

## Francis y Pascual: pescados y mariscos frescos de calidad extra a precios responsables

07/09/2018



Francis y Manu con un rape y una serviola frescos, frescos, fresquísimos...

Tres son ya las generaciones de pescaderos de toda la vida en Elda y Petrer, de las cuales los hermanos Francis y Pascual acumulan toda la experiencia familiar y una filosofía única y constante: conseguir a diario los pescados y mariscos más frescos, que sean las piezas de mejor calidad, ofrecer un servicio profesional pero muy cercano, y conseguir precios responsables para que no solo jeques y reyes puedan disfrutar de estos manjares.



Para ello, y según nos confiesa Pascual, "hay que estar en la lonja a diario 5 o 6 horas para poder observar el brillo, la firmeza, el calibre, el color..., y competir atentos en la subasta para obtener los mejores precios posibles". Además de la lonja de Santa Pola, Francis y Pascual también utilizan contactos de plena confianza para poder ofrecer a sus clientes producto de otras zonas de España o Europa. "Hay muchos pescados que son poco conocidos y que ofrecen sabores y texturas espectaculares. Y nos gusta sorprender a los amantes del buen pescado con alternativas para salir de la rutina y disfrutar al máximo de este producto tan saludable", apunta Francis.

Atún rojo de primera calidad, corvinas espectaculares, meros fresquísimos, langostas, ostras, cigalas, gamba roja de primera categoría, quisquilla... y por supuesto también productos más habituales en nuestros mercados como la merluza, emperador, sardina, boquerón, etc., pero siempre fresquísimo y en lotes de calidad extraordinaria, son el escaparate diario de esta familia que además cuenta con otros cuatro excelentes pescaderos en plantilla.

CON UN BUEN APERITIVO  
UN DÍA LABORAL SE HACE FESTIVO



Mercado Frontera de Petrer, puesto 29 - Telf. 966 950 819  
Mercado Central de Elda, puesto 106 - Telf. 965 390 799



Otra característica especial de estas pescaderías es la actividad en su página de facebook, que nutren cada semana con trucos, consejos y recetas para todos los gustos. "Nos gusta acercar a nuestros clientes toda nuestra experiencia", añade Francis. "Y facilitar recetas, desde la más tradicional a la más vanguardista, o dar a conocer productos muy ricos que siempre son bien recibidos por los que aprecian, por encima de todo, la calidad y frescura de los pescados y mariscos".

Los pescados y mariscos selectos de Francis y Pascual son siempre una apuesta segura para aquellos que buscan género fresco de primerísima calidad, profesionalidad, amabilidad y simpatía en el trato.



Iván con cuatro langostas vivas.