

BURGELONA



— LA GUÍA DEL ARTE HAMBURGUESERO —

GUÍA



Oriol Clotet
Claudio Leon
Miquel Villarroya

RESUMEN

BIENVENIDOS A ESTA GUÍA QUE TE LLEVARÁ A UN VIAJE CULINARIO LLENO DE SABOR Y DIVERSIÓN POR BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA. EN ESTE RECORRIDO, DESCUBRIREMOS LAS OCHO HAMBURGUESAS MÁS EXTRAVAGANTES Y DIVERTIDAS QUE ESTAS DOS REGIONES TIENEN PARA OFRECER.

LA GUÍA ES UN VIAJE CULINARIO NO SOLO DE SABORES SI NO TAMBIÉN DE CULTURAS, ESTADOUNIDENSE, MEXICANA O ARGENTINA, ENTRE OTRAS. DESDE CREACIONES SORPRENDENTES HASTA COMBINACIONES ÚNICAS DE SABORES. ESTAS HAMBURGUESAS NO SOLO DELEITARÁN TU PALADAR, SINO QUE TAMBIÉN DESPERTARÁN TU ESPÍRITU AVENTURERO. PREPÁRATE PARA ADENTRARTE EN UN MUNDO DE HAMBURGUESAS AUDACES Y DESCUBRIR LOS SABORES MÁS INNOVADORES EN CADA BOCADO. ¡COMENCEMOS ESTE APETITOSO VIAJE!

Criterios de medición para clasificar las hamburguesas:

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



El máximo de puntos son cinco por apartado. Son criterios que se centran las principales características del producto.



Teniendo en cuenta el sistema de puntuación y de nuestra experiencia personal, pondremos una nota sobre 10.



El icono de Tiktok conduce a videos de la plataforma de nuestra cuenta FoodbrosBCN. En los otros casos, serán videos de las hamburguesas de otros creadores de contenido.

LISTADO

1. **LA BOMBA.** La simulación de un bistec con patatas fritas
2. **LA ESPAÑOLA.** La tradicional tortilla de patata hecha burger
3. **DELITO POR DELEITO.** La famosa burger del chef Rafael
4. **DULCES SUEÑOS.** Una explosión de sabor entre el dulce y el salado
5. **LA DIOSA.** La perfección hecha burger
6. **BORN IN THE U.S.A.** Un viaje al salvaje oeste americano
7. **EL BIKINI SUPREMO.** La evolución perfecta de un buen bocadillo
8. **LA SPICY.** La mejor opción para los amantes de lo picante

BURGER BISTEC

ASADO BURGER

Passatge de Lluís Pellicer, 12, 08036
Barcelona, Spain

ASADO se caracteriza por su propuesta audaz y arriesgada, que no deja indiferente a nadie. Su nombre, se eligió en honor a la técnica de asado **argentino**, que destaca por su pasión y sabor inigualables. La hamburguesa Gaucho que ofrece ASADO es un claro ejemplo de la cocina argentina, donde se combina la jugosa carne asada con unas deliciosas patatas. Es como una interpretación de un clásico bistec y patatas fritas servidos en un plato.



El primer restaurante de ASADO fue en Bristol (UK) hasta que en 2020 decidieron expandirse dado su éxito. Es la mezcla perfecta de la cultura argentina de carnes y de las tradicionales hamburguesas. El resultado tiene como protagonista la calidad de la carne

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



8/10



16,95€

EL GAUCHO BCN



LA BOMBA

**LA SIMULACIÓN DE UN BÍSTEC CON
PATATAS FRITAS**

ENTRAÑA DE VACA
VIEJA ECOLÓGICA

PATATAS FINAS
EXTRACRUJIENTES

SABROSA SALSA
CHIMICHURRI

QUESO BRIE

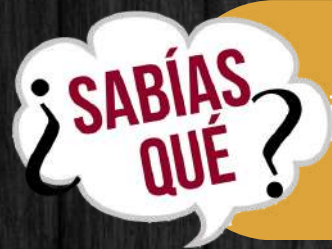


BURGER TORTILLA DE PATATAS

EL TORT

C/ d'Amigó, 33, 08021 Barcelona

El Tort es uno de los pocos lugares en Barcelona que sirven todos sus platos basados en la tortilla. Este modelo de hamburguesa supone una nueva manera de acompañar al delicioso plato de la cocina **española**. Una combinación única que no tardará en ser costumbre en muchos restaurantes.



Este restaurante abrió sus puertas en marzo de 2023. La novedosa fusión culinaria no ha tardado en calar en la zona alta de Barcelona. Y es que los productos que se usan para hacer las tortillas son de proximidad y de calidad.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



7/10



8,75€

BURGER LA CLÁSICA



LA ESPAÑOLA

**LA TRADICIONAL TORTILLA DE PATATA
HECHA BURGER**

TORTILLA CREMOSA

PAN BRIOCHE SUPER
TIERNO



COMBINACIÓN
ESPECTACULAR

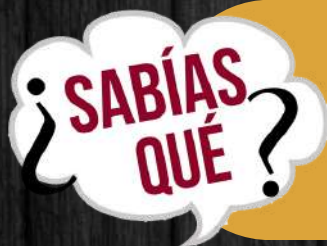
MUY
COMPACTA

BURGER CARBONARA TRUFADA

DELEITO

Avinguda Vilanova 116

Esta hamburguesa es una opción gourmet que combina los sabores de la cocina italiana con la satisfacción y la indulgencia de una hamburguesa clásica. La combinación de la salsa carbonara trufada y la carne jugosa crea una explosión de sabores en cada bocado, mientras que los ingredientes adicionales aportan frescura y equilibrio al conjunto.



El chef Rafael, con más de 100 mil seguidores, se ha hecho viral en redes sociales como Tiktok, gracias a sus explicaciones de sus recetas. Esto también ha provocado que la hamburguesa de carbonara trufada se posiciona como la buscada en lo que va de año según los datos de análisis de TikTok.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



9/10



13,90€

CARBONARA TRUFADA

DELITO POR DELEITO



LA BURGER DEL FAMOSO CHEF RAFUEL

CREMOSA
SALSA
CARBONARA
TRUFADA

CANTIDAD
EXACTO
NECESARIA DE
CARNE DE VACA
VIEJA

QUESO
CHEDDAR Y
PAN DE
BRIOCHE

SABROSO
GIANCIALE
ITALIANO

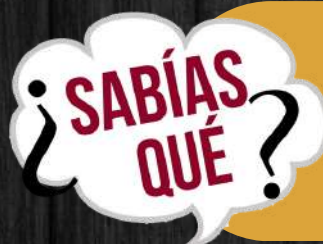


BURGER DONUT

BIG AL'S

C/ de Còrsega, 178

La hamburguesa con pan de Donut de Big Al's supone una ruptura en los esquemas y cánones de la hamburguesa tradicional, con un sabor muy dulce en su cubierta que se lleva el protagonismo respecto al resto de ingredientes. Una combinación de sabores peculiar que sigue estando buena pero en ciertos momentos olvidas que te estas comiendo la carne o el bacon debido al contenido azucarado que contiene el glaseado de la dona



La franquicia Big Al's abrió hace ya diez años en Barcelona. Comenzaron con excelente comida, hecha desde cero con recetas estadounidenses reales, y se aseguraron de tratar a los clientes con la hospitalidad estadounidense. Y a la gente parece gustarle.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



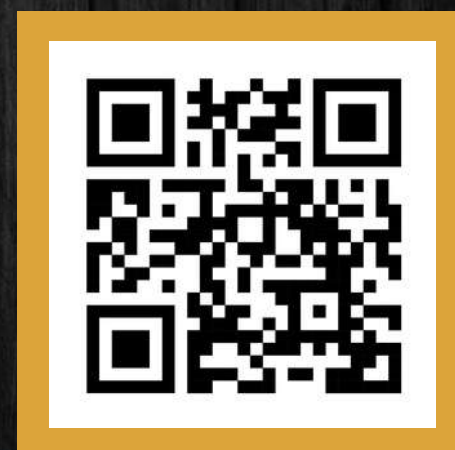
ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



6,5/10



14,90€
LUTHER BURGER

DULCES SUEÑOS



**UNA EXPLOSIÓN DE SABOR ENTRE
DULCE Y SALADO**

**GLASEADO
EXTREMADAMENTE
E DULCE**

**DOS SABROSAS
CARNES DE
TERNERA**



**JUGOSA LONCHA
DE QUESO**

**BACON
CRUJIENTE**

LA BURGER COMPLETA

KIWI BURGER

Ronda de Sant Ramon, 151, Sant Boi de Llobregat,

La hamburguesa The Goat de Kiwi Burger fue finalista del III Campeonato de España de Hamburguesas, celebrado en el 2022. Su salsa única y un queso fuerte son los ingredientes perfectos para una buena carne y un pan que se amolda y da equilibrio a la hamburguesa



La prestigiosa revista Burger Showdown le ha dado el premio a la mejor hamburguesa de 2022 de Cataluña.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



10/10



12,50€

THE GOAT



LA DIOSA

LA PERFECCIÓN HECHA BURGER

**QUESO DE CABRA
TIERNO**

**BRIOCHE
ARTESANAL**

**MERMALADA
DE CEBOLLA
PUNZANTE**

**BACON AHUMADO
CRUJIENTE**

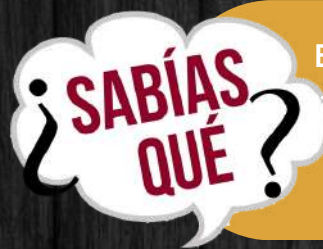


BURGER AMERICANA

Ranch Smokehouse

Ronda de la Universitat, 20, Barcelona

Hamburguesa al más puro estilo americano con salsa barbacoa, bacon super crujiente, cebolla caramelizada y pulled pork debajo de un pan brioche. Una combinación de sabores que te teletransportará al país de la libertad. La Hamburguesa Houston de Ranch Smokehouse es considerada de las mejores imitaciones de una hamburguesa americana en Barcelona.



El restaurante Ranch Smokehouse abrió sus puertas el 2019. Su estilo americano no tiene nada que ver con los que ya existen en la zona. La decoración, la procedencia de los productos y su calidad son leales a lo que quieren representar.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



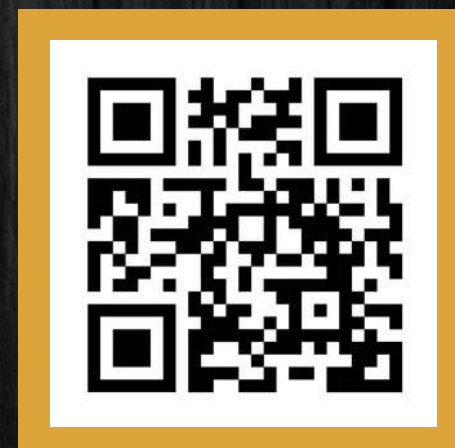
ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



8/10



14,90€

HOUSTON BURGER



BORN IN THE U.S.A.

UN VIAJE AL SALVAJE OESTE
AMERICANO

PAN BRIOCHE
TIERNO

QUESO
FUNDIDO

PUNTO PERFECTO
DE LA CARNE



PULLED PORK
JUGOSO

PATTY MELT

Chivuo's

C/ del Pintor Fortuny, 15, Barcelona

Hamburguesa presentada en un pan de molde tostado con mantequilla y con carne 100% de ternera acompañada queso cheddar fundido y cebolla caramelizada. Esta hamburguesa presenta la salsa estrella de Chivuo's, el aderezo de mil islas, una salsa blanca de sabor espectacular que se integra a la perfección con el resto de ingredientes



El restaurante Ranch Smokehouse abrió sus puertas el 2019. Su estilo americano no tiene nada que ver con los que ya existen en la zona. La decoración, la procedencia de los productos y su calidad son leales a lo que quieren representar.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



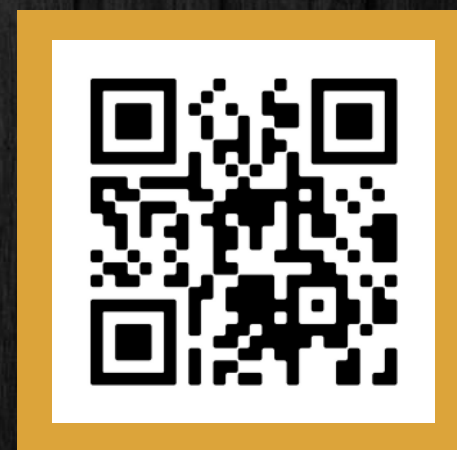
ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



7,5/10



12,90€
HOUSTON BURGER



EL BIKINI SUPREMO

LA EVOLUCIÓN PERFECTA DE UN
CLÁSICO

QUESO FUNDIDO

PAN DE MOLDE
TOSTADO



SALSA SABROSA

PULLED PORK
PROTAGONISTA

*Foto de hamburgesaperfecta.com

BURGER PICANTE

LA TROPA

C/ Gran de Sant Andreu,

La hamburguesa presentada és única en su especie. La combinación de la carne en su punto con el chilli dulce, el chutney de mango y la crema de guindillas hace esta hamburguesa la mejor opción para los amantes del picante



La Tropa tiene situados sus dos locales de Barcelona en barrios con su propio encanto: Gràcia i Sant Andreu. Desde que abrieron sus puertas en el 2015, La Tropa mantiene su creatividad culinaria sacando nuevas hamburguesas cada año.

CALIDAD



PRECIO



CANTIDAD



ORIGINALIDAD



PAN



¿Dónde encontrarla?



8/10



8,90€

LA CONQUISTADORA



LA SPICY

LA MEJOR OPCIÓN PARA LOS AMANTES
DEL PICANTE

PAN TIERNO

CARNE MUY
JUGOSA

PICANTE
CONSISTENTE

INGREDIENTES
BIEN ADAPTADOS

