

Tres propuestas de La Pepita Burger Bar optan a ser 'La Mejor Hamburguesa de España'

En esta edición participan los restaurantes de A Coruña, Logroño y Salamanca

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en burgers premium, participa un año más en el concurso para elegir la Mejor Hamburguesa de España.

Para la IV edición del certamen, la enseña compite a través de tres propuestas elaboradas por sus restaurantes de A Coruña, Logroño y Salamanca exclusivamente para ganar este reconocido premio.

La propuesta de A Coruña es la Pepita Contest, una burger de vaca vieja madurada 180 g, salsa especial, queso Cheddar madurado, Guanciale y manzana caramelizada en pan brioche americano.

La Pepita Dangerous es la apuesta de Logroño. Burger de ternera rubia gallega de 180 g, queso ahumado gallego, salsa barbacoa, salsa chile, piña a la parrilla, bacon, lechuga, tomate y cebolla crujiente en pan brioche americano.

Para Salamanca se ha creado la Pepita Helmántica. Burger de chuleta de vaca madurada, salsa especial con relish, mézclum, crema de queso de cabra, salteado de setas Portobello con Estrella Galicia y chips de bacon caramelizado en pan brioche americano.

Sin duda, tres platos al nivel de los 350 participantes que compiten este año a nivel nacional para hacerse con el galardón y que los clientes podrán degustar y valorar desde el 1 de febrero al 3 de marzo en los establecimientos de estas ciudades.

Una ambiciosa prueba en la que los comensales tendrán que puntuar el pan, la carne, los ingredientes y por supuesto la combinación de sabores en su conjunto.

A la votación del público se sumará un jurado de profesionales vinculado al mundo de la gastronomía que degustará todas las hamburguesas participantes para poder valorarlas desde un punto de vista más técnico.

Los finalistas pasarán una última prueba que tendrá lugar el 12 de marzo en A Coruña donde se conocerán los ganadores y se celebra la entrega de premios en el MEGA, Museo de Estrella Galicia.

La Pepita se postula como mejor hamburguesa de España con estas originales mezclas de sabores, que responde a esa búsqueda incesante de nuevas creaciones para acercar a sus clientes lo mejor de

la gastronomía en forma de hamburguesa. Una filosofía que ha llevado a la enseña a hacerse un hueco en el competitivo mundo de la restauración a través de su plato estrella.

Su carta incluye más de 20 hamburguesas elaboradas al momento con ingredientes naturales de primera calidad, entre los que destacan la carne de vacuno gallega certificada y de El Capricho, reconocida como una de las mejores carnes de buey del mundo para esta variedad. Eso para los amantes de la carne, pero además cuenta con una succulenta propuesta para veggies y veganos, que ya es un referente a nivel nacional.

Datos de contacto:

Sara Rodríguez
Allegra Comunicación
910 222 678

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>