

Las Smash Burgers ganan peso en la propuesta de La Pepita Burger Bar

[Multimedia](#)

En poco más de seis meses ya se han vendido más de 40.700 unidades de sus variedades chili y trufada

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en burgers premium, comienza el año con una clara tendencia en los restaurantes: el éxito que están experimentando sus *Smash Burgers*.

Desde que la enseña las incorporó a su carta el pasado verano, la popularidad de esta variedad de hamburguesas no ha parado de crecer entre sus clientes, con más de 40.700 unidades vendidas.

Y es que sin duda las *Smash Burgers* han llegado para quedarse y cada vez son más los que eligen una de las dos propuestas de La Pepita.

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.

Ambas cuentan con el denominador común de sus 180 gramos de carne de vacuno rubia gallega certificada, cuya elaboración se caracteriza por una técnica de cocinado específica en la que se prensa la carne para obtener una capa más fina, aportando un intenso sabor y una textura mucho más crujiente.

Se trata de un tipo de hamburguesa que tiene su origen en Estados Unidos en la década de los 50, que en los últimos años se ha extendido a nivel mundial y que en España está causando furor.

Desde La Pepita quieren destacar que para obtener una buena smash burger es necesario, además de una excelente materia prima, contar con la formación adecuada para su preparación y una cocina dotada con el equipamiento para conseguir el resultado deseado.

Siempre atentos a las últimas tendencias culinarias del sector y en su afán de mantener su posicionamiento entre las primeras marcas españolas especializadas en hamburguesas gourmet, en La Pepita trabajan constantemente en la actualización de su carta para ofrecer a sus clientes lo último en lo que hamburguesas se refiere.

Y es que desde que abrió su primer restaurante en Vigo en 2012, su propósito ha sido otorgar a la hamburguesa el papel que merece, un objetivo que ha conseguido configurando un concepto de negocio único en el sector, donde calidad, innovación y servicio marcan la diferencia.
