

BERTO'S MILANESA

DOSSIER DE MARCA

Presentación para Franquiciados

CONFIDENCIAL





ÍNDICE

01. EL ORIGEN

02. EL CONCEPTO

03. EL PRODUCTO

04. PERFIL DE CLIENTE

05. LOCALES TIPO

06. PLAN DE EXPANSIÓN

07. REPUTACIÓN

08. REDES SOCIALES

09. EQUIPO

10. QUÉ NOS HACE DIFERENTES

11. CONDICIONES ECONÓMICAS

07. EL ORIGEN

“Berto’s nace en 2023, después de un viaje a Argentina que lo cambió todo. Allí descubrí algo que iba mucho más allá de un plato: una forma de entender la comida. Lo mejor de la cocina mediterránea fundido con una tradición argentina de mimo absoluto por el producto, y sobre todo, una cultura de mesa donde no solo se come — se comparte tiempo, se alargan las sobremesas, se mira a los ojos a la gente que quieres.

Esa fue la chispa. La milanesa — un plato con raíces argentinas, alma italiana y vocación universal — llevaba décadas esperando su propia marca. Un plato que todo el mundo entiende a la primera, que cruza generaciones y fronteras, y que sin embargo nadie había puesto en el centro del escenario en Europa.

Berto’s nació con esa misión: traer la milanesa al Mediterráneo y, con ella, recuperar esos momentos que se nos escapan — los de sentarse a la mesa sin prisa, partir algo juntos, y recordar que lo mejor de comer siempre fue la compañía.”

Alberto Bonhomme, fundador de Berto's Milanesa



02. EL CONCEPTO

La milanesa es un producto universal. Cada país del mundo tiene su propia versión: la cotoletta en Italia, el schnitzel en Alemania, el escalope en Francia, el cachopo en España. Todos nacen del mismo gesto — empanar con cariño algo bueno — y todos conectan con el mismo lugar: la cocina de casa, la infancia, ese plato que te hacían cuando volvías del colegio.

Nuestros locales se inspiran en los bodegones de Buenos Aires: esos sitios familiares donde uno cocina y el otro atiende, donde te conocen y te tratan como en casa. Madera, parquet, materiales nobles y una atmósfera que te transporta.

Berto's es, ante todo, un restaurante de verdad. Con camareros que te cuidan, que se saben tu nombre, que te preguntan cómo ha ido el día. En un mundo donde la restauración organizada se ha llenado de pantallas, códigos QR y autoservicio, nosotros elegimos el camino contrario: personas que atienden a personas. Eso, combinado con un producto 100% artesano, es nuestra forma de transformar la industria — creando experiencias como siempre debieron ser: personales, cercanas y con calidez.



03. EL PRODUCTO

Elaboramos nuestras milanesas de forma artesanal cada día en nuestro obrador en Cataluña. Seleccionamos carne Km0 que marinamos y empanamos a mano, y la combinamos con los mejores ingredientes importados de Italia — tomate Mutti, tomate seco, mortadella campeona del mundo, quesos de origen — junto con las joyas del Mediterráneo: jamón ibérico, sobrasada artesana de Mallorca y producto de proximidad. Complementamos con pasta fresca y ensaladas para una carta completa.

NUESTROS PLATOS ESTRELLA



Milanesa Berto's
Jamón ibérico — nuestra
insignia



A Caballo
La tradición argentina en
estado puro



Ensalada César
Fresca y equilibrada



**Focaccia Artesanal
con Mortadella**



Chocotorta Argentina
La que hacía tu madre



Cheesecake

04. PERFIL DE CLIENTE

Hay platos que te devuelven a la infancia con el primer mordisco. La milanesa es uno de ellos. Crujiente por fuera, tierna por dentro, honesta siempre — es el tipo de comida que todo el mundo reconoce, que se come desde pequeño y que nunca deja de gustar. No tiene barreras de edad ni de ocasión porque conecta con algo que todos llevamos dentro: la mesa como lugar seguro, el plato que te hacían en casa.

Por eso los momentos de consumo se multiplican solos:

Comida de oficina

Ese respiro a mitad de jornada donde quieres comer bien de verdad, no conformarte. Algo que te cuide por dentro cuando el día no para.

Cena con amigos

Un sitio donde alargar la sobremesa sin prisa, donde el camarero te conoce, y donde un buen vino y una buena conversación van de la mano.

Plan familiar

El sitio donde todos están contentos: los niños repiten milanesa, los padres disfrutan, y nadie discute sobre dónde ir a comer.

Celebraciones

Cumpleaños, reencuentros, brindis improvisados. Momentos que merecen un lugar con alma, no un sitio más de paso.

19€

TICKET MEDIO

16€

MENÚ MEDIODÍA

+20€

FINES DE SEMANA

20%

DELIVERY

1h-1h30

ESTANCIA MEDIA

05. LOCALES TIPO

Nuestros locales te hacen sentir en casa. Y como pasa en las casas, las hay de todos los tamaños. Gracias a nuestra operativa de cocina centralizada en el obrador, no necesitamos grandes instalaciones en punto de venta — lo que nos permite trabajar tanto en espacios amplios como en locales compactos, adaptando sala y cocina a cada ubicación. Madera natural, parquet cálido, iluminación envolvente y atención al detalle en cada material: el bodegón argentino viaja con nosotros, sea cual sea el formato.

Centro Comercial / Food Court

Modelo compacto y operativamente eficiente. Cocina simplificada gracias al obrador centralizado, que reduce la complejidad operativa en punto de venta. Sweet spot entre 140 y 200 m², aunque podemos encajar en espacios desde 70 m² hasta 400 m². Requiere salida de humos.

Local a pie de calle

Desde locales tipo bistró de 70 m² con terraza (como nuestro local de Av. Diagonal 535, junto al CC Illa Diagonal) hasta locales de 800 m² con cabida para eventos y grupos grandes (como nuestro local insignia en Rambla Catalunya 13, en pleno centro de Barcelona).



06. PLAN DE EXPANSIÓN

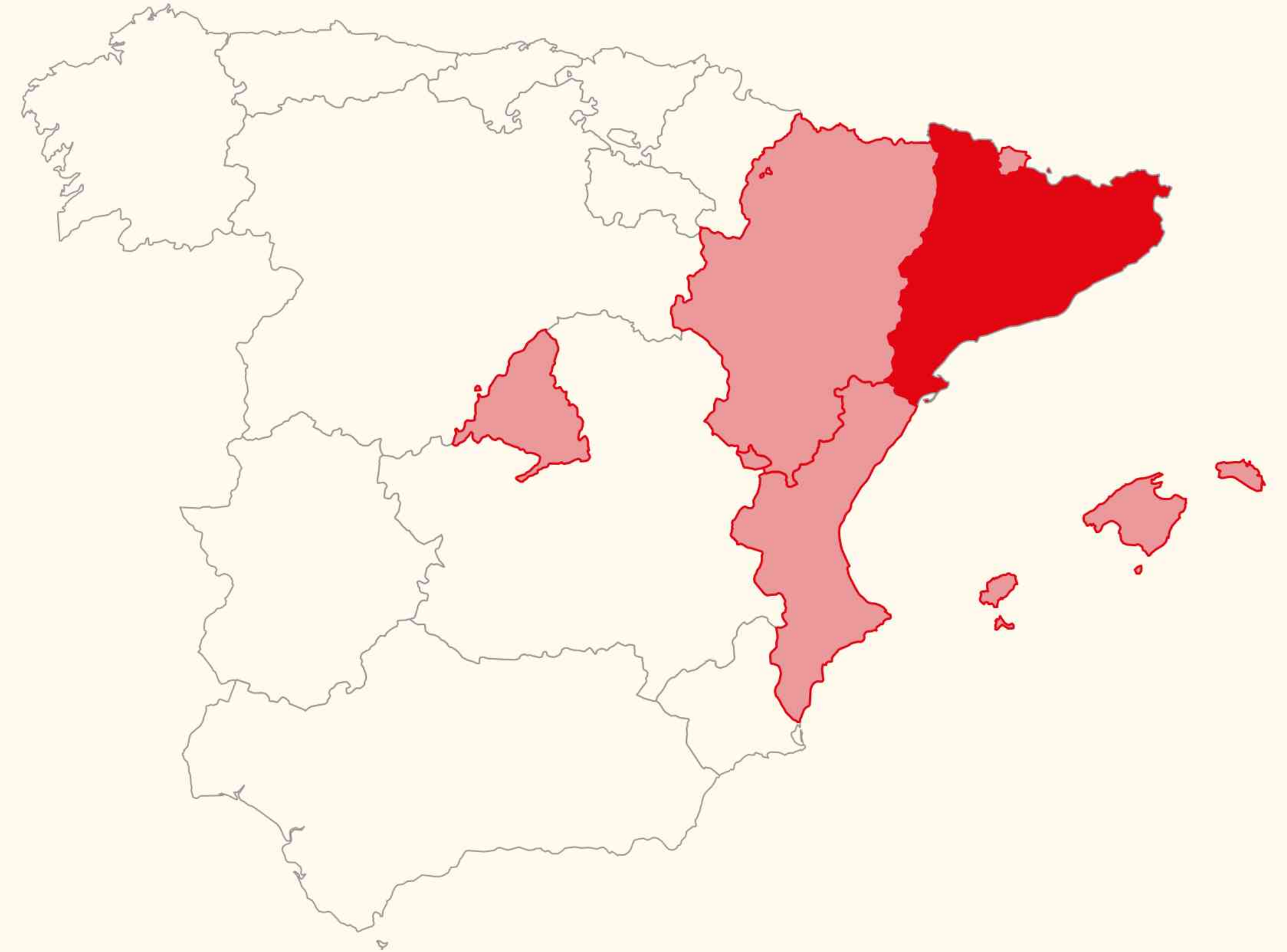
Actualmente contamos con 7 restaurantes en Cataluña.

Nuestra estrategia de crecimiento sigue el modelo de mancha de aceite: expandimos de forma orgánica y contigua, consolidando cada zona antes de saltar a la siguiente.

- Comunidad Valenciana
- Andorra
- Islas Baleares
- Zaragoza

7 → **10** → **14**
ACTUALES FIN 2026 FIN 2027

Logística con Havi: capacidad de expansión a toda España sin comprometer calidad.



07. REPUTACIÓN

Berto’s destaca por tres cosas que nuestros clientes repiten una y otra vez: la calidad de la comida, la cercanía en el servicio y esa sensación de hacerte sentir en casa que tanto se ha perdido en la restauración organizada. No lo decimos nosotros — lo dicen ellos.

Las reseñas de Google hablan por sí solas. Nuestra valoración media está muy por encima del estándar de la industria.

★★★★★ Nuestros 7 locales · Google Maps	Reseñas	Nota media
Rambla Catalunya	475	4.9
CC SOM Multiespai	1.078	4.8
Diagonal	2.364	4.7
CC Diagonal Mar	1.771	4.7
CC Splau	1.758	4.7
CC Glories	397	4.7
CC Mataró Parc	831	4.6
Total	+8.674 reseñas	4.74

LO QUE DICEN NUESTROS CLIENTES

Reseñas verificadas · Google Maps



Google Maps

"Berto's Milanesea es el tipo de sitio que te hace sentir bienvenido desde el primer momento. El equipo es increíblemente amable, y se nota que están orgullosos de lo que sirven. Las milanesas perfectamente cocinadas — crujientes por fuera, tiernas por dentro. Una joya absoluta."



Michael T.
Diagonal · Barcelona



Google Maps

"¡Ambiente y decoración increíbles! Me atendió Nacho, fue excepcional y muy acogedor. La milanesa a la parmigiana y el tiramisú casero — absolutamente delicioso. Uno de esos sitios donde todo está bien hecho, desde el trato hasta el plato."



Sophie R.
Diagonal · Barcelona



Google Maps

"Quedamos encantados. Servicio excelente de Jonathan, y la comida superó nuestras expectativas con creces. Raciones generosas, gran relación calidad-precio. Se nota la calidad real — no el típico fast casual. Repetiremos sin duda."



Anna K.
Diagonal · Barcelona



Google Maps

"Comida preciosa. Gran ambiente, pantallas enormes con el fútbol. Servicio fantástico de Kimey. Honestamente una de las mejores experiencias que he tenido en Barcelona — desde cómo te reciben hasta la comida en sí, todo en otro nivel."



James L.
Rambla Catalunya · Barcelona



Google Maps

"¡Gran experiencia! Milanesea de pollo con 4 quesos y el pastel de chocolate — los dos increíbles. Las raciones son enormes y el servicio de Uriel fue de 10. De esos sitios que no encuentras fácilmente. Volveré seguro."



Clara M.
CC Glories · Barcelona



Google Maps

"Comida deliciosa en un ambiente único y muy divertido. El servicio fue excelente, Gerard fue muy atento y hizo que la experiencia fuera muy agradable. Las milanesas, de las mejores que he probado — gran precio y porciones enormes."



David P.
CC SOM · Barcelona

08. REDES SOCIALES

Para amplificar nuestro alcance y conectar con nuestra audiencia, trabajamos con los influencers foodies de mayor impacto.

Producto real, experiencias auténticas y cero postureo.



Victor Prous

“Catador” de restaurantes

En su visita a Berto's, prueba nuestras milanesas y descubre cómo mantenemos la esencia artesanal mientras escalamos la producción para toda la red. Un vídeo que captura lo que nos hace diferentes: que crecer no está reñido con la calidad.

Link

https://www.instagram.com/reel/DVTBbMoCF_5/?igsh=MTNxZmJwYnk4c3ZubQ==



Undeliciosomundo

Cuenta de restaurantes con explicación del origen del producto

En este vídeo nos explican el origen de la milanesa y porque es un producto universal: cada país tiene la suya. Y explica cómo hacemos las milanesas para que sean TOP.

Link

<https://www.instagram.com/reel/DL-YHIBqtRW/?igsh=bmxpcW50bWdmcmdr>



Comidaperrona

Cuenta de restaurantes en Barcelona

Los chicos de Comidaperrona lo resumen en un gesto: cortar la ternera con las manos. Algo que no suele pasar — y que solo es posible cuando combinas artesanía de verdad con producto de primer nivel: Angus Km0, marinado con mimo y empanado a mano. Esa jugosidad no se improvisa.

Link

<https://www.instagram.com/reel/DVLQpaQDK-w/?igsh=OGU3dDk1OXIajN0>

09. EQUIPO



Alberto Bonhomme

Founder & CEO

Fundador de Instamaki, vendida a Glovo en 2020. En Glovo lanzó Glovo Concepts — las marcas blancas de Glovo en restauración — con 600 franquiciados en 6 países.



Enric Rebordosa

Co-founder · Strategy & Expansion

Grup Confitería (25M€+ facturación, 80+ locales en Barcelona), Paradiso — #1 cocktail bar del mundo 2022, Brunch & Cake (10M€+ ventas).



Adrian Aftowicz

COO

+15 años en operaciones multi-unidad: AmRest/KFC (48 restaurantes), Wok to Walk (104 locales, 17 países, 60M€), Glovo Concepts.



Ivan Gallardo

CFO

+10 años en corporaciones y startups (CIRSA, CaixaBank, eCharge, IndoorClima).
Disciplina financiera institucional.

10. QUÉ NOS HACE DIFERENTES



Un concepto que rompe con lo establecido

Producto artesanal en un entorno saturado de hamburguesas y fast food. El consumidor pide algo diferente — y lo encuentra aquí.



Alma argentina, sabores mediterráneos

La primera cadena de restaurantes especializada en milanesas artesanas, con 7 locales propios y en plena expansión.



Para todos los públicos, todas las ocasiones

Carta universal con ticket de 19€. De la comida de oficina a la cena con amigos. Encaja en cualquier food mix.



Hospitalidad de verdad

Trato cercano en un mundo de autoservicio. Espacio cálido con materiales nobles — lejos de neones y fórmulas ya vistas



Marca joven con equipo senior

Dinámica, activa en redes, conecta con todas las generaciones. Equipo directivo con décadas escalando restauración internacional.



77. CONDICIONES ECONÓMICAS



INVERSIÓN

Costes de adecuación del local +
Canon de entrada

DURACIÓN DEL CONTRATO

10 años

SUPERFICIE

Centro Comercial: 120-300 m²
(ideal) Calle: 70-600 m²

CANON DE ENTRADA

30.000€ + IVA

ROYALTY

5% sobre ventas

MARKETING

3% sobre ventas

BERTO'S MILANESA

Alma argentina. Sabores mediterráneos.

alberto@bertosmilanesa.com

www.bertosmilanesa.com