20/02/2024

ECONOMIST&JURIST

Ana Sánchez Blázquez
Redacción E&J

Las mejores ‘smash burgers’ de Madrid

En los últimos años, las Smash Burgers han conquistado el panorama gastronómico español con su irresistible combinación de jugosidad y crujiente. Originarias de los puestos callejeros estadounidenses, estas hamburguesas han encontrado un hogar en las principales ciudades de España, desatando una verdadera fiebre culinaria. Desde Barcelona hasta Madrid, la apertura de locales dedicados exclusivamente a estas delicias demuestra su creciente popularidad y su capacidad para reinventar el concepto de la hamburguesa tradicional. Si todavía no has probado esta nueva tendencia en la comida rápida, os proponemos los mejores restaurantes de smash burgers en Madrid.

(Imagen: Instagram)

1. Pinks

Esta hamburguesería se caracteriza por su menú tan simple. Sólo cuenta con dos tipos de hamburguesa, con la opción de obtenerla sin gluten: la clásica, compuesta por carne de vaca madurada, queso americano, cebolla, pepinillos, kétchup y mostaza; y la secreta: carne de vaca madurada, queso americano y ceboll ...

SUSCRÍBETE > para una conversión completa a PDF |