurante urbano en Barcelona. Bajo su sello conviven varios formatos (bakery, deli y eatery), cada uno con su propio enfoque, pero todos unidos por la misma filosofía: ingredientes de proximidad, técnicas creativas e internacionalismo sabroso. Todos los locales reflejan cómo Funky Bakers ha construido un multiformato gastronómico que permite al cliente tanto entrar por un café y una porción dulce como quedarse a cenar platos elaborados con inspiración global.



Funky Bakers fue fundado por Şeyma Özkaya Erpul, una emprendedora turca afincada en Barcelona con formación en diseño y un profundo interés por la gastronomía artesanal y la cultura cosmopolita.



Cuenta con cuatro locales en Barcelona. En el Born (Passeig del Born 10) se encuentra la Bakery, su primer espacio, centrado en panadería artesanal, bollería y café para llevar en un ambiente acogedor. En el Eixample (Carrer Bailèn 61) está la Eatery & Deli, que combina restaurante y tienda gourmet, ofreciendo platos internacionales, brunch y productos selectos. En Nou de la Rambla 174, la Bakery & Eatery amplía el concepto fusionando la experiencia de cafetería y restaurante en un entorno más relajado y artístico. Finalmente, en el hotel Brummell (Carrer Nou de la Rambla), el espacio Funky x Brummell lleva su propuesta a un formato colaborativo que mezcla brunch, café de especialidad y hospitalidad boutique.



Funky Bakers obtuvo el Premio ADG-Laus a la Identidad Corporativa por su propuesta de marca y diseño en Barcelona, entre más de 1.000 proyectos presentados.



funkyandco.com



@funkyand.co, 29,5K Seguidores

1. BAKERY



2. DELI



3. EATERY



4. FUNKY X BRUMMELL



1. BAKERY

Bakery está situada en el corazón del Passeig del Born, 10, uno de los barrios más vibrantes y con mayor vida cultural de Barcelona.



Concepto artesanal y contemporáneo, centrada en la slow bakery y el coffee & pastry culture.

Su oferta gastronómica combina panes de masa madre, bollería creativa, pastelería internacional y una cuidada selección de cafés de especialidad. Aunque su eje principal es la panadería y repostería, también ofrece opciones ligeras para desayunos y brunch, como tostadas gourmet, quiches o sándwiches elaborados con ingredientes frescos y locales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

La Funky Bakery fue el primer espacio de la marca en abrir sus puertas en Barcelona. Nació como una panadería artesanal de espíritu internacional con el objetivo de reinterpretar el concepto de bakery clásico desde una óptica contemporánea.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local se apoya en una estética muy cuidada y en una narrativa visual coherente con el resto del universo Funky. A través de redes sociales y colaboraciones con marcas locales, transmiten un estilo de vida urbano, artístico y artesanal.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La Bakery del Born se diferencia por su enfoque "boutique" y su filosofía de slow bakery, centrada en productos elaborados diariamente con mimo y creatividad. Su propuesta combina panes de masa madre, bollería de autor y repostería inspirada en distintas culturas, presentados en un espacio íntimo que mezcla diseño nórdico con alma mediterránea.



2. DELI



El Funky Bakers Deli está ubicado en Carrer de Diputació 347, en pleno Eixample Derecho de Barcelona, una zona vibrante y de espíritu urbano.



Concepto híbrido entre cafetería de especialidad, tienda gourmet y panadería artesanal. Su propuesta gira en torno a la venta de productos artesanales y delicatessen, ofreciendo desde panes de masa madre, bollería y pastelería creativa, hasta una cuidadosa selección de vinos naturales, quesos, conservas, aceites, cafés y productos de importación.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Este espacio nace como parte de la expansión del proyecto Funky Bakers y abre en el corazón del Eixample en Barcelona, para reforzar la propuesta de marca sumando un formato orientado al producto gourmet y al “shop & drink”. Se posiciona como tienda delicatessen, cafetería y panadería híbrida, donde el cliente puede comprar, sentarse con un café o llevarse productos seleccionados en un entorno moderno y cosmopolita.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local combina el estilo visual de Funky Bakers (minimalista, cuidado y contemporáneo) con mensajes que transmiten variedad y descubrimiento: “freshly baked bread & pastries”, “groceries”, “artisan craft beer” y “natural wines”.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Se enfoca más en la compra para llevar/gourmet shop, la comodidad del café rápido y la experiencia de producto premium, y no tanto en la comida sentada tipo restaurante. Aquí se encuentran productos de panadería artesanal, bollería de autor, cafés de especialidad, deli importados, vinos naturales y cerveza artesanal, en un espacio más amplio y con selección gourmet.



3. EATERY

El restaurante se encuentra en Carrer de Bailèn 61, en pleno Eixample. Su ubicación estratégica lo sitúa en una zona vibrante y accesible, ideal tanto para una parada de brunch o comida informal como para una cena relajada.



Concepto contemporáneo que fusiona restaurante, cafetería y panadería moderna, con una cocina mediterránea de autor con influencias turcas e internacionales.



Su propuesta gastronómica se centra en platos frescos, saludables y visualmente cuidados, ideales para brunch, comidas o cenas ligeras.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Funky Eatery abrió en 2022 en pleno Eixample barcelonés como la segunda cara gastronómica del proyecto Funky Bakers. Su objetivo fue trascender la panadería-cafetería original para convertirse en un restaurante contemporáneo con raíces creativas, fusión turca-mediterránea y una carta que combina brunch y platos para toda la jornada. Así, se posiciona como un space urbano de referencia para brunch, comida ligera y cenas informales en Barcelona.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Funky Eatery mezcla diseño, sabor y cultura. En sus canales digitales se resalta la fusión de sabores mediterráneos y turcos, la cocina creativa de temporada y un ambiente acogedor y moderno. Su estética transmite hospitalidad cosmopolita, con mensajes que invitan a “comer bien, disfrutar del momento y compartir” en un entorno que mezcla arte, panadería y gastronomía.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

A diferencia de los otros formatos de Funky Bakers (solo bakery o deli), Funky Eatery se distingue por su mezcla de panadería artesanal y propuesta de restaurante: en la carta conviven panes y bollería creados por el obrador de la marca, junto a platos elaborados con ingredientes frescos, influencias internacionales (especialmente turcas) y cocina gastronómica ligera. Este híbrido lo convierte en un punto de encuentro único: tan válido para un brunch de fin de semana como para una cena informal en el barrio.



4. FUNKY X BRUMMELL



El Funky x Brummell se encuentra en el Hotel Brummell, en Carrer Nou de la Rambla 174, en pleno barrio del Poble-sec de Barcelona, una zona vibrante y creativa al pie de Montjuic.



Concepto híbrido entre cafetería artesanal, restaurante de brunch y espacio gastronómico de hotel boutique.

Su cocina combina la esencia panadera y creativa de Funky Bakers con una propuesta fresca, saludable y cosmopolita, inspirada en sabores mediterráneos y de Oriente Medio. Ofrece brunches elaborados, café de especialidad, repostería artesanal y platos ligeros de autor, además de una cuidada selección de vinos naturales.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Se trata del cuarto espacio de la marca Funky Bakers, inaugurado en colaboración con el Hotel Brummell. El proyecto fusiona la tradición panadera y pastelera de Funky con la hospitalidad boutique del hotel, creando un entorno gastronómico híbrido que va desde desayunos sofisticados hasta tardeos con vinos naturales y cafés de especialidad.

COMUNICACIÓN

Imágenes de obrador abierto, piezas de bollería como babkas y empanadas borek, brunchs con café de especialidad de Nomad Coffee, y vinos naturales por la tarde. El tono es cercano, cosmopolita y relajado, invitando tanto a huéspedes del hotel como a locales a disfrutar de un "oasis urbano" donde el buen pan, el café y el diseño van de la mano.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Este formato se distingue al combinar panadería artesanal, café de especialidad, brunch moderno y vinos naturales dentro de un hotel boutique. La presencia del obrador visible, la carta que va más allá del simple desayuno, y el ambiente de hotel con terraza interior, hacen que Funky x Brummell ofrezca una experiencia única.



EAT MY TRIP, BARCELONA

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

Eat My Trip es una marca de brunch y café de especialidad que ha desplegado un verdadero multiconcepto con presencia en Madrid, Alicante y también en Barcelona, donde empezó su andadura. Cada local ofrece una combinación distintiva: café de microlote, métodos de extracción cuidados, mezclado con una carta de brunch creativo que abarca huevos benedictinos con fusiones internacionales, pancakes vistosos, bowls saludables, tostadas gourmet y cócteles ligeros. Los ambientes están diseñados tanto para el desayuno tardío como para comidas informales de media tarde, en contextos urbanos y modernos. En conjunto, Eat My Trip se presenta como un concepto donde calidad del café + brunch de diseño + ambiente social se unen, permitiendo al cliente "comer brunch a cualquier hora" en un entorno aspiracional, sin perder funcionalidad. Las múltiples ubicaciones refuerzan esa estrategia de expansión urbana para capturar distintos públicos en distintos barrios activos.



Genia Sukhacheva, fundadora de Eat My Trip, es una emprendedora originaria de Rusia que llegó a Barcelona con la idea de fusionar su pasión por la repostería creativa y el café de especialidad en un concepto de brunch innovador.



Eat My Trip nace en Barcelona en 2018, donde abrió su primer local en el barrio del Eixample, consolidándose como uno de los brunch más populares de la ciudad. Su éxito impulsó la expansión a Madrid, donde actualmente cuenta con varios locales estratégicos. El último local en abrir ha sido en Alicante.



eatmytrip.com



[@eatmytrip](https://www.instagram.com/eatmytrip), 34,3K Seguidores

1. EATMYTRIP BRUNCH & SPECIALTY COFFEE BCN



2. EATMYTRIP BRUNCH & DINNER MADRID



3. EATMYTRIP BRUNCH & BAKERY ALICANTE



1. EATMYTRIP BRUNCH & SPECIALTY COFFEE BCN



Los dos locales de Eat My Trip en Barcelona, están ubicados en Carrer del Consell de Cent 378 y Carrer del Comte Borrell 129.



Cocina de brunch fusión y saludable.

Ambos locales cuentan con una cocina internacional contemporánea, enfocada en el brunch artesanal con café de especialidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Nacidos en el barrio del Eixample, ambos espacios fusionan el specialty coffee con el brunch creativo, posicionándose como referentes del brunch moderno y artesanal en la ciudad. Su propuesta combina cocina internacional, ingredientes locales y una experiencia visualmente atractiva, pensada tanto para residentes como para visitantes que buscan disfrutar de una comida relajada y cosmopolita.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Eat My Trip se centra en transmitir energía, color y autenticidad. Sus redes y su web destacan el carácter fotogénico de sus platos y el cuidado por el café de especialidad. Su tono es alegre, moderno y accesible, con un estilo visual coherente que invita a compartir la experiencia en redes, conectando con un público joven, foodie y viajero.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a Eat My Trip en Barcelona es su equilibrio entre creatividad y calidad: ofrecen un café de especialidad con estándares profesionales y una cocina de brunch artesanal, con sabores globales y opciones saludables (vegano, sin gluten). No es solo un lugar para desayunar, sino un espacio donde el brunch se convierte en una experiencia multisensorial, comida, diseño, música y hospitalidad.

2. EATMYTRIP BRUNCH & DINNER MADRID



Cuenta con dos locales en Madrid, ambos situados en el corazón de la ciudad. El primero se encuentra en el barrio de Malasaña (Calle de Manuela Malasaña 17). El segundo está en Gran Vía (Calle del Barco 8), en pleno centro, donde amplía su propuesta hacia un concepto más cosmopolita de brunch & dinner.



Cocina internacional contemporánea con enfoque en el brunch creativo y saludable, acompañada de café de especialidad.

Su propuesta mezcla influencias de distintas gastronomías, europea, asiática y latinoamericana, con ingredientes locales y frescos.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El local de Malasaña fue uno de los primeros en abrir en Madrid tras la expansión de la marca desde Barcelona, haciendo de brunch y café de especialidad. El local de Gran Vía vino a consolidar la presencia de la marca en el centro de la ciudad, con una propuesta ampliada de "Brunch & Dinner / Specialty Coffee". Ambos espacios se posicionan como destinos de brunch creativo y café premium.

COMUNICACIÓN

Los dos establecimientos comunican un estilo visual fuerte, orientado al diseño atractivo del plato, la fotografía "instagrammable" y el café de origen especial. En Malasaña la comunicación se focaliza en la idea de "brunch todo el día" en un entorno alternativo del centro de Madrid. En Gran Vía, el mensaje avanza hacia una experiencia brunch + cena, con servicio desde primera hora, fondo de café premium, y oferta de lunch-dinner saludable, reforzando su carácter cosmopolita.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Ambos locales comparten el ADN de la marca: combinar café de especialidad con brunch creativo, pero cada uno aporta matices según su ubicación. El local de Malasaña tiene un enfoque más "brunch urbano relajado" y el local de Gran Vía amplía este formato hacia un "brunch premium + dinner" con una carta más amplia que abarca lunch, cena acompañada de café de especialidad.



BRUNCH RAVE
llega a Madrid
Domingo, 9 de Marzo
14:00
📍 Calle Barco, 8
Dj set by @paulittahh



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

3. EATMYTRIP BRUNCH & BAKERY ALICANTE



Eat My Trip Brunch & Bakery Alicante está ubicado en Carrer Arquitecto Morell 9, Alicante, en pleno centro de la ciudad, cerca de la estación de tren y de las principales zonas comerciales.



Cocina internacional de brunch creativo y saludable, con un fuerte enfoque en el café de especialidad y la repostería artesanal.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Con su apertura en una ubicación céntrica de Alicante, el establecimiento se posiciona como una referencia de brunch premium en la ciudad, dirigido a un público urbano, turístico y amante de la gastronomía de tendencia, combinando materia prima de calidad con horario amplio de consumo.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local se basa en una estética moderna, visual y experiencial: destacan en sus web frases como “every dish is a single ticket to a culinary journey”, fusionando culturas, sabores y técnicas gastronómicas. También promocionan opciones veganas, sin gluten, cafés de especialidad, brunch todo el día y repostería artesanal, lo que conecta con un público que busca estilo, calidad y diversidad dietética.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue este local es su hibridación de tres elementos clave: café de especialidad, brunch creativo y pastelería “bakery” artesanal. En Alicante, esta combinación se adapta al entorno mediterráneo, convirtiéndose en un destino gastronómico accesible que captura el estilo “lifestyle brunch”.



COFFEE & BAKERY

ZONA NOROESTE,
BALEARES, CATALUÑA
Y VALENCIA



49. BLUEBELL COFFEE (VALENCIA)

BLUEBELL COFFEE, VALENCIA



Bluebell Coffee está ubicado en Carrer de Buenos Aires, 3, en el barrio de Ruzafa (Valencia), una de las zonas más creativas y cosmopolitas de la ciudad. Su local combina el encanto de un espacio industrial luminoso con una estética cuidada y natural, donde predominan las maderas claras, las plantas y la luz natural. Abrió en 2014.



Los fundadores de Bluebell Coffee son las hermanas Yolanda y Marián Valero, junto a Erwan Treguer.



Cafetería de especialidad con cocina de brunch artesanal e internacional.

Su propuesta gira en torno al café de especialidad tostado en origen propio, acompañado de una carta corta pero cuidada de desayunos y brunchs elaborados con ingredientes frescos y de proximidad. Ofrecen tostadas creativas, huevos en distintas preparaciones, bowls, repostería casera y opciones vegetarianas y veganas, todo en un entorno diseñado para disfrutar con calma.



Bluebell Coffee ha recibido reconocimientos, entre ellos el "Premio a la Sostenibilidad Guía Hedonista 2024", por su apuesta por cafés de fincas lideradas por mujeres y su filosofía de café responsable.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Bluebell Coffee nace en Valencia con la misión de introducir la cultura del café de especialidad en España, tras observar el auge de la "tercera ola" del café en otros mercados. el proyecto se inspira en la trayectoria internacional de sus fundadoras y su deseo de elevar el nivel del café en España. Se posiciona, por tanto, como una cafetería-tostadora que combina calidad gourmet, transparencia de origen y diseño cuidado, destinada a un público exigente que valora tanto la bebida como la experiencia.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Bluebell Coffee enfatiza valores como la responsabilidad social, el protagonismo de las mujeres productoras de café, y la calidad artesanal del proceso de tueste. Su contenido visual está muy trabajado, diseño, packaging, espacio físico y redes, e invita a "descubrir cada taza" y a entender el café como una experiencia sensorial completa. La narrativa es íntima, auténtica, y se dirige tanto a entusiastas del café como a consumidores que buscan un entorno moderno para relajarse.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a Bluebell Coffee es su fusión entre una tostadora boutique de café de especialidad y una cafetería urbana sofisticada, donde el producto es el centro: cafés de microlote, métodos de extracción variados (V60, Aeropress, batch brew) y una carta de brunch y desayunos elaborada con ingredientes de calidad.



bluebellcoffeeco.com



@bluebellcoffeeco 13,7K Seguidores



BLUEBELL COFFEE

AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE



COFFEE & BAKERY

ZONA NORTE, FOCO
CANTÁBRICO



- 50. BASCAKE (BILBAO)**
- 51. CAFE IRUÑA (BILBAO)**
- 52. ARVO (BILBAO)**
- 53. THE LOAF (DONOSTI)**
- 54. CAFÉ DROMEDARIO (CANTABRIA)**
- 55. REGMA (CANTABRIA)**
- 56. WAGO COFFEE (A CORUÑA)**
- 57. PUCHERO (VALLADOLID)**
- 58. ONE CUO COFFEE ROASTERS (ZARAGOZA)**

BASCAKE, BILBAO



La marca Bascake cuenta con tiendas en Bilbao (Colón de Larreátegui 23, Bilbao), en Zaragoza (Antonio Candalija 4, Zaragoza), en Santander (Juan de Herrera 3, Santander), en Vitoria-Gasteiz (Sancho el Sabio Kalea 17, Vitoria-Gasteiz) y en Madrid (Princesa 64, Chamberí, 28008 Madrid).



Bascake fue fundada por Michel y Sara, un matrimonio con experiencia en hostelería que decidió transformar el éxito de la tarta de queso de su restaurante en un concepto propio. Todo comenzó en su local Mio Basque (Bilbao), donde su cheesecake artesanal se volvió viral entre clientes y críticos gastronómicos. Ante la creciente demanda, decidieron independizar el producto y crear Bascake, una marca dedicada exclusivamente a la tarta de queso vasca.



Repostería artesanal especializada, centrada exclusivamente en la tarta de queso vasca y sus versiones creativas.



La marca Bascake tiene reconocimientos relevantes, entre ellos el "Premio Nacional Comercio 2022" otorgado en Santander por Turismo Santander / OMAC-Comercio.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Bascake nació impulsada desde el restaurante Mio Basque, convirtiendo el éxito de una tarta de queso tradicional en una marca especializada. La apertura de la primera tienda en Bilbao y su rápida expansión a otras ciudades españolas como Zaragoza, Santander y Madrid demuestran su posicionamiento como marca de referencia en tartas de queso artesanales.

COMUNICACIÓN

Su comunicación destaca por poner en valor la tradición y la técnica artesanal: "nuestras tartas de queso están hechas con cariño y mucha paciencia", "al horno lento, con ingredientes locales y filosofía KM0". El discurso se apoya en la idea de que es un producto de celebración, con sabores innovadores (pistacho, dulce de leche, etc.) y también versiones sin gluten o sin lactosa.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su modelo no es el de una cafetería tradicional, sino el de una pastelería boutique especializada, con tiendas físicas dedicadas, venta para llevar o encargo online, y reposicionamiento constante mediante novedades mensuales de sabores. Esto les permite destacarse frente a competidores más generales en pastelería o cafetería, capturando el nicho de "cheesecakes artesanales de autor".



bascake.es



@bascake.es, 30,2K Seguidores



CAFÉ IRUÑA, BILBAO



El Café Iruña está ubicado en la Plaza de Jardines de Albía, número 2, en pleno centro de Bilbao, frente a la estatua de Antonio Trueba y muy cerca de la estación de Abando.



El Café Iruña es un concepto de café-restaurante clásico y patrimonial, una mezcla entre gran café histórico y restaurante tradicional vasco.

No es una cafetería moderna ni un restaurante de autor, sino un establecimiento emblemático que combina la función social del café clásico europeo, como lugar de encuentro, lectura y tertulia, con una oferta gastronómica completa. Su identidad se apoya en tres pilares: historia, arquitectura y cocina tradicional.



El Café Iruña ha recibido diversos reconocimientos importantes: fue declarado "Monumento Singular" en 1980. Además, obtuvo el "Premio Especial al Mejor Café de España 2000" por la revista Café Crème Guide to the Cafés of Europe. También, su sucursal "Iruña Berria" en el aeropuerto de Bilbao fue galardonada con el premio europeo "Airport Food & Beverage Offer – Best Representing Sense of Place" en los FAB Awards 2025.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

El Café Iruña fue inaugurado el 7 de julio de 1903 en Bilbao. Su planta de unos 300 m² se divide en distintos espacios y destaca por su decoración de estilo mudéjar con techos policromados, azulejos ornamentales y murales restaurados. Declarado "Monumento Singular" en 1980 y premio "Mejor Café de España" en 2000 según la guía Café Crème. Con esa historia, se posiciona como un referente cultural y social en Bilbao: más que una cafetería, un punto de encuentro con sabor y tradición.

COMUNICACIÓN

Su comunicación resalta la experiencia de "más de un siglo con mucho gusto", evocando el legado señorial del lugar al tiempo que invita al consumo diario moderno: desayunos, pintxos, menú del día, cenas. Como lema aparece el "Desde hace un siglo" que conecta tradición + calidad. La ambientación, el mobiliario histórico y la oferta de pintxos clásicos (como el serranito) refuerzan la narrativa de patrimonio urbano que vive también el presente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace único al Café Iruña es la combinación de patrimonio arquitectónico, gastronomía vasca de calidad, y una oferta que abarca café, pintxos, menú del día y cenas. No es simplemente una cafetería trendy, sino un clásico vivo que logra adaptarse al cliente contemporáneo manteniendo su identidad histórica. Su capacidad para ser punto turístico, local de barrio y espacio cultural lo diferencia de conceptos puramente modernos o especializados.



cafeirunabilbao.net



@cafeirunabilbao, 3K Seguidores



ARVO, BILBAO



ARVO cuenta con dos espacios en Bilbao: uno en Calle Barraincúa 9, (junto al Museo Guggenheim, Abando) y otro en Plaza San Pío X 2, (Deusto). Ambos locales siguen la misma filosofía de café de especialidad, brunch saludable y ambiente urbano inspirador.



ARVO es una cafetería de especialidad que combina la cultura del specialty coffee con una propuesta de brunch saludable, repostería casera y bowls de inspiración australiana. Su carta incluye cafés de origen preparados mediante métodos manuales, açai bowls, tostadas gourmet, dulces elaborados con harinas ecológicas y alternativas al azúcar blanco. Su modelo se define como "coffee + brunch + healthy", orientado tanto al desayuno como al almuerzo.



El Café Iruña ha recibido diversos reconocimientos importantes: fue declarado "Monumento Singular" en 1980. Además, obtuvo el "Premio Especial al Mejor Café de España 2000" por la revista Café Crème Guide to the Cafés de Europe. También, su sucursal "Iruña Berria" en el aeropuerto de Bilbao fue galardonada con el premio europeo "Airport Food & Beverage Offer – Best Representing Sense of Place" en los FAB Awards 2025.



ARVO ha sido reconocido como una de las mejores cafeterías de España según la plataforma The Best Coffee Shops. En 2024 y 2025, fue incluida en su listado como un referente del café de especialidad en Bilbao y en el Estado.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

ARVO nació en Bilbao en 2021. El nombre "ARVO" (abreviatura australiana de afternoon) refleja esa inspiración internacional y el deseo de crear un lugar auténtico para el brunch, el café de origen y el dulce casero en Bilbao.

COMUNICACIÓN

La comunicación de ARVO se apoya en una estética limpia, luminosa y natural, donde la decoración incorpora plantas, materiales cálidos y un ambiente relajado. En su web y redes destacan su café de especialidad –colaborando con tostadores como Old Town Coffee Roasters de Donostia–, así como una carta de brunch saludable con bowls de açai, tartas caseras y opciones sin gluten o veganas. El tono es cercano, inclusivo y comprometido con la calidad y la sostenibilidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a ARVO es su enfoque integral de especialización: café de alta gama, brunch saludable y dulces artesanales, todo en un entorno moderno y acogedor que no limita a "solo café" o "solo brunch". Su modelo apuesta por la trazabilidad del grano, la colaboración con tostadores invitados y una experiencia gastronómica completa que se adapta al día a día del cliente urbano. Además, su presencia en dos ubicaciones clave de Bilbao (junto al Guggenheim y en Deusto) refuerza su accesibilidad sin perder la calidad premium.



arvobilbao.es



@arvobilbao, 11,3K Seguidores



THE LOAF, DONOSTI



La marca The Loaf cuenta con varias tiendas ubicadas principalmente en San Sebastián (Donostia) y alrededores. Su sede corporativa está en Calle Mundaitz 50 (20012 Donostia-San Sebastián), Guipúzcoa.



Los fundadores de The Loaf son Xabier de la Maza y otros integrantes del equipo «La Salsera», quienes comenzaron el proyecto a partir de talleres de panadería en 2009 y lo transformaron en una panadería urbana artesanal con el primer local oficial abierto en 2014 en San Sebastián.



Panadería artesanal, cafetería de especialidad y espacio de comunidad urbana. Su oferta gastronómica se basa en panes de masa madre con fermentación lenta, bollería creativa, cafés y otras elaboraciones dulces o saladas realizadas con ingredientes de alta calidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

The Loaf nace en Donostia-San Sebastián como respuesta a la creciente demanda de pan artesanal de calidad. Su proyecto arranca en 2009 con un obrador instalado en contenedores junto al Kursaal y se consolida con la apertura de su primer local en 2014, defendiendo el “pan de verdad” elaborado con masa madre, fermentaciones largas y harinas de calidad. Con el tiempo, el grupo amplía su universo con BASKK, un concepto más contemporáneo y visual que apuesta por bollería creativa y piezas icónicas, funcionando como la vertiente más moderna y atrevida de la misma filosofía artesanal. Ambos proyectos conviven como dos caras del mismo ADN panadero: tradición elevada y creatividad sin límites.

COMUNICACIÓN

La comunicación de The Loaf es honesta y artesanal: “#PanDeVerdad” es su lema, y en sus canales presentan imágenes de panes artesanales, fermentaciones visibles, y un ambiente acogedor donde el cliente es testigo del proceso. Su tono conecta tanto con los amantes del buen pan como con quienes buscan un café y desayuno de calidad en un entorno cuidado, y la presencia de opciones veganas o sin gluten refuerza su carácter inclusivo y moderno.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

The Loaf se diferencia por su enfoque integral: es mucho más que una panadería tradicional, combina obrador propio, tienda-café y formación con una oferta de pan artesanal, bollería creativa y café de especialidad. Entre sus productos estrella se encuentra la tarta de queso al estilo vasco, reconocida por su textura suave y cremosa, que puede pedirse tanto en porciones como en formato entero. Además, elaboran brownies de diseño (como brownie clásico o brownie de matcha).



theloaf.eus



@theloafbakeries, 15K Seguidores



CAFÉ DROMEDARIO, CANTABRIA

CAFÉ DROMEDARIO



La marca Café Dromedario cuenta con locales físicos en varias ciudades españolas: en Cantabria, con tiendas en el Polígono Nueva Montaña (Ctra. N-635 s/n, Santander) y en el Mercado del Este (C/ Hernán Cortés 4, 39003 Santander), y también dispone de establecimientos en Madrid y el País Vasco según sus listados oficiales.



Café Dromedario fue fundado en 1871 en Santander por un grupo de empresarios locales dedicados al comercio de café. Nació como una empresa familiar cántabra, centrada en la importación y tueste artesanal de café, y que con el tiempo evolucionó bajo la familia Ibáñez, quienes consolidaron la marca y la convirtieron en un referente nacional.



Cafetería-tienda especializada, donde la experiencia gastronómica se centra en el café de alta calidad, su preparación y su cultura, más que en una cocina elaborada.



Entre sus galardones más destacados se encuentran las 3 estrellas del Superior Taste Award del International Taste Institute de Bruselas, premio que ha recibido en varias ediciones consecutivas, y las medallas de oro en el International Coffee Tasting, consideradas las "olimpiadas del café". Además, la marca ha sido distinguida con el Premio a la Calidad en los Premios Dirigentes, consolidando su reputación como una de las tostadoras más premiadas y prestigiosas de España.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Café Dromedario es una de las marcas de café más emblemáticas de España, con más de 150 años de historia, fundada en Santander en 1871. Desde sus orígenes, ha mantenido un fuerte vínculo con la calidad y el tueste artesanal, evolucionando desde una empresa familiar a un referente nacional en el sector del café profesional y de especialidad. Su posicionamiento actual combina tradición y modernidad: es tanto un tostador con presencia en hostelería y distribución, como una marca con tiendas físicas donde el cliente puede vivir la experiencia del café, conocer los orígenes del producto y adquirirlo directamente.

COMUNICACIÓN

Su comunicación transmite tradición, cercanía y excelencia, destacando el origen, el tueste y la cultura del café. En sus tiendas, la marca ofrece un ambiente cálido y didáctico que invita a descubrir sus cafés, infusiones y accesorios, reforzando su identidad de marca experta y accesible.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Café Dromedario se distingue por unir tienda y experiencia: en locales como el del Mercado del Este en Santander, el cliente puede probar, aprender y comprar en un mismo espacio. Su propuesta va más allá de vender café: ofrece una experiencia sensorial y cultural que celebra la tradición del café de especialidad español.



cafedromedario.com



@cafedromedario, 6,4K Seguidores



REGMA, CANTABRIA



Regma opera actualmente con más de 40 tiendas propias distribuidas por toda España, además de más de 30 córners en establecimientos asociados y una extensa red de más de 200 colaboradores directos.



El fundador de Regma es Marcelino Castanedo Miera, quien en 1933 adquirió una heladería en Santander (Calle Hernán Cortés 41) tras dedicarse al sector del frío industrial.



Heladería y confitería artesanal tradicional, con un enfoque en productos elaborados a mano y con ingredientes naturales. Su tipología combina varios conceptos dentro del sector dulce: por un lado, funciona como heladería clásica (con helados artesanos elaborados en obrador propio), y por otro, como pastelería y cafetería, donde también se ofrecen productos de bollería, galletas, tabletas de chocolate y cafés.



Regma ha recibido distintos reconocimientos que refuerzan su legado dentro del sector alimentario. En 2025, fue galardonada con el Premio Onda Cero Cantabria en la categoría Empresa, en reconocimiento a su trayectoria, su impacto económico en la región y su compromiso con la artesanía heladera. Además, la marca participó en los Premios Yummy 2025, un evento que distingue a las empresas gastronómicas más destacadas por su innovación y excelencia.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Regma nacE como una heladería artesanal en Santander, impulsada por Marcelino tras años trabajando en el frío industrial. Desde el primer día apostó por ingredientes naturales, técnicas artesanales y un negocio familiar que ha ido creciendo con los años. Actualmente se posiciona como marca de referencia en helados y dulces artesanales en España, con tiendas propias, córners en otros negocios y presencia en el canal horeca y retail.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Regma apela a la tradición, la artesanía y el sabor auténtico. Su web y redes transmiten mensajes como “Décadas elaborando helados y dulces artesanales que conquistan generaciones”, y ofrecen un estilo visual que mezcla nostalgia con frescura: ingredientes naturales, sabores clásicos y un legado familiar que conecta con los consumidores que buscan “algo de verdad” en sus postres.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace especial a Regma es su combinación de artesanía tradicional con expansión moderna: más de 40 tiendas propias, más de 30 córners y 200 colaboraciones directas en España. Su producto no se limita al helado: también bollería, confitería, aperitivos y dulces artesanales. Esta amplitud lo diferencia de otras heladerías que se quedan en el formato clásico.



regma.es



@regma, 9K Seguidores



REGMA



WACO COFFEE, A CORUÑA



El local WACO Coffee, ubicado en Rúa Alameda 22 (A Coruña), fue inaugurado en el año 2020.



Graciela Tallón y Víctor Egoavil son los fundadores de Waco Coffee, un proyecto nacido de su pasión compartida por el café de especialidad y la cultura surfista.



Cafetería de especialidad con enfoque gastronómico contemporáneo, que combina el espíritu de un coffee lab con el ambiente acogedor de un espacio de brunch.

Se trata de un espacio híbrido: por un lado, actúa como laboratorio de café y por otro lado, funciona como cafetería urbana.

En cuanto a su carta, se centra en oferta de brunch y comida ligera artesanal: tostadas creativas, repostería casera, bowls, ensaladas, sándwiches y opciones saludables. Todo se elabora con productos frescos y de proximidad, buscando armonizar con el café como protagonista.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Waco Coffee, nace con la idea de acercar la cultura del specialty coffee a Galicia. Su espacio Waco Coffee Lab, abrió para ofrecer una experiencia donde el café es tratado como un producto artesanal: cada origen, proceso y perfil de sabor se explican con detalle, apostando por la trazabilidad y la sostenibilidad. Desde su apertura, se ha posicionado como una de las cafeterías de especialidad más reconocidas del norte de España, integrando el espíritu del mar y del surf en su filosofía y estilo de vida.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Waco es transparente y cercana. Se basa en educar al cliente sobre el café que consume, mostrando quién lo cultiva y cómo se procesa. Su estética es natural y relajada, maderas claras, luz suave y un ambiente cálido, que transmite la calma y autenticidad de su propuesta. Además, conectan con su comunidad a través de un discurso honesto que mezcla pasión, respeto por el producto y un estilo de vida consciente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

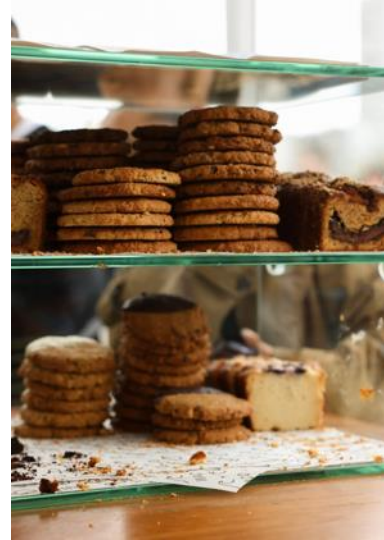
Su diferenciación radica en la fusión de laboratorio de café y cafetería de brunch. Waco Coffee ofrece cafés de microlotes tostados con precisión, junto con una carta ligera y saludable que incluye tostadas, bowls y repostería casera.



waco-coffee.com



@waco.coffee, 13K Seguidores



PUCHERO, VALLADOLID

PUCHERO



Finca Puentes Mediana, Carretera N-601, Km 155, 47238 Hornillos de Eresma (Valladolid).



Los fundadores de Puchero son Paloma Puentes y Marco Bergero.



Café de especialidad + chocolate artesanal + desayunos ligeros.

Principalmente funciona como tostador de café de especialidad y productor de chocolate bean-to-bar.

Ofrece opciones para disfrutar in situ como desayunos o pausas ligeras, donde los clientes pueden tomar cafés de microlote, chocolates artesanales, tostadas especiales o dulces.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Puchero nace con la idea de unir el café de especialidad y el chocolate artesanal en un mismo proyecto. Fundado por emprendedores que apostaron por la calidad y la trazabilidad, se ha posicionado como un referente nacional en ambos mundos, destacando por su enfoque rural y su producción cuidada. Desde su tostadora elaboran cafés de microlotes y chocolates "bean to bar", elaborados directamente a partir del grano de cacao, lo que les permite controlar cada etapa del proceso y garantizar un resultado excepcional.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Puchero se centra en la transparencia, la sostenibilidad y el respeto por el origen. Con un tono cercano y sincero, transmiten su pasión por el producto y el trabajo artesanal, sin artificios ni pretensiones. Su marca combina estética minimalista, calidez y un discurso honesto, que conecta con un público que valora la procedencia y la historia detrás de cada taza o tableta.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Su diferenciación radica en su concepto dual: no es solo una cafetería ni solo una fábrica, sino un espacio que fusiona la cultura del café y el cacao con un enfoque artesanal y experimental. Ubicado lejos del ruido urbano, ofrece una experiencia pausada y auténtica, convirtiéndose en un destino para los amantes del buen producto y la producción responsable.



somospuchero.com



@puchero.co, 22,7K Seguidores



ONE CUP COFFEE ROASTERS, ZARAGOZA

ONE CUP COFFEE ROASTERS

INTRODUCCIÓN MULTICONCEPTO:

One Cup Coffee Roasters es un proyecto nacido en Zaragoza en 2020 con la misión de acercar el café de especialidad a un público amplio y formar una comunidad en torno a la cultura del buen café. Su concepto va más allá de una simple cafetería: es una tostadora, escuela, tienda online y marca de experiencia sensorial, donde cada etapa, del grano a la taza, se cuida con precisión y transparencia.

El proyecto ha evolucionado hacia un modelo multiconcepto, con dos coffee shops en Málaga e Ibiza que materializan su filosofía. En ellos, el café de origen y tueste propio se combina con una oferta gastronómica saludable y artesanal, en espacios luminosos y acogedores que fomentan la calma y el disfrute consciente.



El fundador es el barista Héctor Hernández, quien lanzó el proyecto en Zaragoza para acercar el café de especialidad al mercado de Aragón.



One Cup Coffee Roasters cuenta con su tostadora principal en Zaragoza, donde tostan y distribuyen sus cafés de especialidad, y con dos coffee shops que materializan su concepto: uno en Málaga, su primera cafetería urbana con terraza y carta saludable, y otro en Ibiza, un espacio más relajado que combina café de origen, brunch y ambiente mediterráneo.



El equipo de One Cup Coffee Roasters ha obtenido múltiples reconocimientos: su barista está certificado Q-Grader y cuenta con títulos como Campeón Internacional de Baristas 2016 y Campeón de Cup Taster de España 2018. Además, el local ha servido como sede del Campeonato de Aragón de AeroPress 2024, reafirmando su protagonismo en eventos competitivos del café de especialidad.



onecupcoffee.es

1. ONE CUP COFFEE ROASTERS



2. COFFEE SHOP MÁLAGA



3. COFFEE SHOP IBIZA



1. ONE CUP COFFEE ROASTERS



El local se encuentra en calle Efedra, 9, Nave 20A, Zaragoza.



Es un tostador que también realiza venta al público: café en grano, molido, cápsulas, equipo barista, suscripciones.



@onecupcoffee.es, 8,2K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

One Cup Coffee nace con la misión de acercar el café de especialidad a Aragón y profesionalizar su consumo. Su espacio en Cartuja Baja funciona como tostadora, punto de venta y centro de formación.

COMUNICACIÓN

La comunicación de One Cup Coffee es técnica pero accesible. Explican con detalle el proceso completo del café, desde la finca hasta la taza, promoviendo la educación del consumidor y la transparencia del producto. Su tono es profesional, cercano y formativo, pensado para conectar tanto con aficionados como con baristas y negocios que buscan elevar la calidad de su café.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La diferenciación del concepto radica en su enfoque integral: no es solo una cafetería, sino una tostadora, escuela y consultora que combina venta al público, formación y servicios para hostelería. Su oferta incluye cafés de microlote, cápsulas, tés e infusiones, además de equipamiento barista y asesoramiento personalizado. Este modelo híbrido entre laboratorio, tienda y tostador lo convierte en un actor clave dentro del ecosistema del café de especialidad en España.



2. COFFEE SHOP MÁLAGA



La cafetería de Málaga está situada en Avenida Plutarco 18 (Local 1B), ofreciendo un espacio de aproximadamente 77 m² interiores más terraza, donde disfrutar del café de especialidad en plena ciudad.



Cafetería de especialidad con propuesta de brunch saludable y cocina ligera de mercado.



@onecupcoffee_mlg, 4,6K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

One Cup Coffee Málaga se presenta como la primera cafetería física del proyecto One Cup Coffee Roasters. Está concebida como un espacio de aproximadamente 77 m² interiores más una terraza de más de 20 m², pensado para mostrar al cliente su café de especialidad y ofrecer una experiencia de consumo cuidada.

COMUNICACIÓN

Su comunicación pone el café como protagonista: destacan un café base «Brasil Honey» por su versatilidad y calidad, además de cafés rotativos para sorprender a los clientes, y ofrecen la posibilidad de comprar sus propios granos en paquetes de 300 g en el propio local. También enfatizan que ofrecen una gastronomía de calidad y saludable, con productos frescos y locales, raciones adaptadas a intolerancias, servidos por un equipo joven y cercano.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

La diferenciación del concepto reside en combinar el café de microlote y tueste propio con una cafetería urbana accesible y transparente. No solo sirven buen café, sino que permiten al cliente ver, probar y adquirir el producto, en un entorno cómodo con terraza.



3. COFFEE SHOP IBIZA



Se encuentra en Carrer Vicent Serra i Orvay 10, Ibiza, en un entorno vacacional que combina café de especialidad con brunch y ambiente relajado junto al mar.



Cafetería de especialidad con propuesta de brunch saludable y cocina ligera de mercado.



@onecupcoffee_ibz, 2K Seguidores



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

One Cup Coffee Ibiza abrió en la calle Vicent Serra i Orvay 10, en la isla de Ibiza, como extensión del proyecto de café de especialidad de One Cup Coffee Roasters. Se posiciona como una cafetería urbana de alto nivel dentro del entorno vacacional de la isla, donde el café de calidad es el protagonista. Apunta a un público que aprecia tanto el buen café como el ambiente relajado de Ibiza.

COMUNICACIÓN

La comunicación del local enfatiza la frescura del café (“tostamos nuestros propios granos para asegurar una taza llena de sabor”) y la calidad del servicio, con atención a detalles como opciones veganas o sin gluten, y alimentación ligera junto al café.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

One Cup Coffee Ibiza se diferencia por llevar el mundo del “specialty coffee” al contexto de una isla vacacional, mezclando café de microlotes, tueste propio, con una oferta accesible de brunch, tostadas, sándwiches y opciones saludables.





COFFEE & BAKERY

ZONA SUR, FOCO
ANDALUCÍA



- 59. RECYCLO BIKE CAFÉ (MALAGA)**
- 60. RACHEL'S ECO LOVE (MALAGA)**
- 61. LA CANASTA (MALAGA)**
- 62. LA CHEESEQUERÍA (MALAGA)**
- 63. MIA COFFEE HOUSE (MÁLAGA)**
- 64. MI CASA TU CASA (MÁLAGA)**
- 65. NEXT LEVEL (MÁLAGA)**
- 66. LA BELLA JULIETA (MÁLAGA)**
- 67. SANTA COFFEE (MÁLAGA)**
- 68. FERMENTO (MÁLAGA)**
- 69. TEJERINGO'S COFFEE (MÁLAGA)**
- 70. INEFABLE (SEVILLA)**

RECYCLO BIKE CAFÉ, MÁLAGA



El proyecto empezó en 2005 con la apertura de la tienda-taller de bicicletas en Pedregalejo y que en 2014 se abrió la ubicación actual del bike café en Plaza Enrique García Herrera 16.



Es un Bike Café, un “casual dining con identidad temática”.

Su carta combina platos de brunch, comida casera y opciones vegetarianas/veganas, adaptadas a un público urbano y activo.

Ofrecen tostadas gourmet, ensaladas frescas, hamburguesas artesanas, wraps, bowls, pastas y desayunos completos, junto con zumos naturales, batidos, cervezas artesanas y café de especialidad.



Recyclo Bike Café ha recibido el galardón “Travellers’ Choice” de TripAdvisor, lo que implica que está entre el 10 % de los establecimientos mejor valorados por los usuarios de la plataforma.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Recyclo Bike Café abrió su ubicación en Málaga como la primera “bike café” de la ciudad, con una tienda-taller de bicicletas y un espacio de café y restauración integrados. A partir de su tienda de bicicletas original en Pedregalejo (desde 2005) decidieron en 2014 expandir hacia un café/taller urbano, con la idea de crear un punto de encuentro para ciclistas, creativos y amantes del buen café. Se posiciona como un local de estilo urbano, activo y comunitario, donde el ciclismo y la buena comida se fusionan en Málaga Centro.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Recyclo Bike Café destaca por su tono cercano, inclusivo y “modo de vida”: hablan de “relajarte después de una buena ruta en bici, parar y saludar de camino”, y de cómo “reciclar es recuperar, dar nueva vida a lo que ya existe”. Sus mensajes visuales y textos refuerzan la idea de espacio comunitario, con arte, música, bicicletas colgadas y una atmósfera informal. Su difusión en reseñas enfatiza el café de barista, los zumos naturales y el ambiente alternativo del local.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace único este local es la mezcla de taller de bicicletas + cafetería/brunch en un solo espacio. Recyclo Bike Café no es solo un café urbano, sino un “bike café” donde puedes arreglar tu bicicleta, alquilarla, o simplemente parar para un café, brunch o cena en un ambiente diseñado para la comunidad ciclista.



recyclobike.com



@recyclobikecafeandshop, 5K Seguidores

RECYCLO BIKE CAFÉ



RACHEL'S ECO LOVE, MÁLAGA



Rachel's Eco Love opera en Marbella con varios formatos: en el resort Puente Romano Beach Resort & Spa, otro en Los Monteros y un "Grab & Go" en Hard Rock Hotel. También aparece en El Rastro. Estos puntos están ubicados en entornos turísticos y urbanos de alto nivel, combinando café-lifestyle con resort/refugio saludable.



La marca fue creada por la empresaria madrileña Raquel Zamora, licenciada en Publicidad, que aplica su pasión por el bienestar, el diseño y los detalles en cada uno de sus espacios. Su lema "Do what you love" resume su enfoque emprendedor.



Rachel's Eco Love es un healthy lifestyle café centrado en la alimentación consciente: ofrece brunch, bowls, tostadas, smoothies, café y opciones vegetarianas/veganas/sin gluten, elaboradas con ingredientes orgánicos, frescos y de temporada. Su filosofía es "Don't count calories, count colors", buscando una experiencia gastronómica saludable y atractiva.



Rachel's Eco Love fue galardonado con el reconocimiento Traveller's Choice 2025 de TripAdvisor, posicionándose entre los mejores restaurantes de Marbella según las reseñas de los usuarios.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Rachel's Eco Love nació en Marbella, concebido como un espacio de comida saludable y estilo de vida consciente. La marca se posiciona en el nicho healthy-brunch & lifestyle café, donde se ofrece comida orgánica, fresca y divertida, en un entorno relajado y estéticamente atractivo. Su lema "Don't count calories, count colors" resume la filosofía de disfrutar comida de calidad sin renunciar al placer.

COMUNICACIÓN

La comunicación se apoya en un lenguaje visual cuidado, donde prevalecen los tonos pastel, la naturaleza, la buena vibra y un ambiente de "refugio saludable". En su web declaran: "A sacred space for health, beauty, care, love, and effort". Además, la marca organiza experiencias y eventos —como yoga + brunch— y promueve una comunidad alrededor del bienestar.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

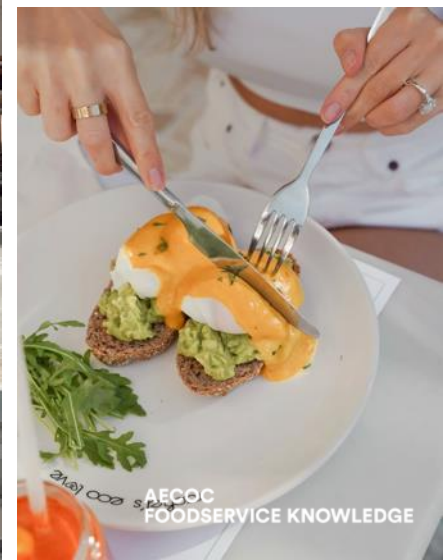
Lo que diferencia a Rachel's Eco Love es su enfoque integral: combina una oferta gastronómica saludable (bowls, desayunos, platos sin gluten, veganos) con un diseño cuidado, servicio para picnic o "grab & go", y una atmósfera de bienestar más allá del café tradicional. Es más que un brunch: es un lifestyle café donde la comida, el ambiente y la experiencia convergen.



rachelsecolove.com



@rachelsecolove, 37,7K Seguidores



RACHEL'S ECO LOVE

LA CANASTA, MÁLAGA

LA CANASTA



Desde su fundación en Málaga en 1983, La Canasta ha expandido su presencia principalmente en Andalucía, con decenas de locales entre Málaga y Sevilla. Dispone de tiendas-cafetería en Málaga ciudad, en Marbella, Rincón de la Victoria, Torremolinos, y en Sevilla centro (Av. de la Constitución 16).



La marca fue creada por Antonio Cárdenas, panadero de tercera generación que en 1983 lanzó en Málaga un concepto innovador de panadería-cafetería.



La Canasta es un espacio híbrido que combina panadería artesanal, pastelería tradicional, cafetería y restaurante. Su oferta va desde panes recién hechos, bollería andaluza, dulces clásicos, hasta cafés, zumos y platos ligeros de cafetería de día. Su propuesta culinaria busca atender todo el día —desayuno, brunch, merienda o cena ligera— con una experiencia de consumo variada



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

La Canasta nace en 1983 en Málaga y ha evolucionado hasta operar decenas de locales entre Málaga y Sevilla, posicionándose como una referencia de “panadería-cafetería con cafetería” que combina tradición artesanal con experiencia gastronómica completa.

COMUNICACIÓN

La comunicación de La Canasta pone énfasis en su legado artesano (“desde 1983”), su compromiso con la calidad de los productos, y la idea de “ser una experiencia cotidiana” para el cliente. Visualmente, el branding transmite cercanía y modernidad: vitrinas de panadería, espacios amplios de cafetería, y una mezcla de pan, bollería, restaurante y espacio para disfrutar. En Sevilla, su fachada en Avenida de la Constitución 16 se presenta como un salón-pastelería emblemático del centro histórico.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que distingue a La Canasta es su modelo híbrido: no es solo una panadería o cafetería, sino un espacio multifunción que integra panadería artesanal, pastelería, cafetería y restaurante. Sus productos van desde panes clásicos, bollería tradicional y dulces artesanos, hasta cafés, zumos, charcutería y platos ligeros para distintas franjas del día. Esta amplitud les permite atender tanto al cliente local habitual como al turista que busca una experiencia gastronómica completa.



lacanasta.es



@la_canasta, 13,2K Seguidores



LA CHEESEQUERÍA, MÁLAGA

LA CHEESEQUERÍA



La marca cuenta con varias tiendas en Málaga ciudad en direcciones como Av. Mayorazgo 26, C. Carretería 44, Av. Pío Baroja 6 y Av. Plutarco 83, además de un local en Granada en C. Reyes Católicos 35. Recientemente está expandiéndose hacia Fuengirola y quioscos en centros comerciales.



El proyecto fue creado por el emprendedor malagueño Ricardo Álvarez (también conocido como Riki Álvarez), quien decidió especializarse cuando trabajaba como chef privado y detectó una demanda de tartas de queso dedicadas exclusivamente.



La Cheesequería es una tienda-obrador especializada al 100 % en tartas de queso artesanales, ofreciendo más de 20 variedades que van desde la clásica hasta sabores creativos como pistacho, mango-maracuyá o turrón de Jijona. Además, complementan su oferta con brunch "cheesy", cookies y cafés ligeros para consumo en local o para llevar.



La Cheesequería fue reconocida con el premio a la Mejor Iniciativa Emprendedora AJE 2023.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

La Cheesequería nace en Málaga en 2022 como una tienda-obrador especializada exclusivamente en tartas de queso artesanales, con más de 20 variedades distintas que van desde la clásica hasta sabores creativos. Su posicionamiento es de marca mono-producto premium dentro de la pastelería: es decir, centran todo su negocio en «la tarta de queso perfecta», vendida en tienda física, para llevar o por encargo, apoyando además el concepto de "cheesy brunch" para el consumo en local.

COMUNICACIÓN

La comunicación de la Cheesequería se basa en la idea de especialización absoluta ("No hay tarta sin queso"), enfatizando el origen artesanal, la variedad de sabores, las opciones sin gluten o sin azúcar, y el hecho de que se pueden consumir en el propio local. Visualmente emplea una estética clara, limpia y centrada en la tarta: en su web y redes sociales muestran vitrinas, porciones llamativas y un tono que mezcla pasión por el producto y sencillez informativa.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace distinta a La Cheesequería es su enfoque radical de especialización: en un mercado donde muchas pastelerías ofrecen tartas entre otras cosas, ellos solo hacen tartas de queso (y productos relacionados como cookies, brunch "cheesy"), lo cual les permite posicionarse como "la" destinación para este tipo de postre. Además, su modelo incluye porciones para consumo inmediato y tartas enteras para llevar, lo que amplía sus canales de venta.



lacheesqueria.com



@lacheesqueria_, 43,2K Seguidores



LA CHEESEQUERÍA



MIA COFFEE HOUSE, MÁLAGA



El local está situado en Málaga, concretamente en la dirección C/ Vendeja 9, en el casco antiguo.



El proyecto es impulsado por Leo Linares (venezolano afincado en España) y María (argentina), quienes crearon Mía Coffee Shop como un pequeño café especializado donde cada taza de café cuenta una historia de origen, técnica y pasión.



Mía Coffee Shop es un espacio centrado en el café de especialidad —orígenes únicos, métodos de filtro (V60, Aeropress, etc.) y baristas comprometidos— al que se suman repostería artesanal (brownies, bizcochos, galletas) y opciones ligeras como tostadas gourmet. Su oferta se dirige tanto al consumidor exigente del buen café como al público que busca un brunch o desayuno con ambiente.



Mía Coffee Shop ha sido reconocida como una de las mejores cafeterías de España en listados especializados de cafés de especialidad.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Mía Coffee Shop se presenta como un establecimiento especialista en café de especialidad, con una selección rigurosa de granos de origen único traídos de países como Brasil, Perú, Colombia, Etiopía o Kenia. Su posicionamiento se orienta hacia el público que busca disfrutar de un café artesanal cuidadosamente preparado, en un ambiente íntimo y dedicado al “ritual del café”.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Mía Coffee Shop subraya su carácter de “fanáticos del buen café”. En sus canales destacan la trazabilidad del grano, la técnica del barista (espresso, filtro, cold brew) y la experiencia sensorial de degustar café de especialidad. Visualmente, el local apuesta por un estilo limpio, minimalista y acogedor que refuerza la idea de que cada taza merece atención.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia a Mía Coffee Shop es su foco exclusivo en el café de especialidad —no solo como bebida, sino como producto gourmet— sin dispersarse en oferta amplia de comidas o franquicias. Además, permite la compra de café en grano para preparar en casa, lo que refuerza su identidad de tostador-cafetería de nicho.



@miacoffeeshop, 7K Seguidores



MIA COFFEE HOUSE



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

MI CASA TU CASA, MÁLAGA

MI CASA TU CASA



El local opera en Marbella, concretamente en Av. Antonio Belón 26, Local 12, en la Costa del Sol.



Mi Casa Tu Casa es un café-brunch y restaurante vigoroso, que combina especialidad en café (granos seleccionados de origen y métodos de filtro), repostería casera y una carta que fusiona brunch clásico con sabores mexicanos: tostadas de aguacate, tacos, burritos y pasteles caseros, además de cafés elaborados y zumos frescos.



El restaurante figura con puntuaciones muy altas en plataformas de opinión (4,8/5 en Google según más de 560 reseñas) lo que le ha proporcionado el distintivo Traveller's Choice 2024/2025 de TripAdvisor.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Mi Casa Tu Casa nace en Marbella con la idea de crear un café-brunch acogedor donde los clientes se sientan «como en su casa». El establecimiento se ha posicionado como destino para desayunos, brunchs y café de especialidad, combinando influencias mexicanas, dulces artesanales y un ambiente relajado cerca de la costa.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Mi Casa Tu Casa transmite cercanía, autenticidad y comodidad. Utiliza frases como “Welcome to your home, place of great specialty coffee” y muestra en sus redes alojamientos de café de calidad, tartas caseras, brunchs creativos y sabores mexicanos. El tono invita a relajarse en su terraza o interior, reforzando el sentido de hospitalidad.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que le diferencia es su combinación poco habitual de especialidad en café y brunch + influencias mexicanas: tacos, burritos, nachos junto a café de origen y dulces caseros, todo en un entorno que busca el confort “como en casa”. Este híbrido lo convierte en mucho más que una cafetería tradicional: una experiencia gastronómica matutina / diurna con carácter.



@micasatucasa_marbella, 2,5K Seguidores



NEXT LEVEL, MÁLAGA



El café opera en Málaga, situado principalmente en Calle Panaderos 14, Distrito Centro. También menciona otras aperturas como "Next Level San Juan" y "Next Level The Lab / Atarazanas", en calles emblemáticas de la ciudad.



El proyecto fue impulsado por la pareja José y Vanesa, quienes tras residir y trabajar en Londres decidieron trasladarse a Málaga para fundar su propio café de especialidad.



Next Level Specialty Coffee se presenta como un coffee-brunch destination que combina café de especialidad —orígenes únicos, métodos de filtro y espresso cuidadosamente preparados— con una oferta gastronómica ligera para desayuno/brunch: tostadas gourmet, huevos benedict, cheesecakes artesanales y bowls saludables.



Next Level Specialty Coffee fue reconocida con el distintivo Travellers' Choice 2025 de Tripadvisor, lo que indica excelente valoración recurrente por parte de los clientes.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Next Level Specialty Coffee nace en Málaga con la ambición de llevar la escena del café de especialidad de la ciudad un escalón más alto. En su local del centro, se combina el cuidado riguroso del grano (orígenes únicos, técnicas de extracción) con una carta de brunch y tostadas de alta gama. Su posicionamiento se basa en ser "el lugar para los amantes del buen café" en Málaga, con un enfoque tanto técnico como gastronómico.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Next Level se articula en torno al mensaje de la calidad y experiencia. Su web y redes destacan frases como "¿Quieres tomar el mejor café de la ciudad? Next Level es tu lugar." Visualmente, el establecimiento apuesta por una estética limpia, luminosa y moderna, donde se ven las máquinas de café, los granos seleccionados y un entorno que invita a quedarse.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que hace diferente a Next Level es la fusión entre el café de especialidad técnico y la oferta de brunch/gastronomía ligera de calidad. No es solo un espresso bar, sino un coffee-brunch destination en Málaga. Además, su selección rotativa de granos especiales, el dominio de técnicas de preparación (filtro, espresso) y la atención al detalle elevan la propuesta. Reseñas destacan que "de los mejores cafés de especialidad que he probado en Málaga".



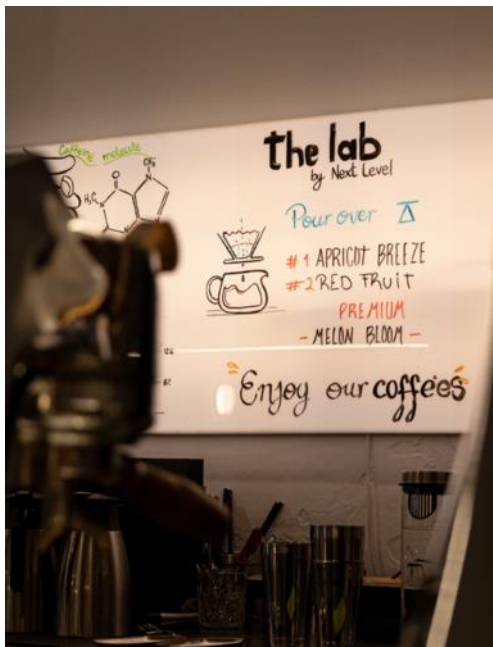
nextlevelspecialtycoffee.com



@nextlevelspecialtycoffee, 8K Seguidores



NEXT LEVEL



LA BELLA JULIETA, MÁLAGA



La Bella Julieta cuenta con varios locales en la provincia de Málaga: en Málaga capital (Calle Santa Lucía 9 y Calle Puerta del Mar 20), en Torre del Mar (Avenida de Andalucía esquina C/ San Martín) y también en la zona de Soho (Calle Córdoba 5), entre otros.



El proyecto fue lanzado por Carlos Pérez y Eva Mostazo cuando tenían 23 y 25 años respectivamente. Carlos aporta la tradición panadera de tercera generación y Eva el enfoque creativo y de concepto experiencia.



La Bella Julieta es una cafetería-pastelería premium que ofrece cafés especiales (blend propio 100 % arábica), panadería artesanal de doble fermentación, bollería creativa, brunch y platos ligeros para desayuno, merienda o comida. Su propuesta combina calidad, diseño cuidado y producto artesanal en un entorno que busca ofrecer "el momento Julieta".



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

La Bella Julieta nace en 2013 en Torre del Mar como la extensión al público de un obrador de pan y pastelería de alta calidad. Su propuesta se posiciona en el segmento coffee-bar premium & brunch, que ofrece café de especialidad, pan artesano de doble fermentación y pasteles delicados en un ambiente moderno y cuidado.

COMUNICACIÓN

La marca transmite un tono cálido y contemporáneo con mensajes como: "El olor a café recién hecho, sentirte bien, sentirte vivo..." El diseño de sus locales es muy cuidado, con ambientes instagramables y un enfoque visual joven que conecta con un público urbano que busca más que una cafetería, una experiencia estética y gastronómica.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia a La Bella Julieta es su doble vertiente de obrador-panadería artesanal + cafetería brunch de calidad: trabajan su propio pan con técnicas avanzadas de fermentación, diseñan pastelería creativa y la combinan con cafés de origen en un formato de brunch o merienda prolongada. Además, a diferencia de un café tradicional, juegan con sensaciones visuales, espacios amplios y una carta que abarca desde bollería de alta gama hasta platos más elaborados.



labellajulieta.com



@julietacoffee_, 15,3K Seguidores



SANTA COFFEE, MÁLAGA



La marca opera con varias sedes en Málaga: una en Calle Tomás Heredia 5, Distrito Centro, 29001 Málaga (soho) y otra en Calle San Agustín 5 / Calle Fernán González 6 cerca de la catedral.



Santa Coffee es una cafetería de especialidad centrada en el café artesanal —orígenes únicos, tueste propio, métodos de preparación cuidados— junto a una oferta ligera de brunch y repostería artesanal: tartas, bizcochos caseros, zumos naturales y opciones veganas.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Santa Coffee nace en Málaga como un specialty coffee shop que busca elevar la cultura del café en la ciudad, apostando por un enfoque contemporáneo y de calidad. Su propuesta combina el café de especialidad con una carta de brunch artesanal y opciones dulces y saladas elaboradas al momento.

COMUNICACIÓN

La marca transmite una identidad visual moderna, cálida y minimalista, donde el tono de comunicación se apoya en la naturalidad y la cercanía. Su presencia en redes, especialmente en Instagram, gira en torno a la experiencia sensorial del café, la estética de sus espacios y el estilo de vida mediterráneo.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia a Santa Coffee es su visión del café como un ritual contemporáneo, no como un producto rápido. Su propuesta se centra en ofrecer una experiencia completa: café de especialidad, gastronomía saludable y un entorno visualmente atractivo. Además, su carta combina lo internacional (tostadas de aguacate, pancakes, açai bowls) con productos locales, adaptándose al gusto actual sin perder autenticidad. En Málaga, se ha convertido en un referente del “café con alma” —un espacio donde el producto, el ambiente y la atención se equilibran para crear una experiencia coherente y aspiracional.



santacoffee.es



@santacoffeeshop, 6K Seguidores



SANTA COFFEE



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE



COLOMBIA
TROPICAL

SANTA
ROASTER

NOTAS DE SĀNTA
Mango / Mielocacao /
Tepalcates Natural.
Proceso: Laveado / Temporal.
Variedad: Caturra Pigeona.
Altura: 1.500 metros.



Proceso: Laveado

Variedad: Caturra Pigeona

Altura: 1.500 metros

FERMENTO, MÁLAGA

FERMENTO



Fermento cuenta con múltiples establecimientos distribuidos en Málaga, Madrid y Asturias, y está en expansión nacional con aperturas en Valencia.



El fundador del proyecto es Carlos Pérez, panadero de tercera generación, que con menos de 30 años decidió crear la marca para “acercar el pan de calidad a todos los hogares”, liderando tanto la parte técnica como la expansión.



Fermento Casa de Panaderos es una panadería-pastelería de autor que se especializa en panes de alta calidad, hechos con fermentaciones largas, harinas ecológicas y procesos artesanales. Su oferta incluye una variedad de panes tradicionales y de especialidad, bollo y pastelería artesana, junto a una zona de cafetería (coffee break) en algunos locales.



Fermento Casa de Panaderos ha sido reconocida con el premio “Mejor Franquicia” en los Premios Nacionales El Suplemento 2024, y también recibió el galardón Andalucía Excelente 2023 en la categoría de franquicia.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Fermento se concibe como una panadería de autor especializada que apuesta por la fermentación lenta como eje principal de su propuesta. Su lema: “Nuestro ingrediente secreto no está en la masa, está en el tiempo”. Con base en Vélez-Málaga, la marca ha desarrollado un plan de expansión que ya suma múltiples locales en Málaga, Madrid y Asturias.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Fermento se centra en la calidad del proceso: muestran de forma destacada la fermentación prolongada, la utilización de harinas ecológicas y la elaboración artesanal a la vista del cliente (obrador visible). Su tono es técnico-artesano y visualmente transmite autenticidad, transparencia y respeto por la tradición panadera.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que verdaderamente distingue a Fermento es su enfoque en la fermentación lenta como núcleo del producto, elevando el pan de un consumo habitual a una experiencia gourmet. También integra un modelo híbrido de panadería-cafetería (“coffee break”) en algunos locales, donde además de comprar pan se puede disfrutar en el momento, lo que amplía su propuesta más allá del retail tradicional.



casadepanaderos.com



@fermento_casa_de_panaderos 34,5K Seguidores



TEJERINGO'S COFFEE, MÁLAGA



La marca cuenta con más de 18 locales en la provincia de Málaga, tanto propios como franquiciados (por ejemplo, en Churriana, Méndez Núñez, El Palo) y se anuncia como en expansión en la Costa del Sol.



El proyecto fue iniciado por Antonio Arrebola, cuya familia llevaba generaciones dedicadas a la churrería artesanal. Arrebola transformó este legado familiar en una marca moderna de cafeterías con tejeringos artesanales.



Tejeringo's Coffee combina la tradición artesana del "tejeringo" – una versión malagueña del churro-porra– con la experiencia moderna de cafetería. Su carta incluye churros recién hechos, café de origen, té del mundo, batidos, helados, tostadas y platos para desayunos o meriendas.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Tejeringo's Coffee nace como evolución de varias generaciones de churreros artesanos en Málaga, liderada por Antonio Arrebola, quien transformó el tradicional "tejeringo" malagueño en una cafetería moderna. Su propuesta se posiciona como una fusión entre churrería histórica y coffee shop contemporáneo, con locales por toda la provincia.

COMUNICACIÓN

La marca proyecta un tono que mezcla tradición y renovación: "Tres generaciones de churreros artesanos", "mantenemos lo antiguo como nuevo". En redes sociales y en su web muestran ambientes acogedores, café de calidad, variedades de churros, té del mundo y bebidas frías, todo en un entorno estilizado

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

Lo que diferencia Tejeringo's Coffee es su reinterpretación del tejeringo malagueño junto con la cultura del café especializado: churros artesanos recién hechos, café de origen seleccionado, ambiente moderno de cafetería y locales diseñados para ser punto de encuentro. El producto tradicional se fusiona con experiencia de "coffee culture".



tejeringoscoffee.es



@tejeringoscoffee, 6K Seguidores



TEJERINGO'S COFFEE

INEFFABLE, SEVILLA



El local Ineffable Coffee Roasters, está ubicado en calle Pintor Amalio García del Moral 2B, Dos Hermanas, Sevilla.



Los fundadores son Omar Molinero, José Pacheco y Alejandro Molinero. Cada uno aporta experiencia internacional en barismo, tueste y formación, habiendo trabajado en ciudades como Ciudad del Cabo, Estambul y Reino Unido antes de fundar el proyecto en Sevilla en 2017.



Tostador de especialidad + tienda online + centro de formación.

Tostadora / roastery: espacio dedicado al tueste artesanal, venta de café en grano y recogida de pedidos.

No es un coffee-shop con servicio completo de bar y cocina habitual, sino un lugar industrial/operativo con posibilidad de compra directa.



Ineffable Coffee ha recibido premios destacados. En particular, fue galardonada como "Mejor Tostador de España 2024" en los BCN Coffee Awards 2024. Este reconocimiento subraya su compromiso con la calidad, la trazabilidad del café de especialidad y la técnica del tueste.



HISTORIA Y POSICIONAMIENTO

Ineffable Coffee Roasters, nació en 2017 con el propósito de acercar el café de especialidad al sur de España. Su espacio funciona como tostadora y centro de producción, más que como cafetería tradicional, y se ha posicionado como uno de los referentes nacionales del café de origen ético y trazable. Su filosofía se basa en el control total del proceso: desde la selección de microlotes con puntuaciones superiores a 84 puntos hasta el tueste artesanal que realza los matices de cada grano.

COMUNICACIÓN

La comunicación de Ineffable transmite transparencia, compromiso social y respeto por el origen. Su identidad combina precisión técnica y sensibilidad artesanal, mostrando el café como un producto con historia y propósito. A través de su web, redes y colaboraciones, proyectan una imagen moderna, limpia y cercana, dirigida tanto a profesionales como a amantes del café consciente.

DIFERENCIACIÓN DEL CONCEPTO:

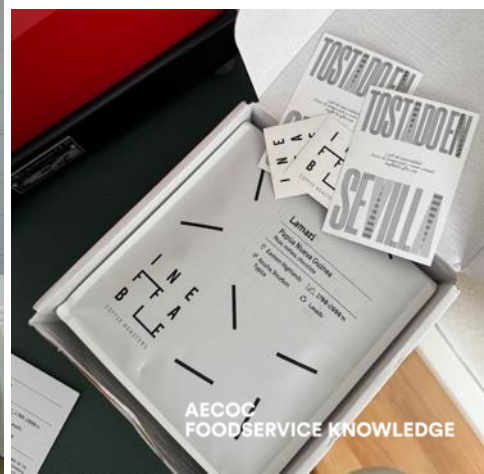
Su diferenciación reside en su enfoque formativo y profesional: no es una cafetería para el consumo casual, sino un roastery especializado que ofrece venta directa, suscripciones, formación y asesoramiento a otros tostadores y baristas.



ineffablecoffee.com



@ineffablecoffee, 22,5K Seguidores



INEFFABLE

AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

Índice

01. INTRODUCCIÓN

PANORAMA ACTUAL *COFFEE & BAKERY* EN ESPAÑA.....pág. 4

02. COFFEE & BAKERY TRENDS

10 TENDENCIAS CLAVE EN EL SECTOR.....pág. 33

03. ACTORES DESTACADOS EN EL PANORAMA NACIONAL

CASOS DE ÉXITO: HÉROES QUE ESTÁN MARCANDO LA DIFERENCIA.....pág. 59

04. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES.....pág. 325

4. CONCLUSIONES

APRENDIZAJES Y PREVISIONES

El modelo de coffee bakery ha trascendido como una simple tendencia, estableciéndose como un **negocio sólido y en expansión.**



**#1 | OK, BUT
FRIST AESTHETIC.**

Las cafeterías y panaderías artesanales han evolucionado en centros culturales urbanos, fomentando la interacción social, apoyando la cultura local y adaptándose a nuevos estilos de vida.




**#3 | A COFFEE
TO GO, PLEASE.**

Las cafeterías han evolucionado, dejando atrás el café con leche clásico para ofrecer opciones personalizadas y creativas. Influencias globales y propuestas de temporada mantienen a los consumidores en constante búsqueda de nuevas tendencias.



**#5 | SIGNATURE
FLAVOUR.**

Los coffee & bakery actuales destacan por ofrecer experiencias sensoriales completas, con ambientes acogedores y la visibilidad de la panadería en acción, convirtiendo el acto de tomar un café en un plan atractivo.



**#2 | FEELS LIKE
COMMUNITY.**

El auge del «coffee to go» y el «ready to drink» ha convertido el café en una declaración de identidad urbana. Junto al «all day brunch», el delivery y las aplicaciones móviles han facilitado el acceso directo al consumidor.



**#4 | GOODBYE
BORING COFFEE.**

Los bocados estrella se transforman en destinos gastronómicos, impulsando a las personas a recorrer kilómetros y hacer colas para vivir la experiencia de probarlos y compartirlos.



#6 | MULTI- CONCEPT.

Estos espacios combinan salud, sabor y sostenibilidad con productos artesanales, opciones conscientes y bebidas funcionales, apostando por ingredientes locales y producción responsable.

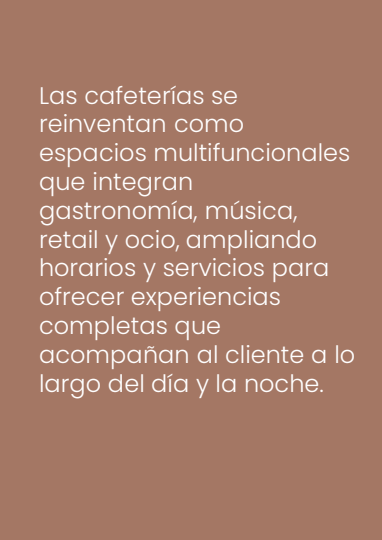


#8 | PASTRY GALLERY.

Cada vez más cafeterías apuestan por tostar su propio café y hornear en el local, buscando frescura, calidad y control del proceso. Esta tendencia, refuerza el vínculo con un público que valora la transparencia, la calidad artesanal y una experiencia auténtica.

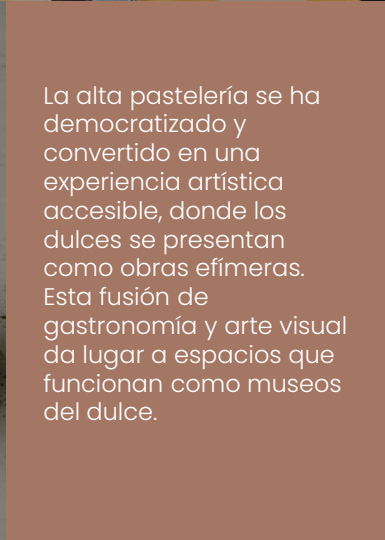


#10 | MORNINGS ARE THE NEW THURSDAYS.



#7 | DRINK CLEAN, EAT GREEN.

Las cafeterías se reinventan como espacios multifuncionales que integran gastronomía, música, retail y ocio, ampliando horarios y servicios para ofrecer experiencias completas que acompañan al cliente a lo largo del día y la noche.



#9 | IN HOUSE.

La alta pastelería se ha democratizado y convertido en una experiencia artística accesible, donde los dulces se presentan como obras efímeras. Esta fusión de gastronomía y arte visual da lugar a espacios que funcionan como museos del dulce.



Las coffee parties se consolidan como una forma de ocio diurno en auge, especialmente en ciudades con fuerte cultura cafetera, ofreciendo una alternativa sin alcohol que prioriza el bienestar y las conexiones genuinas.



Llegó la era de los *NEOcafés*, un fenómeno que representa una evolución del café tradicional, fusionando innovación y nuevas tendencias dentro de la cultura cafetera.

Estos espacios van más allá de servir solo una bebida; **ofrecen experiencias únicas que combinan café de especialidad, alta pastelería, técnicas de preparación vanguardistas, y ambientes modernos y acogedores.**

Los neocafés apuestan por la personalización, ingredientes inusuales y opciones más saludables, respondiendo a las demandas de un consumidor cada vez más consciente y en búsqueda de nuevas sensaciones. Este concepto está transformando la forma en que percibimos y disfrutamos el café, posicionándose como una alternativa fresca y atractiva en la escena gastronómica actual.



Estos nuevos conceptos no se restringen a brindar una experiencia dentro de sus instalaciones; muchos van más allá, extendiendo su influencia a través de iniciativas como **academias, podcasts y otras actividades que promueven su filosofía**, donde los apasionados del café pueden explorar técnicas, mejorar sus habilidades y profundizar en la cultura cafetera.



Algunos también crean coffee corners para ferias, presentaciones, festivales y todo tipo de eventos, o colaboran con otras marcas y negocios —como hizo Nomad junto a la reconocida panadería Saint Jean en Ámsterdam, o Good News con Tommy Hilfiger—, llevando así su propuesta más allá del local y acercando su visión del café de especialidad a nuevos públicos y contextos.

Los coffee bakeries se presentan como un concepto con un futuro prometedor,
emergiendo como un tercer espacio que ha cautivado tanto a consumidores como a marcas.

LOCAL HEROES

Coffee &
Bakery

Estudio nacional sobre los conceptos de restauración más disruptivos en el panorama del *Coffee & Bakery*.

¡GRACIAS!



DANONE

m MAHOU
SANMIGUEL

Pascual
Dar lo mejor

W WELBILT
an All Group Company

AECOC
FOODSERVICE
KNOWLEDGE

