

COSTACOS

Концепция

«Уникальный синтез тысячелетних традиций кулинарии индейцев Месоамерики, с яркой средневековой испанской кухней» - так Unesco охарактеризовал мексиканскую кухню в 2010 г., включив ее в нематериальный список достояния человечества.

Мексиканский street food (antojitos исп.), обладает идеальным балансом остроты, сливочности и резкости, чтобы возбудить вкусовые рецепторы, привыкшие к более традиционному вкусу.

COSTACOS* – потому что такос (англ).

Уникальность концепции – сочетание безупречного вкуса и доступности качественного продукта!

Мы познакомим Вас с настоящей Мексикой!



**COS
-TA-
COS**

Mexican Food



Меню

Еда:

- Тако
- Буррито
- Мексиканские хот-доги
- Пирожки
- Салаты
- Супы
- Десерты

Напитки:

- Безалкогольные напитки (чай, кофе, мин. вода, соки, лимонады, морсы)
- Пиво

Фирменный стиль



Фирменный стиль



Требования к помещению

- Помещение на фуд-корте с высоким трафиком
- Площадь: 30-40 кв.м
- Потребление электричества: 50 кВт
- Холодное, горячее водоснабжение, водоотведение
- Возможность устройства приточно-вытяжной системы вентиляции, кондиционирования



Преимущества для партнеров

Мы настроены на долгосрочную и продуктивную работу, обязуемся:

- Оказывать безупречный сервис
- Придерживаться высоких стандартов качества
- Развиваться, привлекать новых гостей
- Быть нацеленными на результат

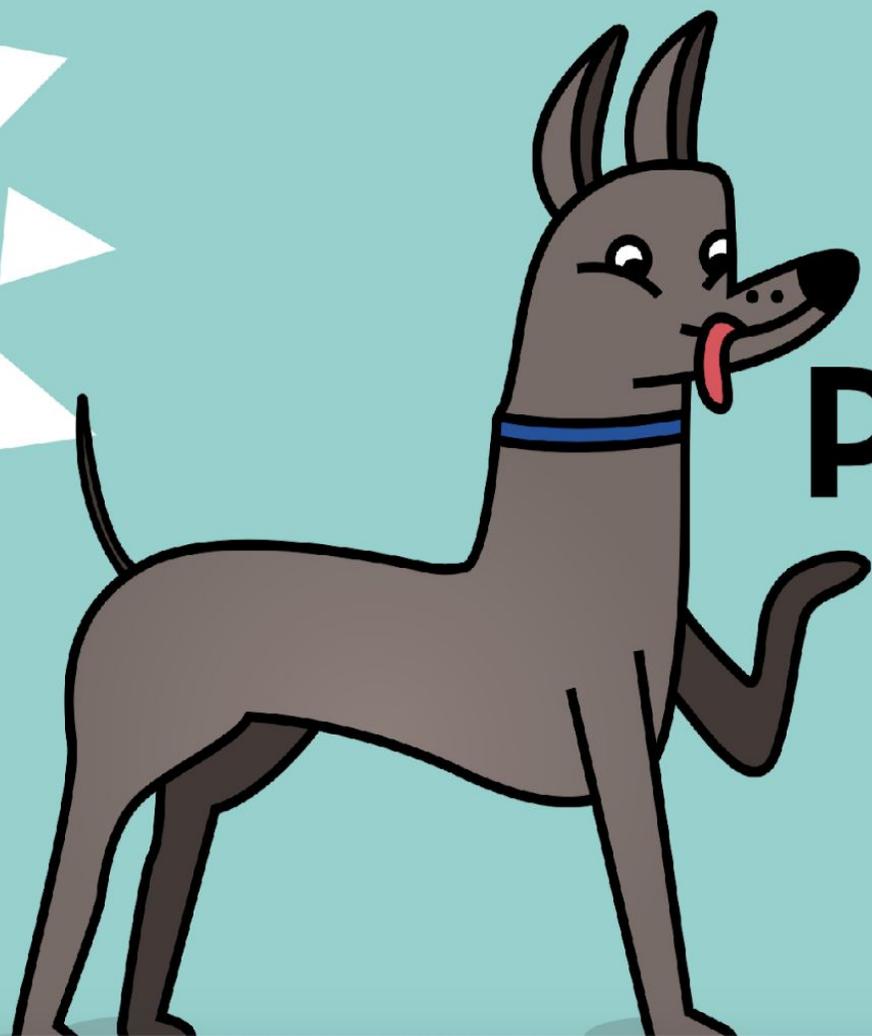
Контакты для сотрудничества

Управляющий партнер:

Громов Василий

Моб. +7 926 611 51 65

E-mail costacos@inbox.ru



**Buen
Provecho!**