



RICE & BONES

The Perfect Gourmet Rice - Arroces en 4 minutos



EL PROBLEMA



El Problema: Sector de arroces tradicionales

- X Inconsistencia en Calidad**
Resultados variables según el cocinero
- X Tiempo de Preparación Excesivo**
25-30 minutos por arroz, incompatible con fast food
- X Dependencia del Chef**
Requiere personal altamente especializado
- X Costes Operativos Altos**
Márgenes reducidos por complejidad operativa
- X Poca escalabilidad**
Difícil replicar el concepto, manteniendo estándares de escalabilidad y rentabilidad
- X Limitación de suministro en el mercado**
80 millones de turistas “no gastronómicos” queriendo comer “paella” y sin opciones gourmet a precios razonables



NUESTRA SOLUCIÓN



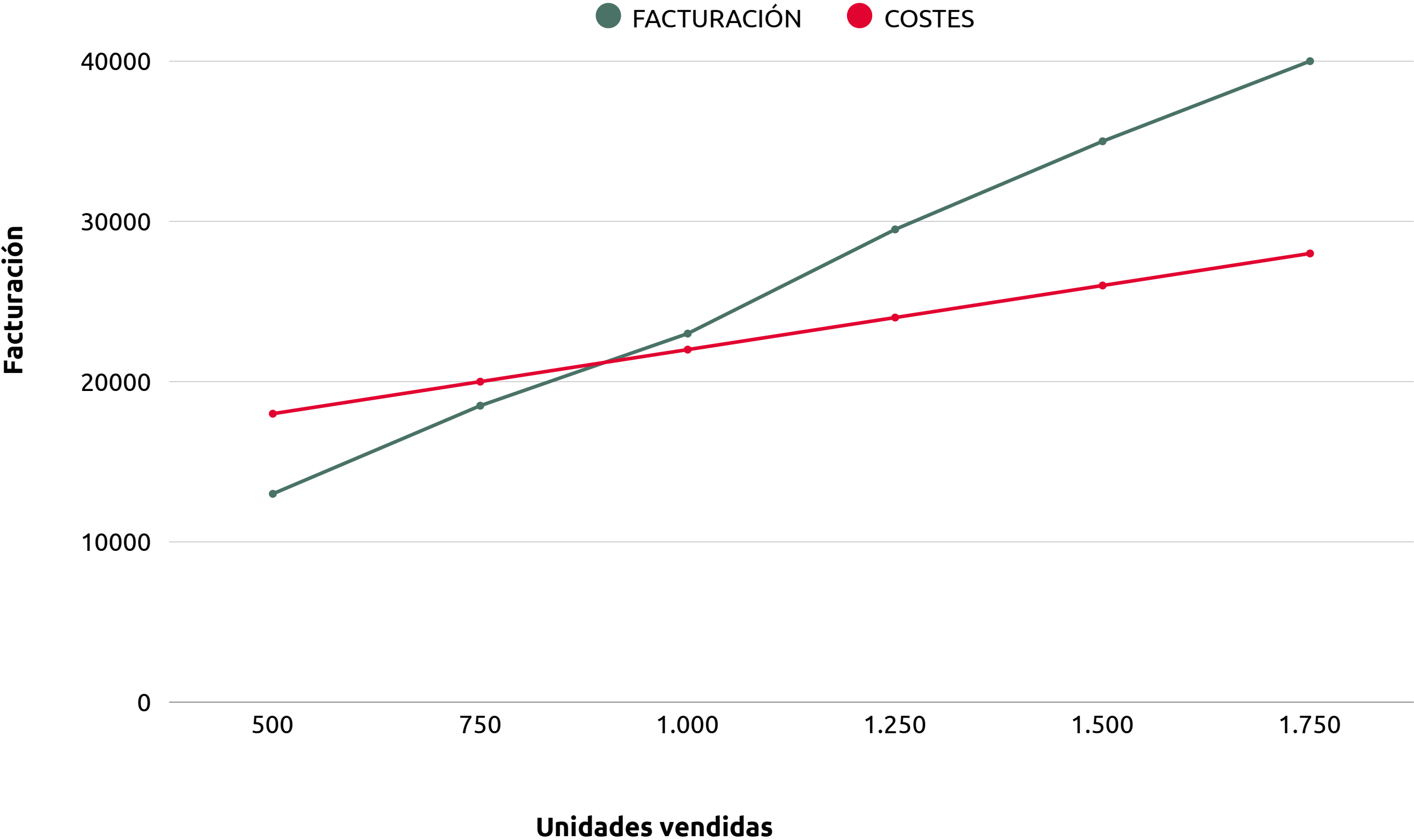
Nuestra Solución: Sistema Rice & Bones

- ✓ **Calidad Gourmet Consistente**
Resultados idénticos en cada preparación
- ✓ **Cocción en 4 Minutos**
Sistema propio de cocción rápida
- ✓ **IA para Entrenamiento**
Personal operativo en 15 días vs 8 semanas
- ✓ **Márgenes del 70%**
Optimización completa de costes operativos

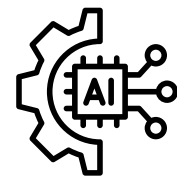


NUESTROS NÚMEROS

PUNTO EQUILIBRIO VENTAS MENSUAL ALICANTE 2024



INNOVACIÓN FOODTECH: SISTEMA IA PROPIO



Sistema de IA Propio

Nuestra tecnología FoodTech va más allá del sistema de cocción, integrando inteligencia artificial en tres áreas clave:

Entrenamiento de Personal

Sistema de IA que reduce la curva de aprendizaje del personal de 8 semanas a solo 15 días, con asistencia en tiempo real

Optimización de Procesos

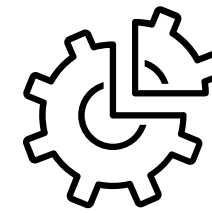
Algoritmos que ajustan automáticamente los parámetros de cocción según variables ambientales

Gestor Virtual

Sistema de administración inteligente que optimiza inventario, predice demanda y gestiona recursos

Ventaja Competitiva Sostenible

► Nuestra tecnología propia y sistemas de IA crean una barrera de entrada significativa para competidores



Tecnología Integrada



Con nuestro sistema de formación acelerado y tutorizado con IA, el periodo de aprendizaje del personal y el error humano se reduce un 80%



TRACCIÓN Y VALIDACIÓN DEL MERCADO

Resultados Demostrados - Local Alicante

Facturación Anual 2024

275.000€

Margen Bruto

70%

Ticket Medio

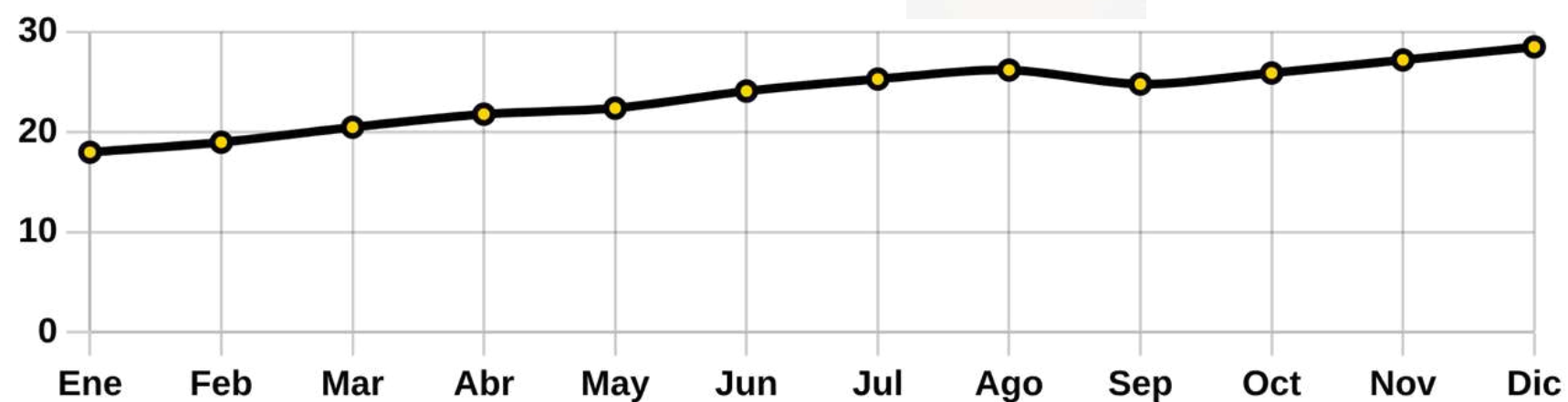
21,50€

Clientes Recurrentes

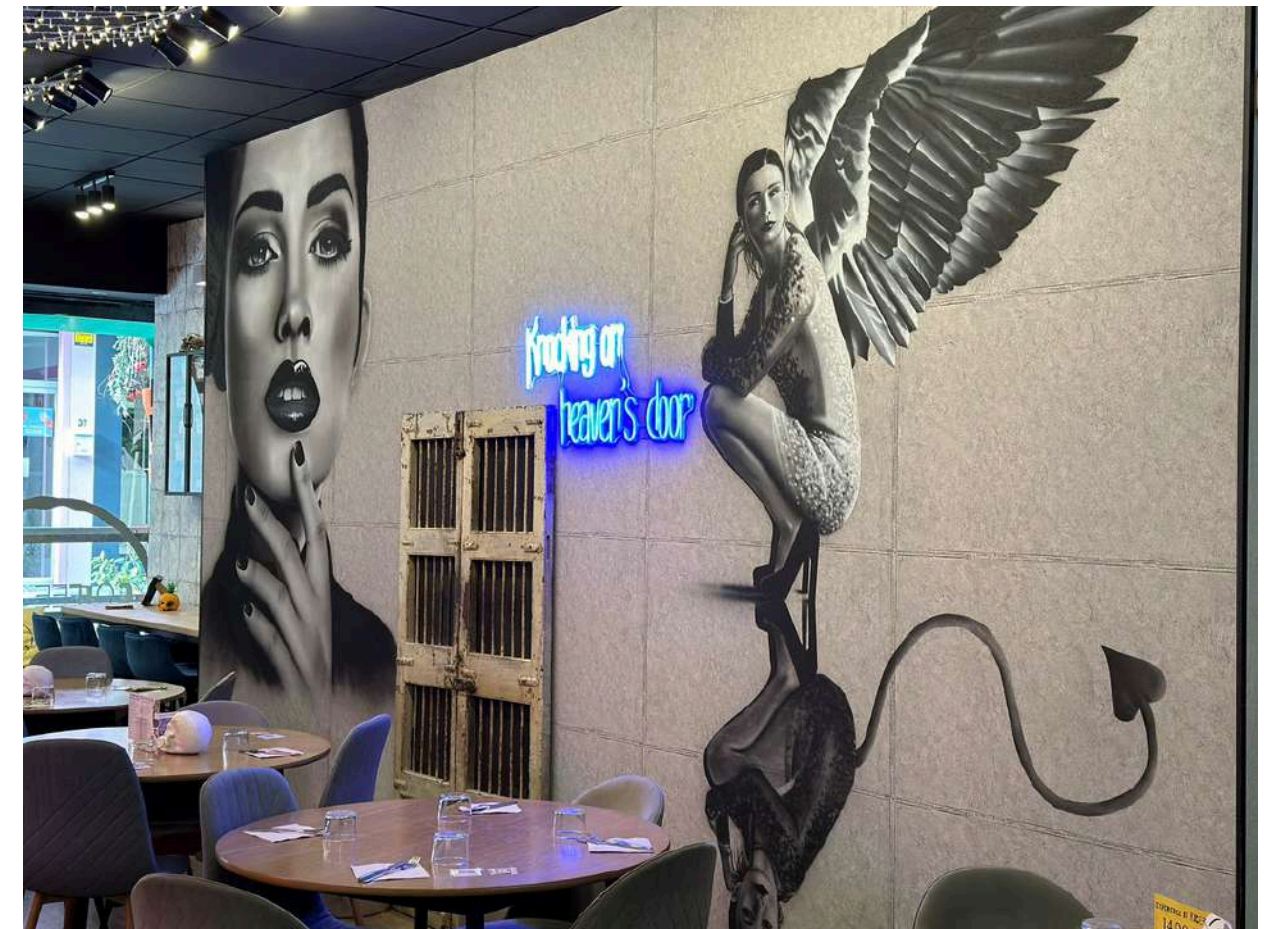
50%

✓ Todo esto nos permite ser un player diferencial en el sector horeca con unos márgenes del 60% y una automatización de procesos muy por encima del resto

Evolución de Ventas 2025



"Rice & Bones ha demostrado una tracción comercial sólida y consistente, con un modelo de negocio validado que genera márgenes superiores a la media del sector." - **Análisis de Mercado, 2025**



FUNDADORES Y EQUIPO DE DESARROLLO

David Ariza

CEO & Founder

Más de 33 años de experiencia en el sector gastronómico. Experto en crecimiento de restaurantes en Madrid (BumpGreen, Saluttería, Espacio Orgánico, La Farmacia, entre muchos otros), Embajador de Unilever en la gira de “Arroces On Tour”. Asesor gastronómico de Knoweats. Investigaciones en torno al mundo del arroz con la Universidad de Alicante y Universidad Miguel Hernández.



Esther Casas

CFO

Especialista en finanzas con experiencia en sector horeca. Responsable de la estrategia financiera y experta en logística alimentaria internacional. Experta en modelos de negocio. Máster en Dirección y Gestión de Restauración. MBA por ICADE. Experta en estudios de mercados.



Carlos y Victor Serrano

Desarrollo Tecnológico

Expertos IA. 5 años en desarrollo de sistemas de automatización para el sector HORECA

¿Vas a seguir comiendo arroz como siempre o te unes a nosotros y cambiamos la forma en la que el MUNDO come arroz?



LOCALES TOP >

20 arroces de restaurantes españoles que vale la pena probar

Hemos consultado a varios expertos para que nos cuenten dónde preparan su arroz favorito. En la lista hay de todo: secos, caldosos y melosos, y de marisco, carne o verduras

CARLOS DONCEL

10 AGO 2023 - 05:00 CEST

Arroz de verduras, algas de Santa Pola y emulsión de miso de Rice&Bones

“Un arroz atrevido, actual y, sobre todo, bien ejecutado”. Así resume su segunda recomendación el gastrónomo Antonio Lloréns. “David Ariza ha revolucionado la forma de cocinar y servir arroces en Alicante. La utilización de la olla exprés, nuevas texturas mantecadas y la agradable posibilidad de arroces para una persona han roto los férreos estereotipos del arroz alicantino. Un logro”, comenta Lloréns de este local especializado. Rice & Bones: c/ Castaños, 36, local1-3. Alicante. Tel.: 690839201

TODOAlicante

«Transgresor, irreverente e incorformista», así es el restaurante alicantino que ha revolucionado el risotto

En pleno centro de Alicante se encuentra 'Rice & Bones', uno de los bares más peculiares de la ciudad | Ofrece casi 20 tipos de arroces secos, melosos y mantecados elaborados con un tipo de cocina «disruptiva» para gente de «mente abierta»



Los dueños y chefs del bar de arroces 'Rice & Bones', David Ariza y Marcos Mora. Shootori



Un arroz seco de paella, un meloso y un mantecado de 'Rice & Bones'. Shootori

alicanteplaza

EL CHEF ALICANTINO INNOVA CON RACIONES INDIVIDUALES Y COCCIÓN EXPRÉS.
El 'bar de arroz' Rice&Bones se consolida y David Ariza ya estudia abrir más en Alicante y Marruecos
David Martinez

HOSTELERÍA



David Ariza, en el Rice&Bones. Foto: RAFA MOLINA

GUÍA MEDONISTA

RICE & BONES (ALICANTE)
Un bar de arroces no apto para puristas



Rafa Molina

Lo nuevo del alicantino David Ariza, Rice&Bones, viene a revolucionar toda idea preconcebida, pero también modas, usos y costumbres. La culpa la tienen sus irreverentes arroces cocinados en olla a presión... y solo para uno.

esdiario

Reinventar los arroces en la olla exprés

Gracias a ese cambio continuo de la chaquetilla de cocinero contemporáneo por la bata de científico-alquimista es capaz de crear nuevos platos para reelaborar los clásicos

esdiario

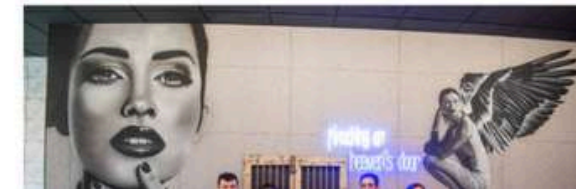
27 noviembre 2022 09:25 | Pedro Nuño de la Rosa
Edición Alicante



Su última y recurrente indagación, "después de muchos meses de ensayos", nos cuenta David, es la elaboración de arroces en la olla exprés, invento en el siglo XVII del médico galo **Denis Papin**, pero que no funcionaría hasta que a principios del XX, un español,

¿El secreto? El equipo de Rice&Bones tiene preparados los caldos (uno para cada tipo de arroz, nada de hacer arroz de marisco con caldo de pescado) y los sofritos, y el ingrediente estrella se cocina en olla exprés, para terminarse con el resto de ingredientes en el horno. Una fórmula que suprime las dos consecuencias negativas de la paella del domingo: la digestión pesada por el almidón y el ardor del aceite quemado en el sofrito. Antes de salir a la mesa (o al domicilio del cliente), el arroz se emplata con el cariño de un plato *gourmet*, para hacer completa la experiencia.

"Llevaba ocho años dándole vueltas a este concepto, quería romper ciertas limitaciones que siempre ha tenido el arroz, pero todos a quienes se lo contaba lo veían inviable. Al final, fue Marcos, que había sido alumno mío y luego entró a trabajar conmigo, quien se convirtió en mi socio", explica Ariza. La tercera pata de la sociedad es Esther, la mujer de Ariza, que regenta la frutería La Cesta en San Juan. "Nuestro concepto es servir un **arroz gourmet a un precio razonable**, en formato individual". Rice&Bones ha diseñado un menú con entrante a 12,90 euros, y uno con combinación de cuatro arroces (en medias raciones) a 27 euros.



Rafa Molina

El arroz que emplean en Rice&Bones es de La Perla Foods (D.O. Valencia), pero sus peculiaridades son tanto el modo como el punto de cocción. **Todos sus arroces están hechos en olla exprés**, técnica que David Ariza aprendió cuando vivió y trabajó en Jolón. ¿Su método? Por la mañana cocinan el arroz en la olla durante 9 minutos, alivian la presión y lo extienden en una bandeja para que se enfríe a temperatura ambiente. Cuando llega el cliente y les pide el arroz que quiere, ellos pintan el fondo de la olla con un caldo denso para sacar el socarrat, colocan el arroz, los ingredientes y **lo meten al horno durante cuatro minutos**. El resultado es un arroz suelto, de textura jugosa... y bien cocinado. Aquí abrimos otro melón: "se ha puesto de moda que el arroz esté al dente, pero nuestro estómago no puede digerirlo sin hidratar y por eso después de comer un arroz fuera de casa nos entra sueño, pesadez, cansancio... y mucha sed". Como nos cuenta Ariza, hasta que el arroz no se hidrata con agua, no pasa al intestino. De ahí su amor por la olla a presión para cocinar.

¿Es esta la restauración del futuro?: arrocería rápida, asequible e informalista. Desde luego David Ariza con una experiencia investigadora de seis lustros aspira a ello en "Rice Bones Bar"

Obviamente David Ariza, tiene sus acopios de salsas y preparados (preparándolos diariamente) como diferentes salmorettas, reducciones, cortes y fondos de sepia, de espina y cabezas de pescado o marisco, concentrados cárnicos, etc. que en la olla exprés con tiempos muy determinados según el arroz que se demande, rematándolo (si es necesario) al horno y sirviéndose en el clásico contenedor paellero.



VIVIR / GASTRONOMIA

La arrocería de moda entre los 'singles' de Alicante te invita a probar su original versión del puchero

PORTADA

25 diciembre, 2022 - 06:20

EL ESPAÑOL

cocinillas

Cinco nuevos restaurantes para conocer en Alicante este verano

Para tapear, comer arroces inventivos o sushi de calidad. Estos cinco restaurantes darán que hablar en la ciudad de Alicante

25 julio, 2023 - 02:00

Rice & Bones

¿Un arroz cocinado en una olla a presión? ¡Paren las rotativas! Los más puristas se podrían llevar las manos a la cabeza, pero ¿qué sería de la cocina sin innovación? Eso es lo que practica el alicantino David Ariza. En la tierra de los arroces se la jugaba con su última apertura, **Rice & Bones**, un sitio para inconformistas.

¿Es esta la restauración rápida, asequible e informalista? El bar especializado en arroces 'Rice and Bones' se ha propuesto subir sus arroces mantecados a lo más alto. "Queremos ser el nuevo ramen". Uno de los propietarios, el chef **David Ariza**, explica cuáles son los motivos por los que a la gente les gusta tanto. Tal vez mismamente su mayoría entre los 20 a los 35 años: los arroces mantecados lo asumen, crecen secos y caldosos, el mantecado conserva la intensidad de los sabores, pero todo. No es lugar pues para de una forma nada pesada para la digestión. arroceros, pero sí para iniciáticos que quieran conocer algunos de los más renombrados arroces alicantinos.

"Rice Bones Bar"

C/ Calle Castaños, 36, Alicante

Teléf.: 690 83 92 01



Arroz de puchero, versión navideña, en el Rice Bones Bar (Alicante).

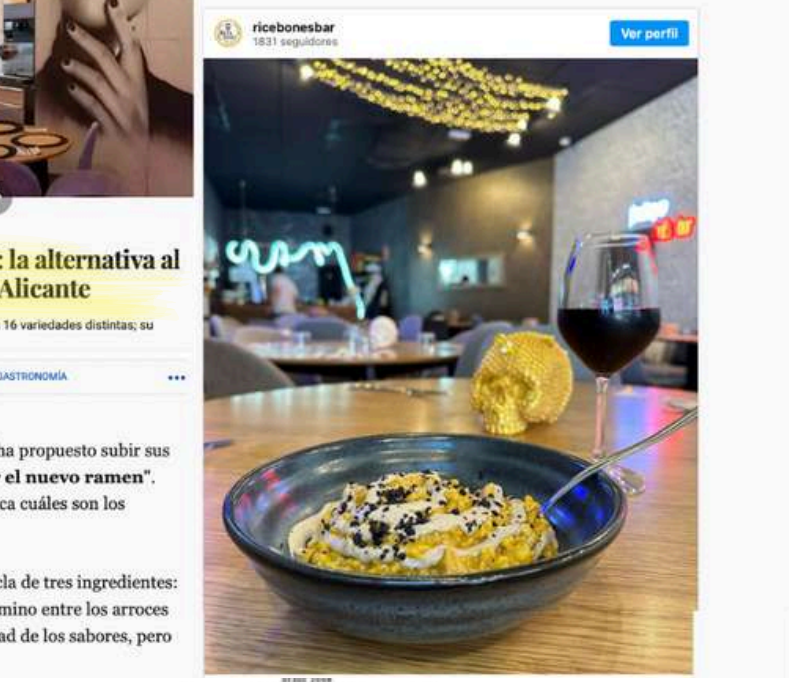
Arroz y ¿huesos?

El secreto de la comida está **en la cocción**. "La olla *exprés* nos permite hacer en siete u ocho minutos el arroz, después ya lo terminamos como queramos (**seco, meloso o mantecado**)". Así describe el chef el proceso con el que consiguen hacer **hasta 13 variedades de arroz en un tiempo récord**.

Otra curiosidad sobre el bar es su nombre. El local está repleto de calaveras, sencillamente porque a David le gustan. Y lo de incluir 'bones' en el nombre viene porque de toda la vida los caldos se han hecho "**a base de huesos y espinas**". En cuanto a los ingredientes, **si vienen de cerca**,

gourmet a elegir como segundo más agua y pan, por un precio de **12,90 euros**.

Por otro lado, tienen disponible el menú '**Ricer gourmet**| **arroz vertical**', un menú con un entrante a elegir entre ocho, una degustación de 4 arroces fijos seleccionados para generar una degustación equilibrada. A parte, incluye postre, café y agua; por un precio de **27 euros** por comensal.



DAVID ARIZA, CÓMO HACER UN ARROZ QUE «NO SE COMERÍA TU PADRE»

David Ariza, a través de su bar 100% tecnológico Rice&Bones, apuesta por una nueva forma de disfrutar del arroz desmontando falsos mitos

Cristina Tejerina
16/02/2023



LOGROS



MODELO DE NEGOCIO ESCALABLE

Fundación

Comienza nuestra historia a partir del sueño de 2 emprendedores de llevar arroces de máxima calidad por todo el mundo



Ronda Seed y apertura en Madrid

Damos la entrada a socios estratégicos para iniciar nuestra expansión nacional.
Apertura 3 locales.
Facturación 2.5M€



Series A

Consolidación a nivel nacional con **15 aperturas** en las principales capitales de España.
Facturación 20M€



2022

2023/2024

2025/2026

2027/2028

2029

2030/2031

Apertura y validación

Tras primera apertura, mejoramos procesos internos y optimizamos el método ricer



Expansión Nacional

Apertura de **8 locales** en Madrid. **Facturación 10M€**



Nacional - International

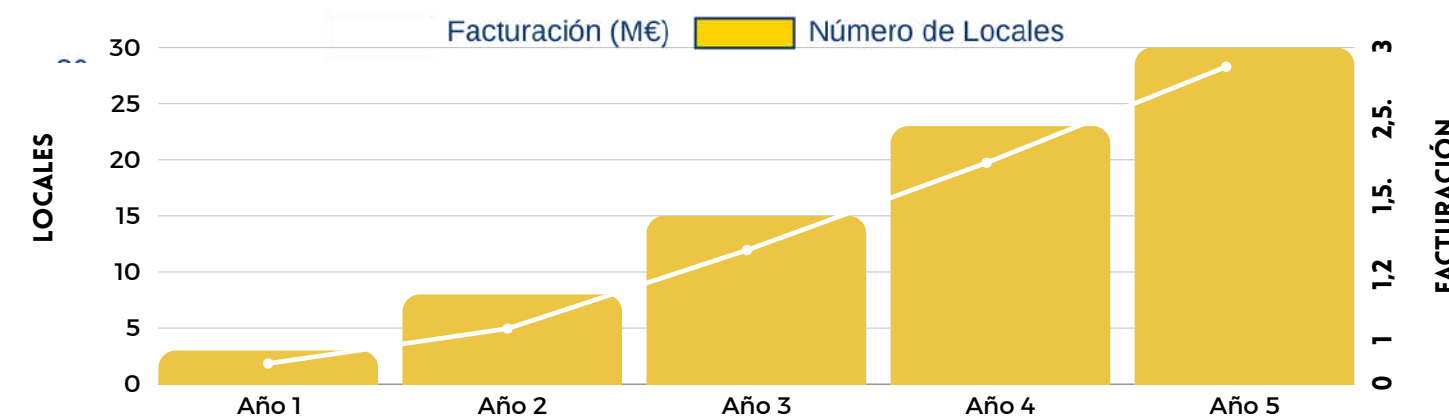
Apertura de más de **30 locales**. **Facturación >35M€**

Vías de Expansión

1. Locales Propios

Expansión controlada en ubicaciones estratégicas. 2 locales en Madrid (2026).
ROI estimado: 18 meses

Proyección de Crecimiento a 5 Años



LA OPORTUNIDAD EN EL MERCADO FOODTECH ESPAÑOL



Tamaño del Mercado

Sector Gastronómico

25%

del PIB Español

Inversión FoodTech

2,3%

del total de startups

Mercado arrocerías

1.200M€

potencial en España

Cuota Rice & Bones

1%

con 10 locales Madrid



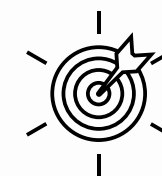
Momento Ideal para Invertir

La confluencia de varios factores crea una ventana de oportunidad única:

- Creciente demanda de comida rápida de calidad
- Baja inversión en startups foodtech españolas
- Tecnología madura y validada comercialmente
- Equipo experimentado en el sector



Oportunidad para Rice & Bones



Nicho Desatendido

Arroces gourmet rápidos sin competencia directa



Tecnología Diferencial

Sistema propio de cocción + sistema IA propio



Escalabilidad

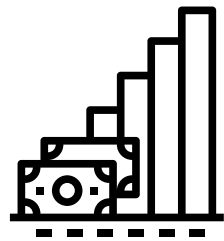
Modelo replicable a nivel nacional e internacional



Prestigio Gastronómico

Aprovecha la reputación de la paella española

PROPUESTA DE INVERSIÓN



Términos de la Inversión

Inversión Solicitada

240.000€

Valoración Pre-Money

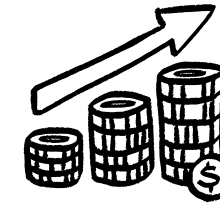
1.2M€

Capital Social

70.000€

ENISA y Préstamos

220.000€



Destino de los Fondos



Expansión

2 locales Madrid (60%)



Tecnología

Desarrollo IA (10%)



Equipo

Talento clave (15%)



Marketing

Posicionamiento (15%)

¿Listos para revolucionar el sector gastronómico juntos?

CONTACTO

RICE & BONES

hola@ricebonesbar.com

+34 647 79 59 54

Dejemos de ponerlo difícil a la hora de comer arroz ...¿Te unes a nosotros y cambiamos la forma en la que el MUNDO come arroz?

