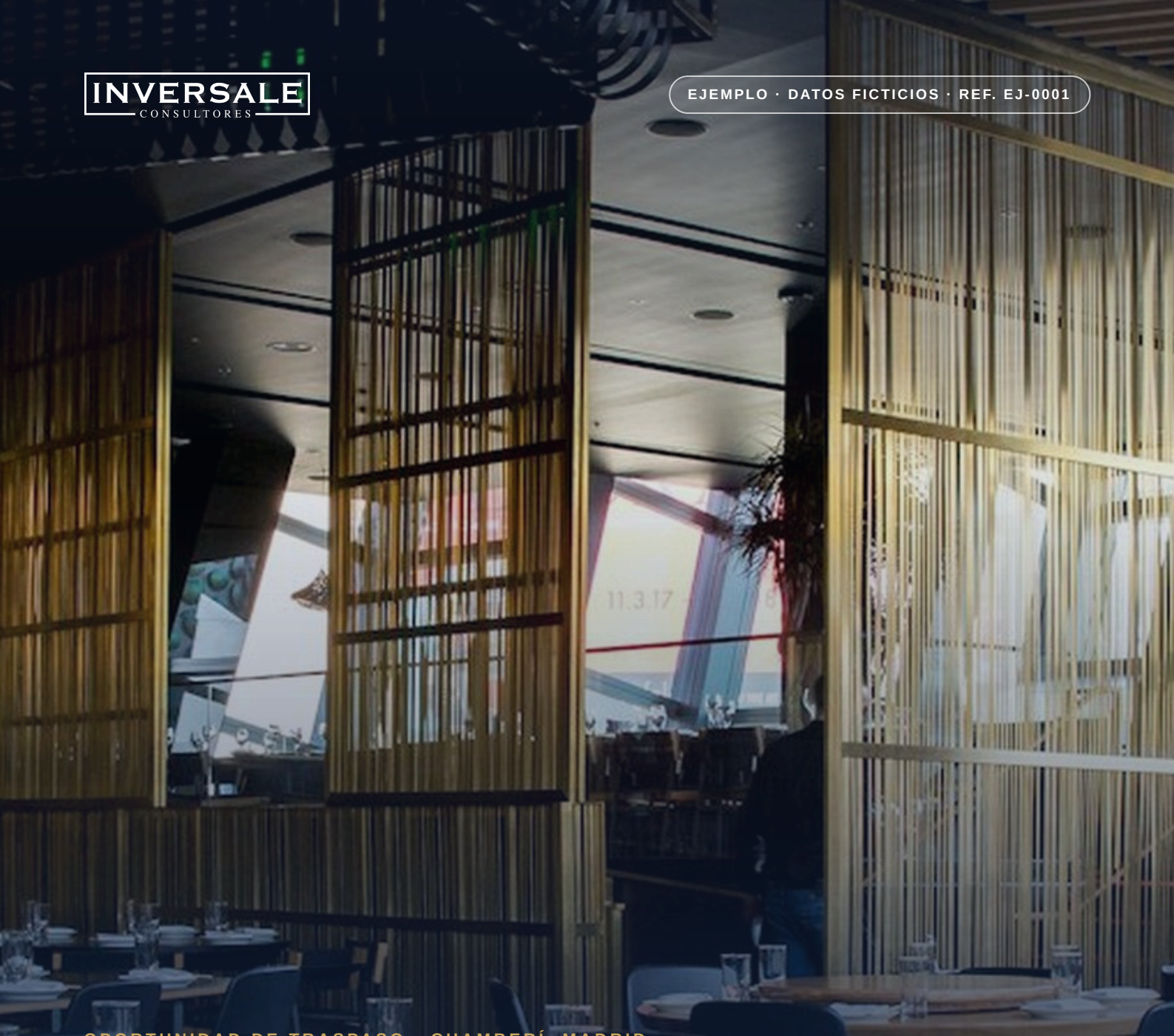
INVERSALE
CONSULTORES

EJEMPLO · DATOS FICTICIOS · REF. EJ-0001



OPORTUNIDAD DE TRASPASO · CHAMBERÍ, MADRID

Bar-restaurante con cocina y salida de humos, en marcha

135 m², sala para 50 comensales, barra y cocina industrial completa.
Se traspasa funcionando, con contrato de alquiler nuevo a tu nombre.

Chamberí · Madrid

72.000 €	135 m²	2.600 €/mes
PRECIO DE TRASPASO	SUPERFICIE	RENTA + IVA

01 · LA OPORTUNIDAD EN 1 MINUTO

Un restaurante funcionando por la mitad de lo que cuesta montarlo.

Abrir un restaurante con cocina en el centro de Madrid es caro y lento: obra, salida de humos, licencia, maquinaria y meses sin facturar. Aquí todo eso ya está hecho y el negocio trabaja cada día.

MONTARLO DESDE CERO

~131.600 €

- Obra, salida de humos y licencias: ~80.000 €
- Cocina, barra y sala nuevas: ~51.600 €
- 6–9 meses de obra y trámites sin facturar
- Sin clientes el primer día

ESTE TRASPASO

72.000 €

- Cocina industrial con salida de humos instalada
- Licencia de bar con cocina en vigor
- Sala, barra y equipamiento completos
- Abres al día siguiente, con clientes y ventas

~59.600 € **y entre 6 y 9 meses** es lo que te ahorras frente a empezar de cero. Y empiezas con un negocio que ya vende: 245.962 € declarados en 2025.

245.962 €	50 plazas	SÍ	10 años
VENTAS DECLARADAS 2025	16 MESAS + BARRA	SALIDA DE HUMOS	CONTRATO NUEVO

¿Para quién es?

1

Cocinero que quiere lo suyo

Una cocina profesional montada para trabajar desde el primer día, sin obra.

2

Pareja o familia hostelera

Un tamaño que se lleva con un equipo corto, con sala y barra a la vista.

3

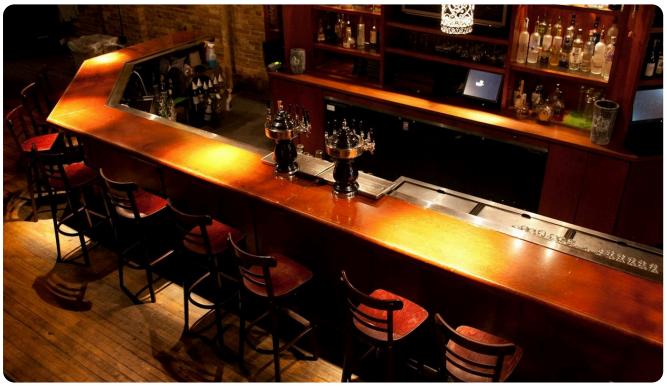
Grupo o marca que crece

Un local con salida de humos en el centro, lo más difícil de encontrar hoy.

02 · EL LOCAL

Sala, barra y cocina en 135 m² de planta baja.







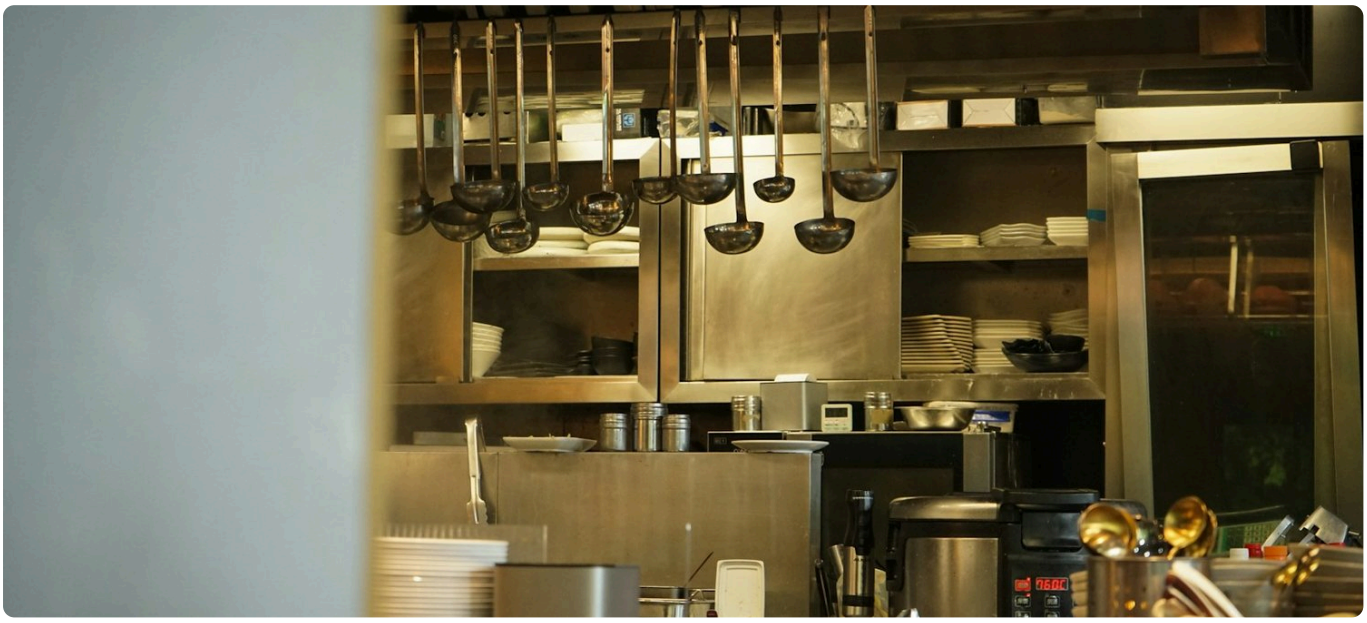
Actividad	**Bar-restaurante con cocina**
Superficie	**135,45 m² en planta baja (dos locales unidos)**
Sala	**16 mesas, 50 sillas y 6 taburetes**
Barra	**Barra de madera con bajo barra refrigerado y vitrina**
Cocina	**Industrial, con campana y salida de humos**
Licencia	**Bar con cocina, sin música**
Estado	**En funcionamiento**
Zona	**Chamberí · Madrid**

- **Se traspasa funcionando**, con el equipamiento, el mobiliario y la instalación.
- **Local reformado:** más de 34.000 € invertidos en obra, según la contabilidad del negocio.
- **Aseo adaptado.**
- **Operación confidencial:** el nombre del negocio y la dirección exacta se facilitan al interesado identificado.

03 · LA COCINA Y EL EQUIPAMIENTO

Una cocina profesional, lista para trabajar mañana.

Lo más caro y lo más difícil de montar en un restaurante ya está aquí. Estos son los equipos principales; el inventario completo y firmado va como anexo al contrato de traspaso.







1. Campana mural con motor
2. Cocina de gas de 6 fuegos con horno
3. Fry-top a gas
4. Horno de convección
5. Envasadora al vacío
6. Armario frigorífico de 4 puertas
7. Armario refrigerado de cristal
8. Congelador vertical
9. Dos arcones congeladores
10. Cinco mesas de trabajo inox
11. Robot, microondas y pequeño equipo

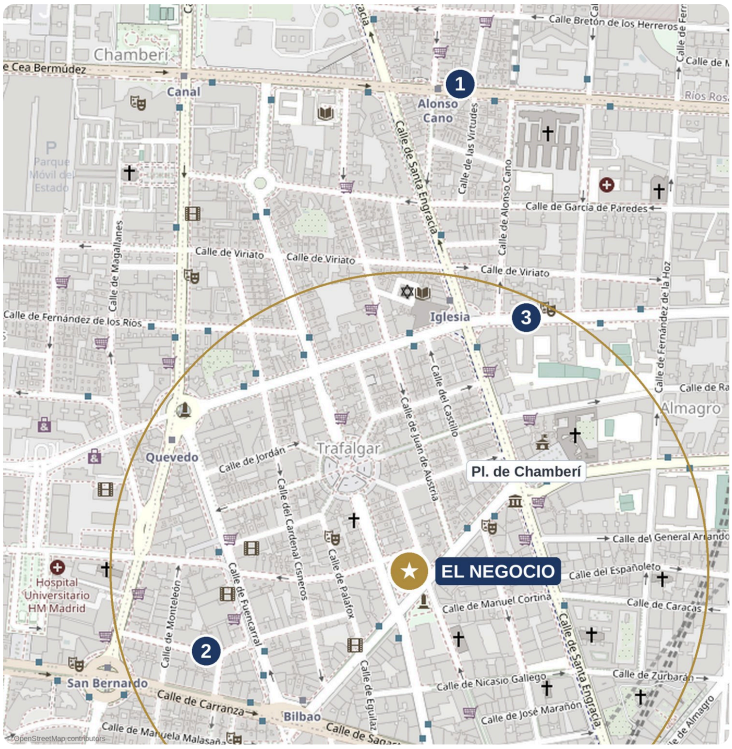
51.610 €

LO QUE COSTARÍA TODO EL EQUIPAMIENTO NUEVO HOY

Cocina, barra, sala, climatización, menaje e informática. Estimación de Inversale a precios de mercado.

04 · LA ZONA

A 5 minutos de Alonso Martínez, en el barrio que más se reforma.



Zona aproximada. La dirección exacta se facilita al interesado identificado. Mapa © OpenStreetMap.

Qué está pasando alrededor

JUNIO 2026 · URBANISMO

Alonso Cano se reforma: aceras más anchas y 120 árboles

Más de 4 millones de inversión y 1.200 m² más para el peatón, obras hasta el verano de 2027.

Fuente: Ayuntamiento de Madrid

OCTUBRE 2025 · URBANISMO

Plaza de Chamberí, nueva de arriba abajo

2,3 millones para renovar pavimento, fuente, templete y zonas verdes. Obras hasta el verano de 2026.

Fuente: Ayuntamiento de Madrid

ENERO 2026 · TURISMO

Madrid cierra 2025 con 10,4 millones de visitantes

21,5 millones de pernoctaciones hoteleras, máximo histórico de la ciudad.

Fuente: Observatorio Económico, Ayuntamiento de Madrid

AGOSTO 2025 · GASTO

8.934 millones de gasto turístico internacional en medio año

Un 10,7 % más que en el primer semestre de 2024.

Fuente: Ayuntamiento de Madrid

> **A pocos minutos andando** de Alonso Martínez, la plaza de Chamberí y la calle Ponzano, rodeado de oficinas, colegios y viviendas de barrio.

~5 min	~4 min	~10 min	~300 m
ALONSO MARTÍNEZ · METRO L4, L5 Y L10	PLAZA DE CHAMBERÍ	CALLE PONZANO	SANTA ENGRACIA · METRO IGLESIA

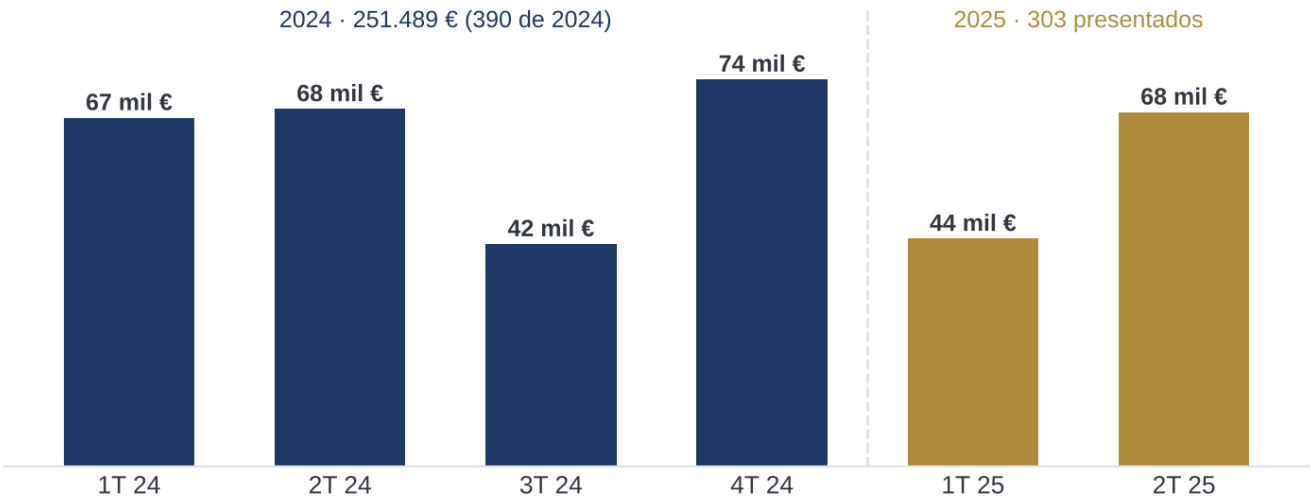
Tiempos andando aproximados desde la zona del negocio.

05 · LOS NÚMEROS

Unos 250.000 € de ventas al año, declaradas a Hacienda.

Estas cifras salen de los modelos oficiales de IVA y del Impuesto de Sociedades, no de lo que nos cuenta el propietario. Es lo que verá tu gestor y lo que pedirá tu banco.

Ventas por trimestre (base imponible del IVA)



251.489 €	245.962 €	~674 €	1.816 €/m²
VENTAS 2024	VENTAS 2025	VENTA MEDIA POR DÍA	VENTAS POR M² AL AÑO

LA CUENTA COMPLETA, AL IDENTIFICARTE

Gastos, personal y lo que te queda

Cuando firmes la confidencialidad te envío la cuenta de explotación completa, los modelos 303 y 390 y el Impuesto de Sociedades de los dos últimos años, junto con el análisis de Inversale de lo que le queda a quien lo lleve trabajando dentro.

- **Cifras oficiales**, comprobadas por Inversale una a una.
- **Sin cuadros «de palabra»:** lo que no tiene respaldo fiscal no aparece.
- **Te las explico** en una llamada antes de que visites el negocio.

Dos cifras para comparar con otros negocios

3,5 meses

de ventas es lo que cuesta el traspaso (72.000 € frente a 245.962 € al año). Una referencia rápida para comparar precios entre negocios.

12,7 %

de las ventas se va en alquiler (31.200 € al año con la renta actual). Te ayuda a comparar el peso de la renta con otros negocios.

06 · CUÁNTO CUESTA EMPEZAR

Todo lo que necesitas para abrir, sin sorpresas.

Lo que pagas para quedarte con el negocio funcionando, frente a lo que costaría montar uno igual desde cero.

CONCEPTO	CUÁNDO SE PAGA	IMPORTE
Precio del traspaso Negocio en marcha, instalación, equipamiento, mobiliario y licencia	Una parte en arras y el resto a la firma	72.000 €
Fianza del contrato nuevo Fianza legal: dos mensualidades de renta. Se devuelve al terminar el contrato	A la firma del contrato con la propiedad	5.200 €
Para abrir mañana		**77.200 €**



La renta, sin cambios: 2.600 €/mes + IVA con el contrato nuevo a 10 años a tu nombre. Es una de las condiciones de esta operación.

Importes orientativos. A estos conceptos se suman los impuestos que correspondan según cómo se haga la operación y los gastos de cambio de titularidad de la licencia; te los explico antes de las arras para que conozcas el total exacto.

Qué incluye el precio del traspaso

- **La cocina industrial** completa, con campana y salida de humos.
- **La sala:** 16 mesas, 50 sillas, taburetes, iluminación y decoración.
- **La licencia** de bar con cocina en vigor.
- **La barra** con su equipo de frío y la vitrina.
- **Menaje**, vajilla y cristalería.
- **El negocio en marcha**, con su clientela.

07 · CÓMO FUNCIONA

De este dossier a abrir la puerta, en seis pasos.

Es una operación confidencial: ni los empleados ni los clientes saben que se traspasa. Por eso sigo este orden, que nos protege a los dos.

1

Te identificas

Me escribes por WhatsApp, firmas la confidencialidad y me dices quién eres.

2

Recibes la documentación

Nombre, dirección, cuenta completa, impuestos, contrato, licencia e inventario.

3

Visitas el negocio

Con el propietario, fuera del horario de servicio y con total discreción.

4

Haces tu oferta

Por escrito. La hablamos y, si encaja, se la presento a la propiedad.

5

Firmas las arras

Con las condiciones claras, entre ellas tu contrato nuevo de alquiler.

6

Firma y llaves

Contrato de traspaso, contrato con la propiedad, inventario firmado y cambio de licencia.

Lo que verás antes de comprometerte

- Modelos 303 y 390 y el Impuesto de Sociedades de los dos últimos años.
- Cuenta de explotación con gastos y personal.
- Contrato de arrendamiento y condiciones del nuevo.
- Licencia de actividad e inventario del equipamiento.

Este dossier lo ha preparado Inversale Consultores con mi documentación: valoración, cuenta y contrato revisados. Los modelos de arras y traspaso que firmaremos son los suyos.

Preguntas que nos hacen siempre

¿Puedo cambiar el concepto del restaurante?	Sí, siempre dentro de la licencia: bar con cocina y sin música.
¿Qué pasa con el personal?	La plantilla actual y si se mantiene o no se concretan en la documentación, antes de las arras.
¿Cuánto se tarda en cerrar?	Entre 8 y 12 semanas desde la oferta, según la propiedad y el cambio de licencia.
¿Puedo verlo antes de identificarme?	No. Es una operación confidencial y la visita la organizo cuando tienes la documentación.

¿TE INTERESA ESTE NEGOCIO?

Hablemos antes de que lo haga otro.

Escríbeme por WhatsApp con la referencia EJ-0001. Te mando la confidencialidad y, en cuanto la firmes, el nombre, la dirección y toda la documentación del negocio.

Marta · 6XX XXX XXX

Dossier preparado por Inversale Consultores · inversale.es

Documento informativo de carácter comercial y confidencial. Superficies, cifras y condiciones proceden de la documentación facilitada por el vendedor y verificada por Inversale, y se confirman por escrito antes de la firma. No constituye oferta vinculante. Prohibida su difusión sin autorización.

INVERSALE CONSULTORES