[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 14/08/2023

# [La Pepita presenta su propuesta para los más pequeños](http://www.notasdeprensa.es)

## El menú infantil cuenta con cuatro opciones principales, patatas fritas, bebida y un postre

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en hamburguesas premium, presenta su propuesta para los más pequeños con un menú infantil diseñado especialmente para ellos. Después de actualizar su oferta gastronómica con nuevas incorporaciones a la carta, la enseña ha adaptado su oferta para que los niños, hasta 12 años, también puedan disfrutar de sus platos a través de cuatro alternativas principales, con una para elegir: and #39;Pulgarcita and #39;, burger de ternera de 100g con queso cheddar; pechuguitas de pollo de corral empanadas; and #39;Pulgarcita veggie and #39;, mini burger vegetal y and #39;Pulgarcita especial and #39;, mini Sorrentina, mini Rianxeira, mini Reily o mini Laponia. Todos los platos vienen acompañados con patatas fritas y una bebida. Además, los más golosos podrán culminar su comida con un postre a elegir entre helado o una porción de brownie de chocolate belga. Además, los pequeños de la casa también cuentan con la gran variedad de la extensa carta de la cadena, gracias a la que ha logrado hacerse un hueco en el competitivo mundo de la restauración, en el que sus hamburguesas y su gran variedad de recetas cuentan con gran reconocimiento en el panorama gastronómico nacional. De esta manera La Pepita se ajusta al paladar de mayores y pequeños, manteniendo la calidad de todos sus platos utilizando como siempre materia prima de calidad, seleccionando cuidadosamente a cada uno de los proveedores con los que trabaja. Una filosofía que ha llevado a que sus restaurantes se conviertan en punto de encuentro de familias, amigos y parejas. Con una decoración totalmente práctica y funcional, sus espacios reflejan la esencia de cada ciudad, con un claro dominio de la madera y el metal, dando lugar a un entorno moderno, perfecto para compartir, en el que la música y la iluminación juegan un papel muy importante, junto al exquisito servicio de un personal formado específicamente para proporcionar la mejor atención al cliente.

**Datos de contacto:**

Sara Rodríguez

910 222 678

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-pepita-presenta-su-propuesta-para-los-mas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias Gastronomía Galicia Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)