



EL RINCÓN ANIMADO - CPC Paula Montal (Logroño)

¿Qué necesidad cubre el proyecto?

El proyecto El Rincón Animado nace para dar respuesta a una necesidad cada vez más presente: la búsqueda de experiencias de ocio diferentes, originales y memorables. Hoy en día, muchos restaurantes se centran únicamente en la comida y dejan de lado el componente emocional y experiencial que cada vez más clientes valoran.

Nuestro restaurante cubre ese interés combinando gastronomía y entretenimiento en un mismo espacio. Ofrecemos una propuesta innovadora basada en platos inspirados en el cine juvenil y las series de animación, que despiertan nostalgia, recuerdos y emociones, permitiendo a los clientes disfrutar no solo del sabor, sino también de nuevas sensaciones.

Además, respondemos con espacios pensados para familias, jóvenes y personas amantes de la animación que buscan compartir tiempo de calidad en un entorno seguro, creativo y acogedor. El Rincón Animado no solo satisface el hambre, sino que también aporta valor cultural y social, convirtiéndose en un lugar donde se fomenta la imaginación, la creatividad y el ocio saludable.

¿Qué es lo que os hace diferentes y por lo tanto es por lo que el cliente está dispuesto a pagar?

Lo que nos hace diferentes es nuestro concepto de restaurante híbrido temático, único en la ciudad de Logroño. El Rincón Animado se inspira en comidas icónicas que aparecen en películas y series animadas, lo que genera una conexión emocional inmediata con el cliente.

La ambientación temática del local, el diseño cuidado de los platos y la constante renovación del menú y la decoración hacen que cada visita sea distinta. Esta innovación continua es uno de los principales motivos por los que el cliente está dispuesto a pagar ya que no se encuentra en otros restaurantes convencionales.

Además, ofrecemos un espacio inclusivo y familiar, con opciones de takeaway y servicio a domicilio, eventos temáticos, cumpleaños y colaboraciones con instituciones educativas y culturales. El cliente paga no solo por la comida, sino por el ambiente, la creatividad, la atención al detalle y la experiencia emocional que vive durante su visita.