

Sagasta 28 Bistró presenta la 'mejor hamburguesa de Madrid'

Sagasta 28 Bistró ha creado lo que consideran #lamejorhamburguesadeMadrid: una delicia donde el sempiterno buey- un cliché, en el panorama de la hamburguesería moderna- ha sido sustituido por carrillera ibérica de bellota, el queso Cheddar por un queso de vaca Denominación de origen Arzúa Ulloa Km0, el Ketchup por una deliciosa salsa Cajún y patatas al aroma de romero. Ya se puede reservar e ir a probar una experiencia gastronómica sin equivalentes. Precio 14 € www.sagasta28bistro.com

Y es que la #mejorhamburguesadeMadrid, no ha sido cosa fácil. La receta les ha llevado meses de experimentación entre los diversos puntos posibles de la carne, las salsas y las especias. La hamburguesa de carrillera además requiere de una cuidada y lenta elaboración donde la carne es mechada y guisada durante horas antes de compactarla en forma de hamburguesa.

La salsa cajún es una deliciosa y potente mezcla de especias que dan a la carne un peculiar y exquisito sabor. La cultura cajún proviene de los primeros colonizadores francófonos, conocidos como 'acacianos', que se asentaron en Canadá. En el siglo XVIII, al ser desalojados por los británicos, marcharon hacia el sur hasta llegar a las colonias de Luisiana y Nueva Orleans.

Situado en el céntrico barrio de Chamberí, Sagasta 28 promete y se exige mucho. Un templo de la buena cocina española, un moderno bistró sin pretensiones fashionistas que busca enlazar pasado y presente y en el que el producto km 0 y la materia prima de las autonomías- siempre observando la Denominación de Origen- son los protagonistas del local.

Los cocineros Km0 juegan un papel fundamental al poner en valor todo un territorio (en este caso varias comunidades) a través de su creatividad. La colaboración entre Sagasta 28 y los productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la devaluación de la comida.

Acerca de Sagasta 28 Bistró

Situado en pleno barrio de Chamberí, de ambiente desenfadado y cultural, Sagasta 28 Bistró ofrece la mejor cocina autonómica y de producto de la capital, donde el cliente puede disfrutar de la elaboración de los platos paso a paso. Un restaurante donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de su cocina. Práctico y sofisticado a la vez, Sagasta 28 Bistró se aleja de los tópicos contemporáneos de la capital con una oferta culinaria sencillamente brillante.

Sagasta 28 Bistró se centra en la cocina, con productos de la mejor calidad, los verdaderos protagonistas de su propuesta. Sencillez y reinención, son las dos claves de la cocina que maneja los chefs Lissete Castillo y Jorge Díaz, chilena y madrileño trabajando codo con codo en los fogones.

En su variada carta -que se puede disfrutar en casa con su servicio de reparto a domicilio - se pueden

encontrar desde entrantes castizos y sencillos como tablas de ibéricos, ensaladas, ceviches, guisos de legumbres o succulentas cremas, hasta carnes a la parrilla de lo más sabrosas entre las que resulta complicado escoger o pescados frescos del día. Todo ello, traído de las mejores zonas de España, como no podía ser de otra forma.

Además, para todos los clientes, ofrece la posibilidad de comprar los productos directamente en el local, que cuenta con una amplia selección con Denominación de Origen sublime. Una opción que, además, dentro de poco estará disponible también en su web. www.sagasta28bistro.com Precio medio: 25-30 €.

Datos de contacto:

globlemadrid@globecomunicacion.com

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>