Can Lloses

Propiedad · vivienda · terrenos · parking · restaurante

Sant Pere de Ribes · Garraf · Barcelona



PRECIO DEL CONJUNTO

2.145.000 €

Una adquisición singular, con identidad propia

Can Lloses se presenta como una operación integral: el conjunto inmobiliario, la vivienda, los terrenos, las zonas de aparcamiento y la actividad de restauración actualmente en funcionamiento. La propuesta combina patrimonio, marca, gastronomía, paisaje y una trayectoria familiar iniciada en 1944.



PRECIO	HISTORIA	GOOGLE	RESEÑAS
2.145.000 €	Desde 1944	4,4 / 5	1,8K+

Posicionamiento: venta directa de una propiedad hospitality consolidada en Sant Pere de Ribes, con proximidad a Sitges y conexión con el área de Barcelona. La información sensible y documental se facilita progresivamente a compradores cualificados.

CONTENIDO

Índice

La oportunidad 4

La propiedad 5

Exteriores y entorno 6

El restaurante 7

Bar y terraza 8

Gastronomía 9

Carta · entrantes y brasa 10

Carta · cocas, truites y temporada 11

Historia 12

Reputación digital 13

Reseñas de Google · I 14

Reseñas de Google · II 15

Operación y servicios 16

Ubicación 17

Marca y presencia 18

Perímetro de adquisición 19

Proceso de comprador 20

Galería 21

Próximos pasos 22

Fuentes y verificación 23

Contacto 24



LA OPORTUNIDAD

Más que un restaurante

La operación se plantea como la adquisición de un conjunto completo y reconocible, con uso hostelero activo, espacios residenciales y exteriores, zonas de aparcamiento y una marca con décadas de presencia local.

01

Activo inmobiliario

Edificio, vivienda, terrenos y espacios exteriores.

02

Restauración activa

Restaurante, bar, terraza y equipamiento sujeto a inventario.

03

Marca y trayectoria

Historia familiar desde 1944 y presencia pública consolidada.

04

Venta directa

Proceso orientado a compradores reales, con documentación y due diligence.

Arquitectura, carácter y escala

La finca combina una imagen mediterránea reconocible -fachadas blancas, piedra, madera, vegetación madura y terrazas- con espacios de restauración amplios y vistas abiertas hacia el entorno del Garraf.



PROPIEDAD
Conjunto inmobiliario

VIVIENDA
Integrada en el activo

TERRENOS
Espacios exteriores

PARKING
Zonas de aparcamiento

Las superficies, capacidades, titularidades y clasificación jurídica exacta se verificarán en la documentación de la operación y en la due diligence del comprador.

Terrazas, luz y Garraf

El entorno natural y las vistas forman parte de la experiencia del establecimiento. La web oficial destaca la ubicación rodeada por la naturaleza del Garraf y la existencia de varios espacios acogedores.











EL RESTAURANTE

Amplio, luminoso y familiar

La web oficial describe el restaurante como un espacio amplio y muy luminoso, con vistas a la montaña, pensado para comidas familiares o con amigos. La propuesta combina entrantes, carnes y cocina de temporada.

Restaurante · comedor · vistas · cocina catalana

Un formato más informal, con vida propia

El bar funciona como una propuesta complementaria: terraza amplia, formato informal, menú de mediodía entre semana y una oferta de tapas, entrantes, tortillas, carnes y cocas en fines de semana y noches.







GASTRONOMÍA

Cocina catalana de siempre

Can Lloses mantiene una identidad basada en cocina casera catalana, brasa, platos de temporada y elaboraciones tradicionales. Calçots, romesco, xató, carxofes, carnes, cocas, truites y postres caseros forman parte de la narrativa gastronómica publicada del establecimiento.



Producto de temporada · brasa · tradición · cocina familiar

La oferta varía a lo largo del año. En invierno destacan calçots, alcachofas y xató; en verano aparecen preparaciones más frescas como gazpacho y vichyssoise, además de tortillas de verduras.

Entrantes, cocina de casa y brasa

Selección de especialidades vinculadas a la oferta publicada de Can Lloses. La carta es dinámica y puede variar por temporada; el QR enlaza a la versión vigente del restaurante.

01

Entrantes y cocina de casa

Xató de Can Lloses
Escalivada y anchoas
Carxofes a la brasa
Carpaccio de bacallà
Pa amb tomàquet
Embutidos e ibéricos
Escudella / sopa de pasta
Canelons

02

Brasa, carnes y guisos

Bou / vedella a la brasa
Entrecot
Botifarra
Conill
Xai a la brasa
Peus de porc a la brasa
Confit d'ànec amb bolets
Guisos de pato y ternera



Carta vigente

Cocas, truites, postres y carta vigente

El bar y la terraza amplían la propuesta con un enfoque más informal. La comunicación del establecimiento combina carta fija con elaboraciones de temporada.

03

Cocas, truites y postres

Coca torrada
Coca de ceba
Truita de patates
Truites de temporada
Crema catalana / crema cremada
Flam casolà
Postres de músic
Gelats i sorbets

04

Temporada y bodega

Invierno: calçots, carxofes a la brasa, xató y truites de temporada.

Verano: vichyssoise, gazpacho y truites de verduras.

Selección de vinos del Penedès y Empordà y cavas catalanes.



Restaurante

Bar

Ocho décadas de cocina y hospitalidad

1944 — Fonda Planella · Rupit

La familia Planella-Juvanteny inicia su trayectoria hostelera.

1953 — Pagès i pastissers

Producción de postres para fondas de Rupit y carquinyolis tradicionales.

1961 — Antic Hostal Can Miqueló

Sant Martí de Centelles.

1969 — Restaurant Mas Mestre d'Olivella

Etapa en la carretera de Sant Pere de Ribes a Vilafranca.

1975 — Restaurant Can Lloses

La familia compra el Mesón Sancho Panza y lo convierte en Can Lloses.



Una presencia pública consolidada

La ficha pública de Google sitúa a Can Lloses en 4,4/5 con más de 1.800 reseñas. La conversación online repite con frecuencia tres ideas: cocina casera/tradicional, vistas y entorno del Garraf, y trato cercano.

4,4 / 5
GOOGLE

1,8K+
RESEÑAS PÚBLICAS



VER PERFIL

Qué destacan los clientes · I

Selección editorial de reseñas públicas atribuidas a Google. Los comentarios se resumen para mantener el dossier legible; el texto completo puede consultarse en el perfil público.

GOOGLE REVIEW

Antonio Rodríguez

Destaca el servicio, la cocina casera y las vistas del entorno.

GOOGLE REVIEW

S. C. S.

Cliente recurrente desde hace más de veinte años; recomienda canelones, cocas, peus de porc y postres.

GOOGLE REVIEW

Rene Ravasini

Subraya las vistas del Garraf, la comida y la profesionalidad del equipo.

Qué destacan los clientes · II

La reputación pública refuerza la lectura de Can Lloses como restaurante de destino: tradición, entorno, servicio y recurrencia.

GOOGLE REVIEW

Sergio Garcia

Valora especialmente la calçotada, la calidad/cantidad y el entorno.

GOOGLE REVIEW

Deme Moreno

Describe la convivencia entre el bar/menú y el comedor superior con vistas.

GOOGLE REVIEW

Juan Salvador

Pone el foco en la trayectoria, el servicio y la continuidad del restaurante.



OPERACIÓN Y SERVICIOS

Un negocio activo, con varios formatos

La información pública actual describe una operación con restaurante, bar y terraza, servicio de mesa, reservas, pago con tarjeta y una configuración apta para familias y grupos. Los perfiles públicos también señalan aparcamiento y accesibilidad para personas con movilidad reducida.

- Restaurante y bar
- Terraza exterior
- Reservas
- Servicio de mesa
- Pago con tarjeta
- Aparcamiento
- Accesibilidad
- Grupos y familias

HORARIO PUBLICADO EN LA WEB OFICIAL

Domingo a jueves · 12:00-17:00

Martes · cerrado

Viernes y sábado · 12:00-17:00 / 19:00-23:30

Cocina · 13:00-15:30

Cocina · 20:00-22:30

UBICACIÓN

Sant Pere de Ribes · Garraf · Barcelona

Can Lloses se encuentra en Sant Pere de Ribes, en la comarca del Garraf. El posicionamiento combina entorno natural, proximidad a Sitges y acceso al área de Barcelona, lo que refuerza su atractivo como restaurante de destino.



Entorno del Garraf

Paisaje, terrazas, vistas, identidad mediterránea y una presencia local consolidada. El activo se presenta como una oportunidad hospitality vinculada al territorio, no como un local urbano genérico.

MARCA Y PRESENCIA

Can Lloses ya existe en la mente del cliente

La operación no parte de cero. Can Lloses tiene una historia pública, web oficial, perfiles digitales, reseñas, una imagen reconocible y una propuesta gastronómica asociada a la cocina catalana y a la



HISTORIA	UBICACIÓN	GOOGLE	WEB OFICIAL
Desde 1944	Sant Pere de Ribes	4,4/5 · 1,8K+	canlloses.com

PERÍMETRO DE ADQUISICIÓN

El conjunto completo

El planteamiento comercial es la venta conjunta del inmueble, vivienda, terrenos, aparcamiento y restaurante, incluyendo la actividad/empresa explotadora y los elementos de explotación que se documenten en la operación.

01 Inmueble / edificio

02 Vivienda

03 Terrenos y exteriores

04 Aparcamiento

05 Restaurante y bar

06 Instalaciones y equipamiento

07 Negocio/empresa explotadora

08 Marca y activos operativos

Licencias, permisos, autorizaciones, inventario, derechos y demás elementos administrativos se considerarán únicamente en la medida en que estén vigentes y sean legalmente transmisibles o susceptibles del correspondiente cambio de titularidad. Prevalecerán la documentación, la due diligence y el contrato definitivo.

PRECIO SOLICITADO

2.145.000 €

De la primera consulta a la due diligence

01	Dossier público	Primera visión del activo, su historia, espacios y posicionamiento.
02	Contacto cualificado	Identificación del comprador y su proyecto.
03	Visita	Recorrido por la propiedad, restaurante, exteriores y zonas operativas.
04	Documentación	Acceso progresivo a inventario y documentación disponible.
05	Due diligence	Revisión jurídica, técnica, fiscal, económica y administrativa por el comprador.
06	Contrato definitivo	Definición final del perímetro, condiciones y cierre.

Can Lloses, tal como es









Fotografías reales del establecimiento facilitadas para este proyecto.

Una conversación directa, seria y documentada

El objetivo del dossier es facilitar una primera evaluación. Las solicitudes de información, visita o documentación adicional se canalizan a través de la web específica de la operación.

CANLLOSESESTATE.COM



PRECIO DEL CONJUNTO

2.145.000 €

Venta directa

Sant Pere de Ribes

Garraf · Barcelona

Información comercial y fuentes públicas

Web oficial de Can Lloses

Historia, descripción del restaurante y bar, horarios y posicionamiento gastronómico.

Google / Google Travel

Valoración pública 4,4/5 y más de 1.800 reseñas consultadas en septiembre de 2026.

Reseñas públicas atribuidas a Google

Temas de reputación sintetizados para este dossier; consultar el perfil público para el texto íntegro.

Fuentes gastronómicas públicas

Usadas para contrastar especialidades y platos de temporada; la versión vigente debe verificarse en la carta oficial.

NOTA DE VERIFICACIÓN

Este documento es material comercial no contractual. Precio, alcance, inventario, superficies, capacidades, equipamiento, titularidades, licencias, permisos, autorizaciones y demás datos deberán contrastarse con la documentación oficial, la due diligence y el contrato definitivo. La carta, horarios, reseñas y servicios pueden cambiar con el tiempo. No se han incluido datos económicos no facilitados ni afirmaciones no verificadas.

CONTACTO

Can Lloses

Venta directa de la propiedad

info@canllosesestate.com

canllosesestate.com

Sant Pere de Ribes · Garraf · Barcelona

DOSSIER Y CONTACTO