

Bienvenidos a Madrid

La idea de esta cadena de tiendas con presencia en Madrid surgió de un arquitecto belga que creció rodeado de habas de cacao y que ha aportado a la cultura del chocolate imaginación y creatividad para hacerlo objeto de deseo no sólo para el paladar, sino también para la vista. Un paraíso junto al Santiago Bernabeu en la zona de Castellana.

A partir de la mezcla de diferentes ingredientes, texturas y sabores, Chocolat Factory ha conseguido crear 56 variedades de bombones. Para ello utiliza cacao de Java, Venezuela o Sao Tomé, que también adopta formas tan diversas como una invitación de boda, una cabeza, un animal, o puede ser bebido o transformado en deliciosa mousse para meter en el microondas, entre otras posibilidades.

Algunos de los diseños de sus productos, como The Tubes, han sido premiados en varios certámenes y se presentan como el regalo perfecto para cualquier celebración. Además, ofrecen mezclas tan atrevidas como láminas de chocolate con un toque de sal acompañado de vino, o la combinación de cacao con mermelada de naranja, pera o castaña.



Practical Information

Dirección

Calle
General Perón, 40, local 36
28020

Teléfono

(+34) 91 417 99 98

Web

<http://www.chocolatfactory.com>

Metro

Santiago Bernabéu (L10)

Cercanías

Horarios

Lun - Sáb 10:00 - 21:00 h. ; Dom 11:00 -
20:00 h.

Zona turística

Castellana

Fax

Correo Electrónico

chocolatfactory@chocolatfactory.com

Bus

5, 27, 40, 43, 120, 126, 147, 149, 150

Alquiler de Bicis (BiciMad)

Consulta el mapa de estaciones.

Tipo

Gourmet



Official Tourism Website

