

El Día de la Madre: díselo con flores y pizza

Unas flores y un “te quiero” son la combinación perfecta para expresar amor en el Día de la Madre... Pero también hay opciones que, además de expresar cariño, dejan un gran sabor de boca. Por eso y para disfrutar con mamá, Francesco’s pizza, reconocida ya en la capital como “la mejor pizzería neoyorkina del mundo”, ofrece, sólo durante el mes de mayo, su nueva creación: “Achicoria de primavera” la ecuación perfecta www.francescos.es Precio: 13 €

Original, si, pero con un toque de tradición y flores ¿quién da más? Francesco's, se apunta a celebrar el Día de la Madre con una propuesta de lo más atrevida: flores y pizza todo en uno; una deliciosa combinación de texturas y sabores que no dejará indiferente a nadie, perfecta para disfrutar en familia de un día tan dulce.

Durante todo el mes de mayo los clientes podrán disfrutar de esta jugosa mezcla en el rincón italo-neoyorkino más auténtico de la capital, situado en la céntrica calle Fuencarral 57, en el Mercado de San Ildefonso. Aromas y detalles que se funden con ingredientes como hojas de achicoria o piel de pomelo para que te des un homenaje y te vayas con el estómago bien contento. Vivimos la era “gourmet” por excelencia y mira, regalar colonias... ya está pasado de moda.

Pizza “Achicoria de primavera”: Una suave combinación de aromas y detalles con la que deleitar al paladar. Ligeras y muy equilibradas, entre sus ingredientes cuenta con una gran selección de alimentos saludables, tales como:

- Mozzarella de búfala
- Hojas de achicoria frescas marinadas
- Queso de cabra
- Piel de pomelo rayado
- Brotos de rúcula
- Vinagreta de aceite de oliva
- Miel de bosque

Precio: 13 €

Food Good

Las pizzas de Francesco son sanas, ligeras y muy equilibradas ya que provienen de años de Investigación y Desarrollo en el Laboratorio creado por el Chef en su búsqueda de la pizza perfecta. Cuando descubrió hace años que la pizza podría ser el soporte del alimento más perfecto, sano y delicioso del mundo no paró hasta desarrollar el mejor paradigma del sector. Así lo ha hecho y así lo están corroborando los clientes y entendidos.

La masa de Francesco's lleva una fermentación de 48 a 72 horas consiguiendo así una textura ligera y deliciosa. La mozzarella de las pizzas Francesco's es 100% leche de vaca de la sierra de Guadarrama, una de las mejores y más exquisitas.

Todas las pizzas se cuecen al momento en el Horno Francesco's, otro de los estandartes de la marca, construido en una de las fábricas de hornos más legendarias del mundo. La poderosa máquina puede alcanzar mil grados, y permite preparar una pizza en 3 minutos ante el dichoso cliente que puede contemplar todo el proceso en modo Show Cooking. Sólo se pueden encontrar hornos como este en lugares míticos como Roberta's Pizza, la pizzería más famosa de Nueva York o Mercato de Shanghai

Compartir, picotear, comer con las manos o deliberar sobre el altísimo nivel de las pizzas son algunas de las cosas que permite la carta de Francesco's, en definitiva pasar un buen rato, disfrutar y conocer solo o entre amigos algo de lo que en breve hablará todo Madrid.

Grupo Monío, en la perfección hay muy pocos competidores

Fran Rodríguez es un joven emprendedor y Chef de 32 años que ya acumula una dilatada experiencia jalonada con premios de ámbito nacional e internacional. Ha trabajado en varios países como Estados Unidos, Irlanda e Italia, siendo en el país transalpino donde adquirió el grueso de su formación. Es el propietario del restaurante italiano Francesco's Pizza, uno de los más importantes de Alcalá de Henares y co propietario del restaurante Ambigú, recomendado en Guía Michelin 2016. En la calle Fuencarral también tiene el conocido Cultura Café y prepara una nueva apertura con el restaurante del Casino de Alcalá de Henares.

Fuencarral, 57, 28004 Madrid

phone: +34 915 59 13 00

Horario de 12.00 a 00.00h

<http://www.francescos.es/>

Datos de contacto:

Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>