







## NUESTRA HISTORIA

*Niccolò y Alessandro comenzaron a compartir una gran pasión por la gastronomía en 2010, cuando se conocieron en una de las mejores escuelas de cocina de Italia, la Università dei Sapori de Perugia.*

A partir de allí emprendieron un camino que los llevó a viajar juntos por toda Europa, trabajando con grandes chefs, entre ellos Paco Pérez, gracias al cual entraron en contacto con la gastronomía española.

A partir de ahí, sintieron la necesidad de crear algo nuevo, diferente de lo que la mayoría de sus "colegas" hacían con éxito: la pizza. Así analizaron las características de este plato y de su éxito mundial, y descubrieron esas mismas cualidades en la "Cotoletta alla milanese", un plato profundamente arraigado en el tejido gastronómico y cultural de muchos países de Europa y del mundo.

La visión es la de un plato clásico, sencillo, enriquecido con una creatividad auténticamente italiana, elaborada con productos de la más alta calidad. Algo que combina tradición e innovación, que transforma simplicidad en sabor. Algo popular, para todos los gustos y que, sobre todo llega, también a casa, igual que una pizza.





# LAMILANESE

Una marca que  
rinde homenaje a  
la milanesa y a  
los que quieren  
emprender con  
sabor



## ¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

Somos especialistas en milanesas, elaboradas artesanalmente con una receta propia y los mejores ingredientes, donde la satisfacción del cliente es la prioridad. Por todo ello, nos han catalogado como una de las mejores milaneserías de España.

### ✓ ESPECIALIZACIÓN

Tenemos una carta de producto reducida, centrándonos en lo que realmente hacemos de maravilla.

- Nuestras famosas milanesas y sus irresistibles aderezos y coberturas totalmente caseras.
- Para conseguir un sabor y textura excepcional hemos realizado cata de muchas piezas, cortes y tipos de carne. Por ello, hemos querido aprovechar esos conocimientos para ofrecerte también unas burgers muy especiales.

### ✓ ELABORACIÓN PROPIA

- Elaboración artesanal al estilo italiano.
- Empanado crujiente, sabroso y auténtico.
- Fritura con maquinaria especializada para reducir el aceite y resaltar el sabor.

### ✓ MATERIAS PRIMAS

Carne y productos frescos de proveedores nacionales. El sabor distintivo de **LAMILANESE**, con ingredientes también importados de Italia.

### ✓ EXPERIENCIA DE CLIENTE

Que nuestros clientes repitan es nuestra prioridad. Por ello, más allá del producto, hacemos especial hincapié en ofrecer un trato exquisito y un servicio ágil.

### ✓ VISIBILIDAD DE MARCA

No pasamos desapercibidos. Búscanos y nos encontrarás en el top de las mejores milanesas de Madrid y España. No lo decimos nosotros, sino los medios y nuestros propios clientes, lo que se traduce en un posicionamiento excepcional.





# NUESTROS PRODUCTOS

## Las milanesas



Quattro Quesos



Classica



Margherita



Carbonara



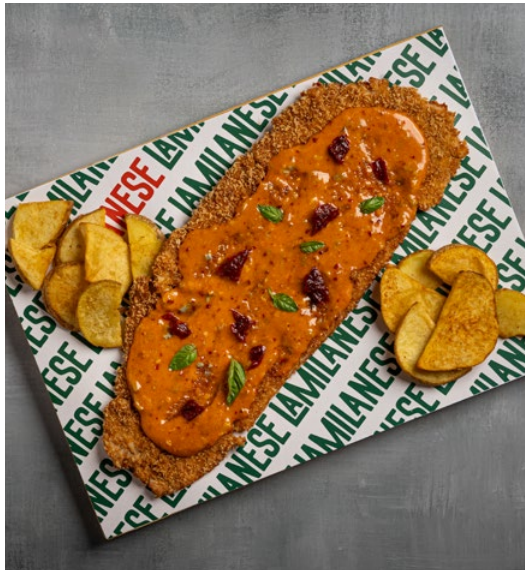
Huevos fritos  
y Jamón



De la Casa



Cotto, Funghi  
y Mozzarella



N'duja y Gorgonzola



Tonnata



Boscaiola



# NUESTROS PRODUCTOS

## Las hamburguesas



Carbonara



-



Quattro Quesos



-



N'duja y Gorgonzola



-

¡Prepárate para una experiencia culinaria única! Olvídate del pan tradicional. En esta hamburguesa, la carne se fusiona con un pan especial y crujiente. El exterior tostado contrasta a la perfección con un interior jugoso y lleno de sabor.

Esta hamburguesa es una reinterpretación audaz y deliciosa que te invita a descubrir una nueva forma de disfrutar de este clásico.

Un placer para los sentidos que no te dejará indiferente.





## PROCESO DE ELABORACIÓN



1 \_

### Preparación artesanal de la carne

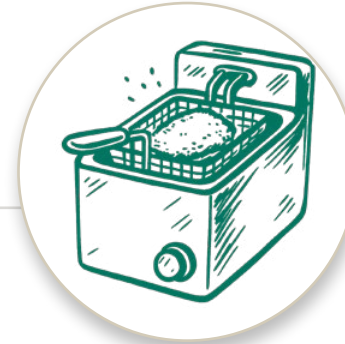
Tratamos cada pieza aplicando una técnica específica que respeta la fibra de la carne y asegura una textura jugosa. Una buena milanesa requiere una buena materia prima.



2 \_

### Un empanado diferente

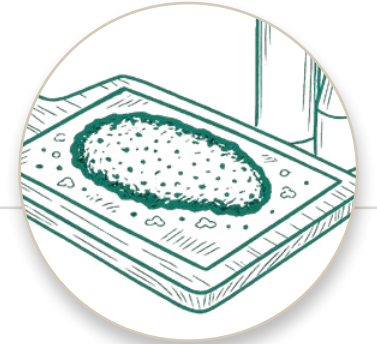
Usamos una mezcla exclusiva inspirada en la cocina japonesa para un rebozado crujiente, sabroso y auténtico.



3 \_

### Fritura controlada con tecnología propia

Freímos con maquinaria especializada que minimiza la absorción de aceite, manteniendo el sabor, la textura y la ligereza. Esto nos permite ofrecer una milanesa más saludable sin perder su esencia.



4 \_

### Aderezos y coberturas personalizadas

El broche final para enamorar a los clientes: personalizar la milanesa al gusto con nuestros aderezos y coberturas, elaboradas a partir de recetas artesanales y los mejores productos.

El secreto de una gran milanesa no es solo el producto, es el proceso lo que garantiza un resultado único.



# IMPACTO DIGITAL VISIBLE

## MEDIOS DIGITALES



Pincha en cada noticia para saber más

ELLE

Crujiente por fuera y jugoso por dentro, **el filete empanado es una de las cosas más ricas y sencillas que existen**. Socorrido para padres y placer culpable para adultos, este plato tan sencillo nos ha conquistado a todas en algún momento de nuestra vida. Y es que es verlo en una carta y es imposible resistirse.

Empanar la carne es una costumbre muy extendida por el mundo. Tanto que **cada país casi tiene su receta**. Quizás los primeros en hacerlo fueron los austriacos, dando lugar a su conocido *schnitzel*, que se extendió rápidamente por todos los países vecinos. El *cordón bleu* en Francia, el cachopo en Asturias, el escalope en toda España y hasta el *tonkatsu* en Japón. Todos hemos acogido con los brazos abiertos al filete empanado.

a, la milanese, un filete de gran que también la elaboran con as veces recubierta de todo tipo de cuantas deliciosas...



ELLE



20 minutos

### Dónde probar las mejores milanesas en Madrid, la receta cuyo origen sigue siendo cuestionable

RESTAURANTES | ALEJANDRA GONZÁLEZ | NOTICIAS | 18.04.2025 - 07:00H

La popularidad de este filete de carne rebozado es abismal. Se trata de un plato que conquista a cualquier generación que se le ponga encima, y estos locales madrileños hacen las mejores de la ciudad.

dirado en Belén Esteban: precios económicos y especializado en milanesas



ok

¿Y a la argentina? Tenemos un espacio genial que se dedica en cuerpo y alma al plato. Se llama **La Milanese** y es un local en **Francisco Silvela**, en el que, como su propio nombre indica, las milanesas son protagonistas. Utilizan **carne de vacuno con 45 días de maduración**, las preparan crujientes por fuera y tiernas por dentro y hay tantas recetas que te será casi imposible elegir solo una. **La milanese de la casa lleva mortadela recién cortada y trufa fresca**, mientras que la 'boscaiola', se termina con jamón ahumado, speck, queso ahumado scarmoza y setas. También tienen una con 'nduja', una especie de sobrasada calabresa y gorgonzola, una cuatro quesos y la clásica, con rúcula, tomate cherry, láminas de parmesano y vinagre de Módena. Y todas son absolutamente irresistibles.

Condé Nast Traveler

ok

### La Milanese Madrid

El nombre lo dice todo. En un local moderno, este restaurante se especializa en este plato que gusta a todos. Aquí probarás filete de ternera rebozado y frito acompañado de los mejores productos italianos y patatas.

Hay para 1 y para 2, así se pueden compartir. Está la clásica, con **rúcula, tomate cherry, láminas de grana padano y vinagre de modena**; salsa carbonara, pecorino romano DOP y guanciale crujiente; y hasta la que combina mortadella DOP y aceite de trufa, entre otros.



# IMPACTO DIGITAL VISIBLE

MEDIOS DIGITALES



Pincha en cada noticia para saber más



@lamilanesemadrid



@deviajesymanjares



@elplatoenlamesa



@davidcultivo



@elpaladardefabio



# IMPACTO DIGITAL VISIBLE

RESEÑAS



Google  
Reseñas



TripAdvisor

4.7 

N Natalia Gómez ★★★★★

LA MEJOR MILANESA DE RES QUE HE PROBADO EN MI VIDA! Relación tamaño-precio más que perfecta. Súper tierna la carne que ni falta hizo del cuchillo. Muy amables en todo momento y nos atendieron muy bien. [Más](#)

A Alberto Valverde ★★★★★

Las milanesas están increíbles, con la carne muy tierna. Y la atención estupenda. Es la segunda vez que vengo y volveré. [Más](#)

J Jorge López ★★★★★

Menuda maravilla de comida! Hemos tenido la suerte de conocer el restaurante de Alessandro, chef y metre italiano, que nos ha recomendado "los platos sencillos pero bien hechos" como él dice... [Más](#)

L Lucas Álvarez ★★★★★

Soy Argentino, con lo cual tengo bastante experiencia comiendo milanesas en diferentes lugares. Creo que es la mejor milanesa que he comido en mi vida. La carne es muy tierna... [Más](#)

I Irene Pérez ★★★★★

Tomamos la milanesa de la casa y la carbonara y nos gustaron mucho. La carne es fina por lo que no es pesada, y además es tierna. [Más](#)

Y Yoshua Diojtar ★★★★★

Comida al nivel de la atención. Fue una experiencia excelente. Pedí una milanesa con cuatro quesos y un postre con helado, muy rico todo. Definitivamente volveré a ir. [Más](#)

S Samantha F. ★★★★★

Un lugar tranquilo para disfrutar de auténtica comida italiana. El ambiente relajado, el chef como el personal sean italianos aporta... [Más](#)

A Antonia con Amor ★★★★★

La mejor milanesa  
Fuimos 2 personas y pedimos unas patatas a la carbonara y la milanesa con trufa, mortadela y pistacho, muy recomendable. Nos gusto mucho el sitio.

N Jorge N. ★★★★★

Un 10 en todo  
Todo de 10. Las milanesas un espectáculo, he ido ya mas de 10 veces, y siempre están igual de buenas, se deshace la carne en la boca. La atención también de 10!

B Beatriz G. ★★★★★

Perfecto. Todo buenísimo  
Nos apetecía una buena milanesa y probamos. Distintos acompañamientos y buena calidad. Muy buena atención del personal. Recomendable, para volver.

V Vicente R. ★★★★★

Magníficos sabores y presentaciones  
Un sabor exquisito y una gran calidad. Un verdadero italiano en sus sabores, de los que ya hay pocos. Y no olvidar el ambiente, agradable y con espacio.

M Merchehuelva ★★★★★

Excelente comida  
Ingredientes de calidad; milanesas originales y hay que dejar hueco para el postre: el mejor tiramisú que he probado nunca.

L Laura Núñez ★★★★★

Exquisito  
La mejor comida italiana que como desde hace mucho tiempo. Totalmente tradicional y artesanal. Muy simpático el camarero y atento.

J José Ant. Garc. ★★★★★

Excelente comida italiana  
Excelente restaurante italiano con una carta reducida pero de buenísima calidad. La atención del personal excelente.



LAMILANESE LAMILANESE LAMILANESE LAMILANESE

# LA FRANQUICIA



A woman with long brown hair, wearing a white tank top and a gold necklace, is smiling broadly while cutting into a gourmet dish served on a wooden board. The dish includes fried eggs, prosciutto, and lemon wedges. The background is a stone wall.

¿Listo para  
unirte a la  
revolución de  
LAMILANESE?

LAMILANESE irrumpe en el panorama gastronómico con una propuesta audaz y deliciosa: la milanese como protagonista absoluta.

Hemos transformado un clásico, elevándolo a una experiencia culinaria única.

### ¿POR QUÉ NOS DISTINGUIMOS?

- ✓ Concepto único
- ✓ Oportunidad de mercado
- ✓ Innovación y calidad
- ✓ Éxito probado

El potencial es inmenso... los consumidores españoles demandan propuestas culinarias frescas.

A pesar de la creciente popularidad de la milanese, no existen marcas referentes en el mercado.

¡Aquí es donde aparece **LAMILANESE** para marcar la diferencia!



## ¿POR QUÉ UNIRTE A LAMILANESE?

La milanese es un producto que cada vez tiene mayor demanda en nuestro país y actualmente no existe una gran oferta, lo que lo convierte en una oportunidad única.

- ✓ **PRODUCTO ÚNICO**  
Calidad y proceso artesanal que nos diferencia.
- ✓ **SIGNIFICATIVO INCREMENTO DEL CONSUMO DE MILANESAS**  
Tanto es así que las plataformas de delivery han creado una categoría específica de milanesas.
- ✓ **NUESTRO PÚBLICO OBJETIVO ES MUY AMPLIO**  
La milanese gusta a todas las edades y es accesible a todos los bolsillos.
- ✓ **ESCASA COMPETENCIA**  
Dentro del sector y marcas aun poco conocidas, ¡hay que aprovechar el momento!
- ✓ **OPORTUNIDAD ESTRATÉGICA**  
Dada la creciente popularidad y reconocimiento de la milanese, se está incorporando como alternativa a otros platos en la carta de diferentes establecimientos.





## ¿QUÉ TE APORTAMOS?

Con el respaldo de un equipo experto, en **LAMILANESE** ofrecemos soporte integral y acompañamiento constante en cada etapa de tu negocio.

1. Apoyo en la selección, diseño y adecuación del local.
2. Formación y asistencia: preapertura, apertura y post apertura.
3. Cocinas centrales.
4. Simplicidad de gestión.
5. Marketing centralizado.







## 1 Selección, diseño y adecuación del local

- Soporte para la búsqueda del local ideal.
- Asesoramiento para la adecuación del local atendiendo a la esencia de **LAMILANESE**.
- Apoyo para la distribución óptima del espacio según la dimensiones del local.



### Tamaño:

- 90 - 120 m<sup>2</sup>



### Ubicación:

- Zonas de gran afluencia, buena conexión y acceso a delivery
- Alta visibilidad
- Locales a pie de calle o centros comerciales





## 2 Formación y asistencia

### ■ Pre-apertura:

- Formación presencial en uno de nuestros establecimientos
- Aprovisionamiento
- Tratamiento y conservación de los productos
- Experiencia de cliente
- Gestión delivery
- Manejo del software de gestión

### ■ Apertura:

- Difusión de apertura del nuevo local
- Apoyo presencial por parte de la Central durante los primeros días de apertura
- Resolución de dudas
- Corrección de desviaciones

### ■ Post-apertura:

- Soporte continuado para la resolución de dudas
- Desarrollo de estrategias de marketing
- Posicionamiento y visibilidad de la marca
- Auditorías periódicas
- Nuevas recetas
- Nuevas metodologías
- Mejoras en la experiencia de cliente
- Novedades relativas a la gestión del local





### ③ Cocinas centrales

Asegurar un producto homogéneo en cada uno de los locales **LAMILANESE** con independencia de su ubicación, manteniendo los estándares de calidad y sabor de nuestros productos.

Facilitar al franquiciado la preparación de la carta, disminuyendo considerablemente su participación del proceso de elaboración:

- ✓ La milanesa se envía empanada y ultracongelada.
- ✓ Solo requiere freirla a la temperatura y los minutos indicados.
- ✓ Los aderezos también se enviarán preparados, solo habrá que añadirlos e incorporar la cobertura que corresponda.







## 4 Simplicidad de gestión

---

Montar un negocio de hostelería puede convertirse en un verdadero infierno, por eso nos hemos esforzado en simplificar al máximo tus tareas como franquiciado.

Dado que la operativa en cocina es mínima, no requiere de personal cualificado, solventando el gran problema de encontrar este tipo de perfiles en el sector hostelero.

Ponemos a tu disposición y te enseñamos a utilizar un software para la gestión integral del local a nivel de:

- Facturas
- Stock
- Personal
- Estadísticas de rendimiento y evolución





## 5 Marketing centralizado

---

*¿La captación y fidelización te preocupa? A nosotros también. Déjalo en nuestras manos.*

Queremos aprovechar la escasez de marcas conocidas en el sector. Por ello, estamos poniendo especial foco en darnos a conocer a través de una buena estrategia de marketing.

Contamos con un equipo de profesionales que se encargan de desarrollar las acciones que proporcionan un mayor retorno.

- Gestión de RRSS
- Elaboración de contenidos
- Prensa y medios
- Posicionamiento web
- Google My Business
- Anuncios en Meta
- Google Ads
- Colaboración con influencers
- Plataformas delivery
- Promociones



# FRANQUÍCIATE CON NOSOTROS

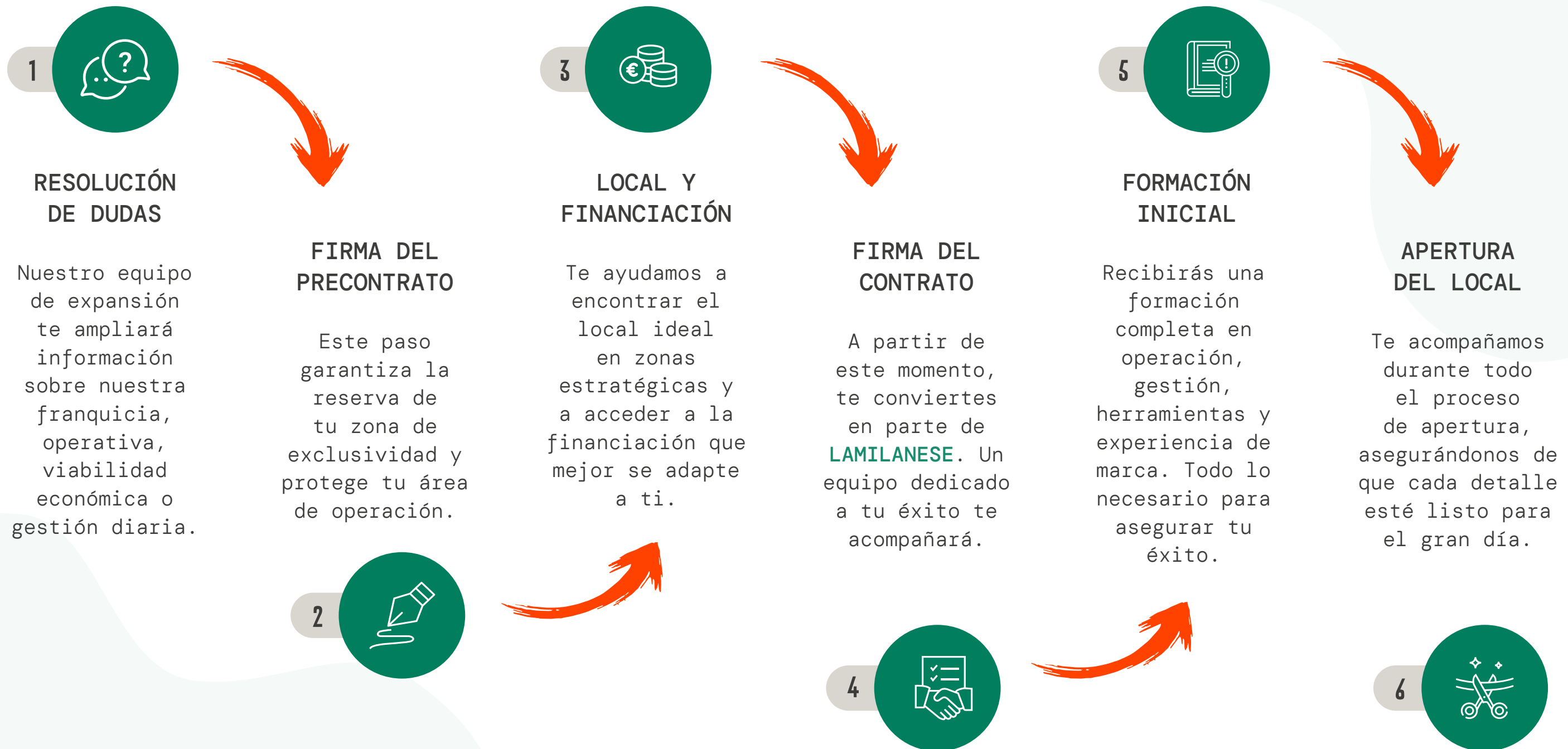
Buscamos personas con experiencia en hostelería o que cuenten con un equipo capaz de aportarla.

Un perfil con visión empresarial, con pasión por el mundo HORECA y capacidad de dirigir un restaurante como **LAMILANESE**.

“Una oportunidad de negocio única, en un mercado en expansión, bajo un modelo probado, sólido y rentable.”



# PASOS PARA INCORPORARTE







## FICHA TÉCNICA

SECTOR	Restauración
TEMÁTICA	Casual food italiana
INVERSIÓN INICIAL	Desde 46.000 €
CANON DE ENTRADA	15.000 €
ROYALTY DE PUBLICIDAD	150 € / mes
ROYALTY DE EXPLOTACIÓN	500 € / mes
SUPERFICIE DEL LOCAL	Entre 90 - 120 m <sup>2</sup>
DURACIÓN DEL CONTRATO	5 años
UBICACIONES	Afluencia y buena conexión y visibilidad.

Obra civil e IVA no incluido





**CONTACTO**

[expansion@tormofranquicias.es](mailto:expansion@tormofranquicias.es) | 911 592 558