

RÍO LERMA 86, COL. CUAUHTÉMOC, CDMX

Traspaso de Negocio en Marcha

Local de bar-restaurante totalmente acondicionado, con terraza para eventos, a pasos de El Ángel de la Independencia, en una de las zonas más icónicas de la Ciudad de México

200+ personas de capacidad en tres espacios	100 personas en la terraza	4+ eventos al mes en promedio este año	~\$1 MDP invertidos en adecuaciones
---	--------------------------------------	--	---

Resumen

Se traspasa un local de bar-restaurante completamente acondicionado, ubicado en Río Lerma 86, colonia Cuauhtémoc, a unos pasos de El Ángel de la Independencia: una de las zonas de mayor densidad gastronómica y vida nocturna de la Ciudad de México, y de las más reconocibles de la ciudad.

El espacio tiene capacidad para más de 200 personas en tres niveles: planta baja, primer piso (cantina) y una terraza para hasta 100 personas, con gran potencial para eventos. Se invirtieron cerca de \$1,000,000 MXN en remodelaciones adecuaciones y mano de obra, y el inmueble cuenta con instalaciones renovadas.

La terraza actualmente es la parte más rentable: tiene demanda constante de eventos, con un promedio mínimo de cuatro al mes desde el primer trimestre de este año, de 30 a 100 personas. El traspaso incluye el contrato de arrendamiento, el equipo y mobiliario, el acondicionamiento, los permisos del local (solo resta cerrar protección civil) y la cartera de clientes y el conocimiento para operar eventos: una oportunidad lista para operar sin meses de obra ni trámites de apertura. A valor de referencia, lo que se entrega suma poco más de \$2.5 MDP (activos, inventario, licencia de alcohol con dictámenes y casi \$1 MDP en adecuaciones y mano de obra). El traspaso se pide en \$2,200,000 MXN, y de ahí hacia abajo se puede negociar.

Los tres espacios

El local se distribuye en tres espacios, con capacidad conjunta para más de 200 personas.

Terraza (hasta 100 personas)

Construida por completo desde obra negra y adecuada para eventos. Es el espacio de mayor demanda del local.

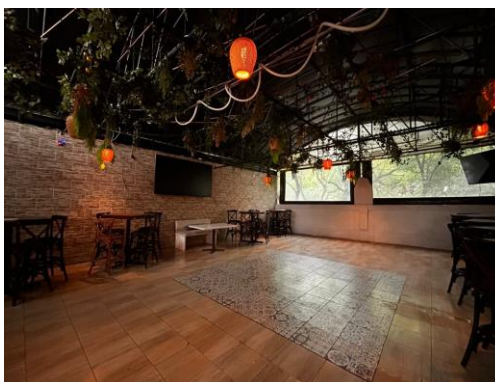
- **Barra y cocineta:** barra en L con iluminación LED, cocineta con parrilla industrial de gas, campana, tarja y área de lavado de loza.
- **Baños:** independientes para hombres y mujeres.
- **Mobiliario:** mesas periqueras con bancos (10 juegos), mesas blancas, sillones con cojín y mesas y sillas convencionales, para cualquier formato de evento.
- **Ambientación:** iluminación cálida, neutra o blanca (ajustable), vegetación artificial en la parte superior, cubierta de lona con cortinas de protección, audio propio y pantallas de gran formato.
- **Servicios:** refrigerador de refrescos, instalaciones eléctricas y de gas renovadas, y un cuarto pequeño utilizable como oficina o almacenamiento, donde hoy se aloja el servidor y el DVR de cámaras.



Terraza, con capacidad para hasta 100 personas



Terraza: pantallas, mobiliario variado y ambientación



Terraza: pista central, barra al fondo y cubierta con cortinas de protección

Cantina y barra (primer piso)

Espacio pensado como cantina y barra para la venta de bebidas, y que funciona también como restaurante-bar con venta de alimentos. Ambiente cálido, mobiliario de madera de roble y salón privado.

- **Barra y resguardo:** barra cantinera con iluminación LED y mueble de exhibición de botellas con reja de resguardo y repisa para cristalería, tarja de lavado y espacios de almacenamiento.
- **Salón:** mesas y sillas de madera de roble, bancos cantineros y mesas adicionales; techos con lámparas con ventilador y extracción hacia el exterior.
- **Salón privado:** aislado con ventanas, con pantalla y audio propios, independientes del salón principal.
- **Baños y agua:** baños independientes para hombres y mujeres, con instalaciones sanitarias y piso renovados; cisterna de purificación y filtración de agua.



Cantina y barra del primer piso: salón, mesas de mármol y barra

Planta baja y cocina

- **Comedor:** área de comensales con barra / fuente de sodas, mesas, sillas y pantallas, un baño grande (unisex o dividido hombres y mujeres) y una pequeña bodega de almacenamiento.
- **Cocina abierta al frente:** sobre la fachada, con plancha, mueble para trompos y asador.
- **Cocina cerrada atrás:** almacenamiento, refrigeradores, mesas frías, freidoras, estantería, tarjas y área de lavado de loza.
- **Extracción:** campanas para cocina principal, pastor y grill, con motor extractor y sistema de extracción.
- **Cristalería y vajilla:** amplio inventario de cristalería, vajilla y cubertería para la operación diaria y para eventos.
- **Instalaciones de agua:** cuatro tinacos en la parte superior del inmueble y cisterna en la parte baja, con toma directa de agua a tinacos y bomba para subir el agua de la cisterna.



Salón y barra del interior del local



Planta baja: salón con pared de lámina roja e iluminación cálida



Cocina: mesas frías, refrigeración, extracción y comal



Baños

Eventos: una operación probada

La terraza se adecuó para recibir eventos y hoy es la parte más rentable del local. Su ubicación céntrica, a pasos de El Ángel, facilita que los invitados lleguen de cualquier punto de la ciudad.

Ya cuenta con barra y bar propios y cocineta en la misma terraza, baños independientes para hombres y mujeres, mobiliario para cualquier tipo de evento (periqueras, mesas, sillas y sillones), audio propio, pantallas e iluminación ajustable.

Demanda

- **Frecuencia:** promedio real de cuatro eventos al mes como mínimo, desde el primer trimestre de este año.
- **Tamaño:** eventos chicos y grandes, de 30 hasta 100 personas.
- **Temporada alta:** en diciembre, con los eventos de fin de año, solo en eventos se generaron entre \$800,000 y \$850,000 MXN.

Cómo se cobra

Cada evento se cotiza por separado: renta del espacio de la terraza, más alimentos, más bebidas y amenidades como música, decoración o globos. Es un esquema con varias fuentes de ingreso por evento. Como referencia, hoy se maneja con paquetes modulares: renta del espacio, bebidas en 3 niveles, taquiza en dos niveles, menú infantil, políticas para cumpleaños y extras como DJ, fotocabina, karaoke y decoración.

Lo que se transfiere

- **Cartera de clientes:** contactos y clientes que han hecho eventos en el espacio.
- **Know-how de eventos:** cómo se cotiza, se arma y se coordina un evento en este espacio.
- **Eventos reservados:** los eventos ya reservados pueden pasar al nuevo operador, a convenir.

Operación actual

Las ventas actuales del local están entre \$400,000 y \$500,000 MXN al mes, e incluyen los eventos, en su primer año operando como taquería, es decir, en etapa de arranque. El potencial dependerá del concepto que desarrolle cada operador: taquería, bar, restaurante o espacio de eventos.

Inversión realizada

Se invirtieron cerca de \$1,000,000 MXN en adecuaciones y mano de obra, entre ellas: la adecuación de la terraza, la remodelación de terraza, baños y cocineta, la instalación eléctrica, la instalación de gas natural completa y el área de cantina, asimismo, se renovó por completo la cocina principal en la planta baja del inmueble.

Qué incluye el traspaso

- **Cesión del contrato de arrendamiento:** a nombre del nuevo operador, sujeto a autorización del arrendador (ya manifestada como viable).
- **Infraestructura general:** instalaciones de agua y luz renovadas, extracción, refrigeradores, mobiliario de comedor, cantina y terraza, barra y equipo de bar, sonido y ambientación; todo reutilizable independientemente del concepto del nuevo operador.
- **Equipo especializado de cocina:** completamente funcional y útil para operar, planchas, mea frías, refrigeradores, freidora etc...
- **Inventario de licor:** botellas nuevas y completas al momento de la entrega (80 botellas de referencia, ver Anexo A).
- **Permisos del local:** al estar a nombre del domicilio, se heredan sin tramitarlos desde cero. La licencia de venta de alcohol está vigente y pagada, y se incluye la póliza de responsabilidad civil; solo resta cerrar protección civil (incluida la alarma sísmica).

- **Cartera de clientes y know-how de eventos:** con la posibilidad de que los eventos ya reservados pasen al nuevo operador.
- **Acompañamiento de transición (opcional, a convenir):** para quien desee operar una taquería: operación, proveedores y capacitación.

El inventario detallado está disponible como anexo.

Estatus de permisos y licencias

Permiso / trámite	Estatus
Aviso de funcionamiento	Vigente
Uso de suelo	Vigente
Licencia de venta de alcohol	Vigente y pagada
Póliza de responsabilidad civil	Incluida
Protección civil	En trámite, etapa final: programa integrado con alarmas, fumigación, aviso de apertura y dictámenes de gas y luz. Pendiente: alarma sísmica y cierre del trámite.

Qué no incluye el traspaso

- **Marca y concepto:** el nombre comercial y la identidad de marca actual no forman parte del traspaso; el nuevo operador desarrolla su propio concepto en el espacio, sea una taquería, un bar, un restaurante o un espacio de eventos.
- **Personal:** el equipo actual continúa con el operador saliente y no forma parte de la transacción.
- **Pasivos y obligaciones existentes:** cualquier deuda u obligación financiera del negocio actual permanece con el operador saliente. El negocio se traspasa libre de pasivos para el nuevo operador.

Precio y condiciones

- **Precio de traspaso:** \$2,200,000 MXN (precio de salida, a negociar de ahí hacia abajo), por el conjunto completo: arrendamiento, equipo e inventario, acondicionamiento, permisos y cartera de eventos.
- **Lo que se entrega, a valor de referencia:** activos e inventario por \$1.6 MDP, más licencia de alcohol con dictámenes y casi \$1 MDP en adecuaciones y mano de obra: poco más de \$2.5 MDP en total (ver Anexo A).
- **Instrumento:** contrato privado de cesión de derechos y obligaciones, con el consentimiento del arrendador, más contrato de traspaso de negociación en marcha.

Por qué esta oportunidad

- **Ubicación icónica:** zona Cuauhtémoc, de alta densidad de oferta gastronómica y vida nocturna, a pasos de El Ángel.
- **Listo para operar:** la obra y la inversión ya están hechas; el nuevo operador solo necesita lo mínimo para establecer su propio concepto.
- **Permisos casi completos:** el aviso de funcionamiento, el uso de suelo y la licencia de alcohol están vigentes; solo falta cerrar protección civil, y la póliza de responsabilidad civil está incluida.
- **Eventos con demanda probada:** cuatro eventos al mes como mínimo, de 30 a 100 personas, y una temporada alta de fin de año que en diciembre generó entre \$800,000 y \$850,000 MXN solo en eventos.

- **Concepto abierto:** funciona para una taquería, un bar, un restaurante o un espacio de eventos, con el equipo y la infraestructura ya instalados.

Agenda tu visita

Conoce el espacio y revisa el inventario completo. Escríbele a Isaac por WhatsApp y agenda tu visita.

Anexo A: Valores de referencia

Resumen de lo que se entrega con el traspaso, tomado del inventario detallado. Los valores son una referencia, a partir de precios de compra y de mercado, y son punto de partida para la negociación. El traspaso se pide en \$2,200,000 MXN, a negociar de ahí hacia abajo.

Resumen por área

Concepto	Unidades	Valor (MXN)
Cocina y planta baja (cocina, almacén y salón)	1,933	\$948,580
Terraza	207	\$376,250
Cantina (primer piso)	179	\$209,230
Inventario de licor (botellas completas)	80	\$32,730
Subtotal activos e inventario	2,399	\$1,566,790
Licencia de alcohol, dictámenes y trámites de permisos		\$100,000
Adecuaciones y mano de obra (inversión realizada, casi \$1 MDP)		\$950,000
Total a valor de referencia		\$2,616,790

Principales partidas

Concepto	Ubicación	Cant.	Valor (MXN)
Mesa periquera con 4 bancos (10 juegos)	Terraza	1	\$75,000
Sillas de madera de roble, cantinera	Cantina	46	\$73,600
Refrigerador vitrina Masser, 560 litros	Planta baja	1	\$65,000
Refrigerador industrial de acero inoxidable Duckers	Cocina	1	\$64,000
Mesa fría Duckers, 4 cajones y riel refrigerante	Cocina	1	\$52,000
Pantallas TCL de 75"	Terraza	4	\$48,000
Máquina tortilladora de rodillo	Planta baja	1	\$45,000
Herrería de lona de la terraza	Terraza	1	\$42,000
Mesas tubulares cuadradas	Planta baja	12	\$40,800
Sillones blancos de madera con cojín	Terraza	5	\$37,500

El inventario detallado, está disponible en Excel para revisión durante el proceso de diligencia.

La información de este documento es confidencial y se comparte únicamente con fines de evaluación. Se solicita no distribuirla sin autorización previa.*Este documento es una propuesta de trabajo para discusión y no constituye un contrato. El precio y las condiciones son un punto de partida para negociar y deben formalizarse con asesoría legal y contable antes de firmarse.*