

The Fitzgerald Burguer Co, cuando la hamburguesa se convirtió en un capricho gourmet

Pan de masa fresca, carne vacuna braseada en carbón vegetal o verduras de proximidad son algunos de los secretos que formulan el éxito de esta cadena de hamburgueserías con cuño mediterráneo

Nadie cuestiona hoy que la hamburguesa es uno de los platos más icónicos de la gastronomía universal. Los sellos de comida rápida son en gran medida responsables de este éxito, sin embargo, no dejan de surgir pujantes alternativas al 'fast food' tradicional que deconstruyen, renuevan y experimentan para mejorar el sabor de la ternera entre pan y pan.

The Fitzgerald Burger CO es una cadena de hamburgueserías que nació en Valencia en 2013 con una clara vocación: ofrecer a sus clientes las hamburguesa más exquisitas del planeta, reinventando con alma mediterránea esta plato genuinamente americano. No se habla en absoluto de comida basura, sino de materia prima de primera calidad y de una empresa familiar que lleva siete años evolucionando sus recetas estrella con los ingredientes más exclusivos.

Pan de masa fresca elaborado artesanalmente, verduras de proximidad que se cortan y preparan cada día para garantizar su sabor más natural y, sobre todo, la carne más auténtica que proviene de un ganado criado con alimentación 100% vegetal y en condiciones de bienestar. El método de preparación también se vigila minuciosamente, desde la elaboración de las hamburguesas que se realiza artesanalmente sin hormonas ni conservantes hasta la cocción, realizada a la brasa en carbón vegetal ¿El resultado? unas hamburguesas de capricho, jugosas y sabrosas, que acuñan un nuevo concepto de 'fast-premium-food'.

El sofisticado menú de esta cadena valenciana de restauración advierte que "no nos encontramos ante una hamburguesería tradicional": la 'Texas Burguer', por ejemplo, combina vacuno con grilled Pork; la 'Madame burger', se compone de queso brie, cebolla caramelizada y rúcula o la 'Gallo Burguer', elaborada con pimientos cocinados al estilo mexicano son sólo algunas de las propuestas protagonistas de un menú en el que también se pueden encontrar refrescantes zumos naturales, hamburguesas veganas y un variado repertorio de ensaladas. Además, cada mes, rompen la rutina presentando una hamburguesa de edición limitada. En Agosto, el plato estrella será una hamburguesa casada con queso gouda, pulled pork, mostaza inglesa, pepinillos y bacon. Como siempre, todo a la brasa.

Datos de contacto:

Bruno Fabra
605 244 170

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>