

IBERIC POINT, NOU EPICENTRE DEL BON PERNIL I EMBOTIT A TARRAGONA

Iberic Point, el nou establiment especialitzat en embotit i pernil aterra a Tarragona per delectar als seus clients amb excel·lent producte i atenció personalitzada. Situat al número 31 d'una de les principals artèries de la capital tarragonina, com és l'Avinguda Catalunya (cantonada amb Rovira i Virgili) Iberic Point ocupa una superfície de 150 metres quadrats, distribuïts amb 50 de terrassa exterior, i la resta a l'interior de l'establiment. La capacitat d'aforament és de 75 clients. La decoració del local ha estat obra de la prestigiosa arquitecta Natalia San José, que ha definit una atmosfera interior d'estil industrial, amb tres barres –una central i dos laterals- per poder assaborir les excel·lències dels productes.



Iberic Point defineix la seva línia al client basant-se en oferir i servir bon producte en els seus plats. La Jabugueña és el proveïdor principal del grup. Iberic Point ha empleat a tres persones amb la posada en marxa d'aquest projecte empresarial, a càrrec de Dehesa Nostrum. Un servei amable, atent i amb l'atenció posada sempre en la comoditat del client que visita Iberic Point.

Iberic Point obre de dilluns a diumenge i ofereix esmorzar a partir de 2,90 euros, i al migdia dos menús, l'express a 5,95 i el normal a 9,95 euros. Treballen el vi amb set denominacions d'origen i posa a disposició dels clients la venda al detall de formatges, embotits i ibèrics, a més de producte per emportar.



Ibèric Point busca consolidar-se a Tarragona abans d'obrir a Reus

15 de juny de 2018, per Jordi Garcia Arnau



Equip de personal de l'establiment Iberic Point
Jordi Garcia

Per degustar pernil de gran qualitat amb la millor atenció, **Iberic Point ha obert un nou establiment** especialitzat en embotits, formatges i pernil proveït per "La Jabugueña". Un pernil que el client també pot adquirir al mateix local per endur-se'l a casa. L'establiment és obert des d'octubre passat i **està situat al número 31 de l'Avinguda de Catalunya de Tarragona** i ocupa una superfície de 150 metres quadrats amb capacitat per 75 clients. També disposa d'una terrassa elevada en una de les cruïlles més transitades de la ciutat.

La decoració del local ha estat obra de la prestigiosa aparelladora reusenca Natalia San José, que ha definit una atmosfera interior d'estil industrial, optimitzant al màxim la llum d'un local que fa xamfrà i que alhora té un aspecte modern i acollidor.

Ibèric Point és la iniciativa de tres joves empresaris que tenen la intenció d'obrir noves franquícies al territori una vegada hagin aconseguit consolidar el projecte de Tarragona. Contemplen especialment la possibilitat d'obrir un establiment a Reus.

Iberic Point obre de dilluns a diumenge i ofereix esmorzar a partir de 2,90 euros, i al migdia dos menús, l'express a 5,95 i el normal a 9,95 euros. Ofereixen vi de set denominacions d'origen i posa a disposició dels clients la venda al detall de formatges, embotits i ibèrics.

Llegir més

Etiquetes:

Iberic Point pernil

BUTLLETÍ DE NOTÍCIES >

Indica el teu correu electrònic i estigues al dia de tot el que passa a la ciutat

ENVIA

EL MÉS LLEGIT >

- 1 Els hotelers creuen que els Jocs Mediterranis de Tarragona tindran poc impacte en el sector
- 2 Una fira d'ocupabilitat uneix joves i empreses del territori
- 3 La cinquena edició del Dia de l'emprenedoria del Sud de Catalunya aplega un centenar de persones a Reus
- 4 Bic Graphic millora les instal·lacions de Tarragona amb una inversió d'1,5 milions
- 5 Andreu Bartolí (SoccerDream): 'La realitat virtual et permet jugar amb els millors futbolistes del món'

> Premiem 15 projectes empresarials del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre

> 35.000 euros en 5 categories

> Assessorament tècnic personalitzat

Creiem en el teu projecte. **Participa-hi!**
Pots presentar-t'hi fins al **29 de juny**

Gastronomia i Turisme

des de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre

Fèlix Llovell Fortuny



IBERIC POINT, NOU EPICENTRE DEL BON PERNIL I EMBOTIT A TARRAGONA

14 JUNIO, 2018 / FELIXLLOVELLFORTUNY

Tarragona per delectar als seus clients amb excel·lent producte i atenció personalitzada. Situat al número 31 d'una de les principals artèries de la capital tarragonina, com és l'Avinguda Catalunya (cantonada amb Rovira i Virgili) Iberic Point ocupa una superfície de 150 metres quadrats, distribuïts amb 50 de terrassa exterior, i la resta a l'interior de l'establiment.



La capacitat d'aforament és de 75 clients. La decoració del local ha estat obra de la prestigiosa arquitecta Natalia San José, que ha definit una atmosfera interior d'estil industrial, amb tres barres –una central i dos laterals- per poder assaborir les excel·lències dels productes.



Iberic Point defineix la seva línia al client basant-se en oferir i servir bon producte en els seus plats. La Jabugueña és el proveïdor principal del grup. Iberic Point ha empleat a tres persones amb la posada en marxa d'aquest projecte empresarial, a càrrec de Deehesa Nostrum. Un servei amable, atent i amb l'atenció posada sempre en la comoditat del client que visita Iberic Point.



Iberic Point obre de dilluns a diumenge i ofereix esmorzar a partir de 2,90 euros, i al migdia dos menús, l'express a 5,95 i el normal a 9,95 euros. Treballen el vi amb set denominacions d'origen i posa a disposició dels clients la venda al detall de formatges, embotits i ibèrics, a més de producte per emportar.