

La mejor pizza del mundo

[Multimedia](#)

Aún no tiene el título mundial pero fue el primer clasificado español en el campeonato del mundo de pizza en Terme y desde su pequeño restaurante recién inaugurado en la calle Fuencarral, 57 de Madrid, ofrece a todos los madrileños la posibilidad de constatar la gran diferencia con todo lo que se ha visto anteriormente. Entre la élite de pizzeros italianos y pizzaiolos mundiales, Francesco es de los más aplaudidos por su juventud y su revolucionaria pizza, que ya era un mito, antes de llegar a la capital

Así de apetecible se presenta el nuevo Francesco's Pizza, un espacio a pie de calle que forma parte del Mercado de San Ildefonso, en Tribunal, uno de los mejores enclaves del centro de Madrid, en el que todo –decoración, oferta y detalles- han sido ideados para que el cliente disfrute de la innovación gastronómica.

La nueva pizzería Francesco's abre tras el éxito arrollador cosechado por Francisco Javier Rodríguez Monío en su restaurante italiano Francesco's Pizza de Alcalá de Henares, siendo en tiempo record ensalzado por la crítica y el público, su principal valedor. Su nueva apuesta en Madrid se caracteriza por el tradicional horno de leña, procesos artesanales de cocción y fermentación, materias primas de primera calidad, ingredientes actuales, una técnica y dedicación insuperables y un inconfundible estilo neoyorquino.

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.

La carta

Francesco's ofrece una carta capaz de satisfacer a todos: los clásicos disponen de las pizzas de siempre, los vegetarianos y los veganos encontrarán su pizza, mientras que los foodies podrán adentrarse en el maravilloso mundo de las pizzas gourmet más creativas como la Atún Plus, una impresionante fusión japonesa con katsobushi o la Green Bro que es ligera y su verdura está cocinada a baja temperatura...una saludable explosión de sabor.

- MARGARITA / 10€ Tomate, 125 grs. de mozzarella fresca y albahaca.
- ATÚN PLUS / 13€ Tomate, mozzarella, atún, katsobushi y salsa de chiles rojos.
- CARBONARA / 11€ Base de yema de huevo y nata, lámina de bacon y queso parmesano.
- BROOKLYN / 12€ Tomate, mozzarella, peperoni, bacon, proscuitto y orégano.
- CUATRO QUESOS / 12€ Crema suave de roquefort, mozzarella fresca, parmigiano reggiano y virutas de queso emmental.
- UOVO AL TARTÚFO / 15€ Boletus, mozzarella, salteado de setas, huevo, trufa negra.
- CAPRESE / 12€ Tomate, mozzarella fresca, rúcula, tomate cherry y mozzarella de búfala cruda.
- PEPATA / 12€ Tomate, mozzarella fresca, panceta italiana, tomate natural.
- GREEN-BRO / 13€ Tomate, mozzarella, brócoli al horno, búfala, yema de huevo y filamentos de guindilla.
- PROVOLETTA / 13€ Tomate, mozzarella, provolone, láminas de calabacín y bacon.
- PICAÑA / 14€ Tomate, láminas de roast beef de buey, rúcula y emulsión de piparras.
- TU PIZZA / 8€ Tomate, mozzarella + 1€ ingrediente

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.

Más información
Fuencarral, 57, 28004 Madrid
phone: +34 915 59 13 00
Horario de 12.00 a 00.00h
<http://www.francescos.es/>
