

La Pepita Burger Bar actualiza su carta

La enseña ha incorporado nuevas propuestas y ha renovado algunas de sus recetas

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en hamburguesas premium, ha actualizado su carta incorporando nuevos platos, al mismo tiempo que ha renovado algunas de sus recetas de siempre.

Como ya es habitual, la hamburguesa sigue siendo su plato estrella. Actualmente, una variedad de 20 hamburguesas componen su propuesta, donde se encuentran dos novedades principales: las Smash Burgers. La Smash Chili, con queso ahumado, queso Cheddar, cebolla caramelizada, bacon y salsa chile en pan brioche americano y la Smash Trufada, a base de queso ahumado, queso Cheddar, bacon, huevo frito y salsa de trufa en pan brioche americano.

A su oferta habitual hay que sumar la introducción de la Ranchera, la nueva burger de temporada: Pulled pork sobre ensalada de col, salsa de queso Cheddar, totopos de maíz troceados a mano y cebollino.

Otra de las novedades para esta temporada son las costillas barbacoa a baja temperatura, un plato de 500 gramos de costilla en crudo, cocinada al vacío durante 12 horas a baja temperatura y lacadas con salsa barbacoa, con patatas gruesas caseras sazonadas y ensalada de col.

Además, la marca hace un guiño a los amantes de las patatas con dos nuevas variedades: Las Dalton, patatas finas con Cheddar y bacon y Las Poblanas, patatas gruesas caseras acompañadas de queso gallego ahumado, bacon, tinga de pollo, salsa brava y cebollino.

Una vez más, los responsables de La Pepita han querido dar un nuevo aire a su cocina, sin perder su esencia, pero ajustándose al paladar de un cliente cada vez más exigente, a través de una extensa carta en la que, además de la selección de hamburguesas, destacan sus entrantes, ensaladas y postres, sin olvidar su oferta especial para vegetarianos y veganos.

Para renovar su carta La Pepita cuenta con expertos asesores, que se encargan de buscar recetas atractivas capaces de sorprender al cliente. Para ello, además, siempre emplea materia prima de primera calidad bajo una rigurosa selección de proveedores en cada una de las zonas en las que opera.

En esta línea, la firma está haciendo una fuerte apuesta por productos con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Denominación de Origen (DO), para garantizar y mejorar los estándares de calidad que abandera cada una de sus recetas.

La nueva carta estará disponible a lo largo de los próximos días en todos los restaurantes de La Pepita para que sus clientes disfruten de sus más de 30 platos, a través de una propuesta gastronómica que ya cuenta con muchos seguidores.

Más información sobre La Pepita Burger Bar:

La Pepita Burger Bar tiene sus inicios en Vigo, donde abrió su primer restaurante en el año 2012, desde entonces la marca ha experimentado un fuerte desarrollo, gracias al esfuerzo de sus fundadores por diseñar un concepto de negocio en el que se han cuidado al máximo todos los detalles: producto, calidad, proveedores, formación y logística, todo con el respaldo de la tecnología y la dilatada experiencia de un consolidado equipo humano.

Datos de contacto:

Sara Rodríguez
910 222 678

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>