



PROFESIONALISMO
EN EL SERVICIO,
BUENA GASTRONOMÍA,
TRANQUILIDAD
EN EL AMBIENTE Y UNA
MÚSICA DE FONDO QUE
ACOMPAÑA Y NO INVADE.

Todo éxito rompe con algún paradigma. El caso de Francis, que abrió sus puertas en setiembre de 2002, en plena crisis económica, es un ejemplo. El otro, y vaya si será de peso para los emprendimientos del sector, es haberse instalado en el mismo sitio donde antes hubo una propuesta gastronómica que no funcionó. Y como no podía ser de otra manera, la zona elegida fue Punta Carretas.

Francis ya es un clásico de la zona y de la ciudad. Familiar, de ambiente cálido y agradable. La cocina con base en el Mediterráneo es ecléctica y no se ata a ningún estilo. Las opciones son amplias: pescados, mariscos, sushi, pastas, risottos y la tradicional parrilla uruguaya, que se diferencia por su toque gourmet.

Y si de clásicos se trata, los clientes suelen elegir los chipirones a la plancha, las mollejas al champagne, los gnocchi rellenos de gruyere y mozzarella (exquisitos), el cordero confitado, el baby beef a la parrilla, el risotto de cordero y hongos frescos y la milanesa gourmet; una gama amplia que cubre todos los gustos. Para el final, los premiados son el crocante de manzana y almendras, la mousse de dulce de leche y la crema catalana.

Un clásico siempre es atractivo. Esto ofrece Francis, además de profesionalismo en el servicio, buena gastronomía, tranquilidad en el ambiente y una música de fondo que acompaña y no invade.

3 Francis

*Luis de la Torre 502 esq. José M. Montero.
Tel.: 2711 8603. Horario: almuerzo y cena.
francis@francis.com.uy*