

GROSSO®

NAPOLETANO

Los nuevos menús de Grosso ya están disponibles en sus 50 locales

No hay excusas para comer y cenar entre semana la mejor pizza artesanal del mundo

Nuevos menús para disfrutar de día o de noche entre los que será muy difícil escoger



[**Descargar material gráfico**](#)

Madrid, 20 de enero de 2025 – ¿Hay algo más napolitano que una pizza a cualquier hora? Y si mezclamos esto con el tradicional menú español de toda la vida... En Grosso han hecho magia y presentan sus nuevos menús - *Menú del día* y *Menú Buenasera* - para comer y cenar todos los días entre semana en cualquiera de sus 50 locales distribuidos por todo el territorio nacional.

Desde ya se puede disfrutar del nuevo **Menú del día** disponible de lunes a viernes y que cuenta con dos opciones con diferentes platos entre los que es difícil escoger, ¿una parmigiana o una Quattro K? ¿unas polpette della nonna o una Margherita? Mejor, un día una cosa y otro la otra. Además, en ambos menús se puede añadir uno de los postres para hacerlo redondo.



Para los que sean más de cenas, Grosso lanza desde hoy 20 de enero en todos sus locales su nuevo **Menú Buonasera**. La combi perfecta para disfrutar con tu +1 que incluye su icónica provola, dos pizzas a elegir entre algunos de los grandes hits de la carta y dos bebidas.

Con estas nuevas propuestas, Grosso sigue apostando por ofrecer experiencias gastronómicas que combinen calidad, sabor y autenticidad en un ambiente cálido y acogedor a cualquier hora.

INFORMACIÓN COMPLETA SOBRE LOS MENÚS:

Menú del Día clásico: incluye a elegir entre un antipasti (polpette o ensalada) o una pizza a escoger entre Marinara, Margherita, Bianca al Prosciutto, Provola o Pepe; más una bebida (copa de vino, cerveza Victoria, refresco o agua) y café o té (12,95€ en Grosso Napoletano y 14,95€ en Senza Glutine).

Menú del Día premium: incluye a elegir entre la parmigiana o una pizza a escoger entre Prosciutto e Funghi, Diavola, Quattro K, Pertutti, Calzone o La Vera Carbonara; más una bebida (copa de vino, cerveza Victoria, refresco o agua) y café o té (15,95€ en Grosso Napoletano y 17,95€ en Senza Glutine).

Suplemento de 3€ por añadir postre: Albero, Gelato o Panino al Cioccolato.

Horario: disponible de lunes a viernes de 13:00 a 16:30.

Menú Buonasera: incluye una provola, dos pizzas a elegir entre Prosciutto e Funghi, Diavola, Quattro K, Pertutti, Calzone o La Vera Carbonara; dos bebidas (copa de vino, cerveza Victoria, refresco o agua). 35,8€ en Grosso Napoletano y 39€ en Senza Glutine (para 2 personas).

Horario: disponible de lunes a jueves a partir de las 19:30h hasta el cierre.

SOBRE GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano es una empresa de capital 100% español fundada en 2017 por dos jóvenes emprendedores: Hugo Rodríguez de Prada y Jorge Blas. Actualmente cuenta con 50 locales (contando con el foodtruck) y el proyecto de Bambola di Grosso Napoletano y se ha posicionado como líder en su segmento gracias a una fórmula que ofrece una experiencia gastronómica de calidad, a un precio razonable y en atmósferas muy cuidadas de inspiración industrial. La compañía ha sido reconocida en 2023 como la 1ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo por el prestigioso ranking 50 top pizza y su objetivo ha sido siempre el de acercar la auténtica pizza napolitana a los españoles. Así, ocho de sus restaurantes de Madrid, Barcelona y Sevilla ofrecen una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten en Grosso Senza Glutine, siendo la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España.

Los cuatro pilares de un negocio de éxito

Las pizzas de Grosso Napoletano son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, siendo la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana: el horno, la masa, los ingredientes y, por supuesto, los pizzaioli. Un horno de leña de piedra refractaria de 2.500 kilos que nunca se apaga, los pizzaiolos procedentes de Nápoles, avivan el fuego todas las mañanas para garantizar una temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por cada horno pasan más de 300 pizzas diarias que, gracias a las altas temperaturas a las que son cocinadas, tardan menos de 90 segundos en estar listas. Se utilizan ingredientes frescos y de calidad, ya que son importados en su mayoría desde Italia cada semana. La elaboración de la masa sigue un proceso de doble fermentación de hasta 48 horas, en el que se utiliza harina de fuerza italiana y masa madre, para lograr una textura y volumen idóneos y conseguir la elasticidad característica de estas pizzas. Todo ello se suma al saber hacer de sus pizzaioli, cuyo arte y saber hacer fue declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO en 2017. Grosso Napoletano es el pionero en traer a sus pizzaioli desde la mejor escuela de Nápoles para que con su “saber hacer” generación tras generación, las pizzas sean las más auténticas del mercado.

UBICACIONES

MADRID (19) - Calle Hermosilla, 85 / Calle Gaztambide, 36 / Calle del Pez, 11 / Paseo de la Habana, 27 / Calle Ventura Rodríguez, 5 / Calle Valencia, 9 / Avenida de la Albufera, 33 / C.C. Moraleja Green - Avenida de Europa, 13 (Alcobendas) / Avenida Europa, 16 (Pozuelo) / Calle Méndez Álvaro, 58 / Avda de la Libertad, 2 (Alcorcón) / CC. Nassica, Av. Río Guadalquivir, 15 (Getafe) /CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n (Leganés)) / CC. El Corte Inglés de Callao / CC. Style Outlet, C. de Salvador de Madariaga s/n / Calle Manuela Malasaña, 15 / CC La Vaguada. Av.

Monforte de Lemos, 36 / CC Plenilunio. C. de Aracne, s/n / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (5) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) / Carrer Can Segalar, 18 / Avinguda de Riera de Cassoles, 6 // VITORIA (1) - Calle San Prudencio, 26 // SAN SEBASTIÁN (1) - Calle Garibai, 22 // SEVILLA (1) - Vermondo Resta, 4 // VALENCIA (3) - Calle Martínez Cubells, 4 / Plaza de Xúquer, 16 / Calle Alcalde Jose Puertes, 26 // ZARAGOZA (1) - Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5 // PAMPLONA (1) - Calle Amaya 5 // MURCIA (2) - Pl. Sta. Catalina, 1 / CC. Nueva Condomina, Autovía del Mediterráneo km 760, Churra // VIGO (1) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2 // A CORUÑA (2) - Rúa Emilia Pardo Bazán, 22 / CC. Marineda City, Est. Baños de Arteixo, 43 // SANTIAGO DE COMPOSTELA (1) - Rúa da República de El Salvador, 28 // VALLADOLID (1) - Platería, 6 // GIJÓN (1) - C. San Bernardo, 87.

UBICACIONES GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (6) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle de la Cruz, 7 / Calle General Pardiñas, 92 // BARCELONA (2) - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // SEVILLA (1) Alameda de Hércules, 46 // BILBAO (1) C. Iparraguirre, 15

BAMBOLA DI GROSSO NAPOLETANO

IBIZA (1) - Carrer Madrid, 25 (Sant Josep de sa Talaia).

[@grosso_napoletano // Spotify](https://www.grossonapoletano.com)

PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER

Lorena Rodríguez - lorena.rodriguez@grossonapoletano.com / 618 01 66 06 - PR & COMMS SUPPORT

María Fernández - <mailto:mfernandez@filippa.es> / 678 123 098 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220 700 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA