

Nello's Bar mejora su carta

La nueva hamburguesería perteneciente a Cacheiro Restaurants, ha introducido novedades en su oferta gastronómica, algunas de ellas basadas en la cocina tradicional catalana como la escalibada y la butifarra con secas

La nueva propuesta de Cacheiro Restaurants, situada en el Eixample barcelonés al lado del paseo de Gracia, ha introducido novedades en su oferta gastronómica basadas en la cocina tradicional. Entre las nuevas hamburguesas de Nello's Bar destacan algunas como la de solomillo de ternera y escalibada con queso Idiazábal, la de foie con compota de manzana y cebolla confitada, o la hamburguesa de auténtico steak tartar. Otra de las grandes novedades es la hamburguesa de butifarra y secas con tomate, cogollo y mayonesa de ajo escalibado.

La hamburguesería de Cacheiro Restaurants está concebida para atender al público durante todo el día. Deliciosos entrantes como los medallones de pollo braseado a las finas hierbas con salsa barbacoa o los nachos completos, frescas y sanas ensaladas, diferentes variedades de huevos estrellados y tortillas, y deliciosos postres como una auténtica Cheesecake completan la propuesta gastronómica de Nello's.

Se trata de una hamburguesería cosmopolita y actual con un aire a los antiguos locales neoyorquinos y a los mejores años de la música en la que poder degustar una hamburguesa acompañada de una cerveza de importación, un vino nacional o incluso un buen gin-tonic.

Se presenta como un rincón ideal para el afterwork. Disfrutar de una tarde distendida con una selección de gintonics, y una selección de las mejores cervezas rubia, tostada y negra de diferentes países, siendo la cerveza belga la estrella. Nello's pone a la disposición de sus clientes algunas de las cervezas en formato de 75 Cl, perfectas para compartir.

Para más información: www.nellosbar.com
