

En el Centro Comercial Abadía

Ginos abre su segundo restaurante en Toledo

- Lo hace de nuevo de la mano de sus socios franquiciados toledanos, tras la buena acogida del primer restaurante de la marca en la ciudad, abierto hace ahora tres años en la plaza de la Magdalena.
- La apertura de este restaurante ha supuesto la creación de 20 puestos de trabajo y reafirma la apuesta de Ginos por la ciudad de Toledo, la primera de Castilla-La Mancha en contar con dos restaurantes de la marca.
- El nuevo restaurante Ginos de Toledo continuará con la colaboración iniciada con Cruz Roja en la ciudad para la integración de personas en riesgo de exclusión.
- Además, el nuevo Ginos del centro comercial Abadía apuesta por el uso de las energías renovables y prevé que al menos la mitad de la energía que consuma, proceda de una instalación propia de energía fotovoltaica.

Toledo, 18 de diciembre de 2019 – Ginos vuelve a apostar por Toledo con la apertura hoy de su segundo restaurante en la ciudad, en esta ocasión en el centro comercial Abadía. Un amplio espacio de más de 300 m2 y con capacidad para 175 comensales.

Abierto de nuevo de la mano de sus socios franquiciados toledanos, tras la buena acogida del primer restaurante de plaza de la Magdalena, el nuevo Ginos de Abadía ha supuesto la creación de 20 nuevos puestos de trabajo. Continuará además con la colaboración del Plan de Empleo de Cruz Roja iniciada con el primer restaurante, para la integración socio-laboral de personas en situación de vulnerabilidad.

El nuevo restaurante Ginos de Toledo apuesta además por el uso de las energías renovables. Gracias a una instalación propia de energía fotovoltaica, prevé generar la suficiente energía para cubrir al menos la mitad de sus necesidades.

Con esta apertura, Toledo se convierte en la primera provincia de Castilla-La Mancha en contar con dos restaurantes de la marca, que está también presente en Ciudad Real, Guadalajara y, recientemente, Albacete. Con el de Toledo, son ya 130 los restaurantes de la marca, que continúa creciendo de la mano de sus socios franquiciados.

La Roma más auténtica y moderna

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

La decoración de los restaurantes Ginos, elaborada por el reconocido estudio de diseño italiano 'Il Mio Desing', nos traslada a la Roma más moderna pero también a su gran tradición social en torno a la mesa. Con el horno de piedra como auténtico protagonista de la sala y en un espacio abierto y acogedor, los restaurantes Ginos buscan ser una extensión de la cocina, la habitación más importante del hogar en Italia: un lugar de encuentro entre familia y amigos donde improvisar comidas, cenas y aperitivos en un entorno cómodo y distendido.

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

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

Ginos CC Abadía

CM-4003, s/n

45003 Toledo

Horario:

De lunes a domingo: De 13.00 a 17.00 y de 20.00 a 24.00

Más información para prensa:

COMUNICACIÓN ALSEA

comunicacion@alsea.net / +34 913829800

Dédalo Comunicación

Tel: +34 91 131 95 70

Lucía Agustín- lucia@dedalocomunicacion.com

Ana Martínez – ana@dedalocomunicacion.com