

Flor de Lis, el arte de la pastelería de padre a hijo

26/03/2025



Flor de Lis es mucho más que una pastelería, es un salón en que desconectar del ajetreo diario mientras se disfrutan de los dulces de alta calidad que ofrecen. Abrió sus puertas en 1969 de la mano de Pedro Herranz Millán y su esposa Angus Fernández. Tras su jubilación hace una década, su hijo Pedro Herranz asumió el cargo con el firme compromiso de seguir manteniendo la calidad en cada bocado de sus pasteles.

Este comercio abrió sus puertas en la calle General Varela, 45, actual Antonino Vera. Un sueño cumplido de Pedro, que se trasladó junto a su esposa desde Madrid para seguir los pasos de su padre, quien también era pastelero.

"Siempre he sido afortunado por tener a mis padres a mi lado, así que simplemente quiero decirles, gracias por ser mi mayor apoyo", señala. Crearon desde cero su negocio que revolucionó la pastelería. Solo seis años después se trasladaron a Juan Carlos I, 30, y allí siguen.

Con el paso del tiempo, además de vender pastelería, bollería y bombones incorporó la «boutique del pan», la segunda de la Comunidad Valenciana, para ofrecer una amplia variedad de panes. La siguiente expansión fue añadir la degustación de té y café.



Hacen cada día los productos de forma artesanal.

Si por algo han destacado siempre es por ser diferentes al hacer una pastelería ligera con las mejores materias primas, de primera calidad y naturales.

La pareja se jubiló y su hijo mayor, Pedro, asumió la gerencia y el horno hace una década. Y lo hizo dando un giro de 180 grados a su vida, pues fue monitor de tenis durante más de 20 años. Tras criarse entre pasteles, fue un paso natural.

Él trabaja con el fin de seguir los pasos de sus padres, pues son sus referentes: "Me han enseñado que hay que ofrecer la mejor calidad a la vez que el mejor servicio.

Eso es precisamente lo que mejor distingue a Flor de Lis".

Así ofrecen cada día más de 30 variedades de pasteles y aún así sigue innovando y formándose en los mejores cursos, incluso en Italia, para seguir a la última y atraer a nuevo público. Lo que más le gusta, admite, "es ver a la gente entrar y oler los pasteles, los ojos le hacen chiribitas".

Sus especialidades son la banda de nuez de creación propia, las tejas de almendra sin harina y los bizcochos de naranja, entre otras. En Flor de Lis ofrecen cada día los mejores productos cada día para endulzar la vida de sus clientes.



Pedro Herranz y Angus Fernández