

TOP BURGER.es

MAGAZINE

Joe Burger

Más de 12 años probando
hamburguesas

EM2 de The Carnívan,
la mejor hamburguesa
de España 2025
pág. XX

K-Choppo triunfa
en la Champions
Burger BCN
pág. XX





PANBURGER

“EL PAN QUE TU BURGER SE MERECE”



Horario: Lunes a Viernes: 9:00 - 18:00

PANBURGER
Carrer del Forn Nou, 27
08902 L'Hospitalet de Llobregat



CONTACTO
933 456 789
info@panburgerbcn.com

ENTREVISTAS

- Joe Burger nos comparte su trayectoria como referente nacional del universo burger 5 - 10
- Jorge y Sara, ganadores de The Best Burger, los trucos para obtener una burger ganadora 26 - 27

OPINIÓN

- Descubre qué opinan los expertos sobre el presente y futuro de las hamburguesas 11 - 13

TOP TEN

- Explora el ranking definitivo con las 10 burgers que no te puedes perder 14 - 17

FAST NEWS

- Entra en la actualidad burger en formato exprés: novedades que marcan tendencia 18 - 19

EN PROFUNDIDAD

- Todo sobre The Best Burger: el concurso, sus claves y protagonistas 20 - 21
- Champions Burger: así se vive una competición épica entre gigantes 30 - 31

FOOD

- Transforma tus burgers con ingredientes que despiertan el apetito 22 - 29

EL CHEF

- Conecta con la mirada de un cocinero que reinventa el sabor burger 23

DECONSTRUCCIÓN

- Descubre por qué una burger puede ser perfecta: técnica, sabor y armonía 24

A FUEGO LENTO

- Sorprende con recetas irresistibles que puedes preparar tú mismo 25 - 32

MUNDO BURGER

- Inspírate con marcas y productos que están revolucionando el sector 28 - 33 / 38 - 39

RUTA DE LA BURGER

- Planea tu próximo viaje gastronómico por los locales más top 34 - 37

BURGER MAPS

- Consulta la guía definitiva con las mejores hamburgueserías del territorio 40 - 43

¡Hey, burger-lover!

Hoy no hojeas un número cualquiera: esta maqueta es la porción a fuego lento de lo que será Top Burger N00. Abrimos planchas antes de tiempo para que hueles la brasa, oigas crujir el pan y sientas la salsa deslizándose entre letras. Abre bien los ojos: aquí empieza la revolución carnívora que estabas esperando. Muy pronto ya

Aquí se mezcla nuestro lado canalla — irreverente, jugoso, sin miedo al chorreo — con la elegancia que merece una revista diseñada para lucirse en barra y en mesa. No hablamos solo de hamburguesas; hablamos de barrios que se cuentan en bocados, de historias que chisporrotean detrás de cada smash y de cocineros que confían su fama a un queso derritiéndose lentamente. Cada párrafo huele a brasa recién encendida.

Te traemos entrevistas sin filtros (Joe Burger al mando), un Top Ten que provoca antojos al instante y Fast News para que no te pierdas ni un rumor. Dos reportajes En Profundidad desmontan los concursos más épicos del país, mientras Food, Deconstrucción y A Fuego Lento te enseñan a elevar tu burger en casa. Si tus papilas son viajeras, ahí está Burger Maps, tu GPS carnívoro definitivo.

Saborea cada sección, comparte tu hype y prepárate: nuestro primer número llegará cargado de anuncios jugosos, historias que burbujan a baja temperatura y el sonido de una espátula que pide carne. Queremos que cocines la revolución con nosotros: mándanos tus fotos, tus dudas y esa receta secreta que guardas bajo llave.

Nos vemos en Top Burger N00.

STAFF

Edición y Producción Ejecutiva

TDT Media • hola@tdtmedia.es

Corrección de Contenidos

Yolanda Moraleda

Dirección Ejecutiva

Moisés Hernández

hola@tdtmedia.es

Diseño y Maquetación

Miquel Guevara

Equipo Comercial

Moisés Hernández • 640 84 59 01

hola@tdtmedia.es

Distribución

Equipo TDT Media

Impresión

Lerigraf SLU — Alcoletge (Lleida)

Edita

Tinta, Paper i Lletres, SL • CIF B02820645

La revista Top Burger Magazine y la empresa editora no se hacen responsables de los contenidos de los artículos firmados por sus colaboradores. Los espacios publicitarios no podrán considerarse compromiso contractual entre el anunciante y el lector. Reservados todos los derechos.



La revolución de la hamburguesa



Horario: Lunes a Viernes: 9:00 - 18:00 Sábado: 10:00 - 14:00

HAMBURG
Carrer de la Felicitat, 42
08757 St. Boi de Llobregat

CONTACTO
+34 931 234 567
info@ladeliciacatalana.es





Joe Burger

Más de 12 años probando hamburguesas

De inspector de policía a la máxima autoridad hamburguesera de España. Un viaje de pasión, sabor y conocimiento que ha revolucionado el mundo de la burger. Descubre la historia, los secretos y el futuro de la hamburguesa con el mayor experto del país.

¿Listo para conocer la verdad detrás de la hamburguesa perfecta?

¿Cómo alguien pasa de inspector de policía a gurú nacional de las hamburguesas?

No hay un paso de una situación a la otra, realmente. Yo comencé mi dedicación a las hamburguesas mientras era inspector de policía. Jamás en mi vida me lo planteé como un trabajo. Era una pasión y un hobby, y por el camino vas aprendiendo que cuando te especializas en algo y vas acumulando información, conocimiento y experiencia, esto se convierte en un negocio potencial, porque todo el mundo quiere esa información y la publicidad que yo puedo aportar. Al final, mi dedicación a las redes se hizo más grande que mi trabajo como inspector de policía, y ya en esta situación decidí pedir la excedencia.

¿Recuerdas cuál fue la primera hamburguesa que te marcó para siempre?

La primera hamburguesa que lo cambió todo y marcó el camino para lo que existe hoy en

día se llamaba “MEDITERRANEA DE HAMBURGUESAS”, estaba en Valencia, el punto de origen, y fue la primera hamburguesería que llegó a la conclusión de que para hacer una buena carne simplemente había que picar un corte específico antes de cada servicio sin tener que añadir nada más que carne. Esto lo descubrí en 2013 y fue la inspiración para todo lo que vino después.

Dices que eres el mayor experto en hamburguesas de España, ¿qué se necesita para poder llevar este título con dignidad?

No conozco a nadie que haya probado tantas hamburguesas distintas, las haya documentado y se haya sentado a hablar con el cocinero o con el propietario del local después de cada hamburguesa. Estamos hablando de 12 años de experiencia y conocimiento, trabajo con todos los carniceros de España, con todos los panaderos, con todos los que han organizado festivales y certámenes, sigo a todas las hamburgueserías y observo lo que hacen. Una labor de investigación permanente. No te digo que yo sepa hacer las hamburguesas mejor que los demás. Cuidado. No soy cocinero. Yo te hablo de experto en conocimiento de lo que hacen los demás y cómo lo hacen y por qué y lo que funciona y lo que no.

¿Cómo definirías el momento actual del mundo de las hamburguesas en España? ¿Estamos realmente ante un boom o es solo una moda pasajera?

La hamburguesa en España es un producto clave en la gastronomía. No es una moda pasajera, ni pasará mientras se sigan haciendo bien, igual que no pasan de moda las tapas y las cervezas, igual que no van a pasar de moda las pizzas en Italia. Lo que ocurre es que se están haciendo muy bien las cosas y cada vez hay más gente poniendo pasión y dedicación. Y mientras sigamos así, el boom no va a parar.

Háblanos de las Smash Burgers. ¿Cuál es realmente su origen y qué sentido gastronómico tienen dentro del panorama hamburguesero actual?

Las smash burgers han estado ahí toda la vida. De hecho es el estilo de hamburguesa que ha utilizado siempre mcdonalds durante más de 50 años y ahora resulta que es una moda. En muchas partes de Estados Unidos, la hamburguesa se hacen así en cualquier Diner, desde

hace décadas. Ahora nos ha dado por ponerles una etiqueta y distinguirlas de las que ya llevan el disco formado. Nada nuevo. Mientras se sigan haciendo burgers, habrá smash.

El tema es que para distribuir un disco de hamburguesa ya formado, la carne debe llevar unos aditivos.

Si viene picada y en el local haces bolas y las aplastas sobre una plancha, son smash. (Aplastar en inglés).

Si bien, ahora hay una tendencia de como hacer las Smash Burgers de la mejor manera posible y sacando el mejor rendimiento a su textura y jugosidad. A nivel sanitario y de costes, es mucho mejor y nadie se tiene que preocupar por el punto de la carne. Por eso funcionan muy bien.

Si a la hamburguesa aplastada la llamamos Smash Burger, ¿qué nombre le pondrías tú a la hamburguesa tradicional, y por qué?

La hamburguesa tradicional es la smash. Es posible que sea más antiguo lo de aplastar en la plancha que formar un disco y tirarlo a la parrilla. En Colombia lo llaman “Carne Alta”, me hizo mucha gracia. Yo llamo a las dos “hamburguesa”.

Por la tendencia a utilizar carne madurada y que la carne madurada no queda bien en una smash, yo como alternativa la llamaría “maturada”.

En mi hamburguesería, lo distingo plenamente porque hacemos hamburguesa de Carne Madurada a la Parrilla.

Si pudieras eliminar un ingrediente típico que mucha gente pone en sus hamburguesas, ¿cuál sería y por qué?

Lechuga. No hay discusión al respecto. Una hoja de lechuga fría soltando agua dentro de un pan esponjoso y una carne caliente no tiene ningún sentido. Y tiene sus defensores, pero dentro del concepto de hamburguesa actual no tiene sentido ninguno.

¿Cuál fue la hamburguesa que marcó un antes y un después para ti, esa que te hizo decir: “esto va en serio”?

No se
trata solo
de hacer
hamburguesas,
sino de
entenderlas.

La hamburguesa de SINGULAR que ganó la primera edición de LA CHAMPIONS BURGER en Valencia en 2018. Fue el inicio de lo que posteriormente sería Hundred y el concepto que revolucionaría todo lo que ha venido detrás. Vengas de donde vengas en el mundo de la hamburguesa en España, directa o indirectamente, la evolución viene de ahí.

¿Crees que España ya juega en la primera división mundial del mundo hamburguesero o nos falta algo todavía?

El segundo país que mejores hamburguesas hace después de España, en cómputo global, está como tres divisiones por debajo. He comido hamburguesas en todo el mundo. Pero es algo acorde al nivel de la gastronomía en España. ¿Que país podrías considerar que tiene una gastronomía del nivel de España? ¿Italia, México, Perú, Japón, Tailandia? Esos países no hacen hamburguesas. Hay muchas burgers buenas en USA, en Brasil, en Argentina, en Chile, en Suecia... pero no llegan al nivel de España. Es absurdo incluso mencionarlo.

Sabemos cómo llegaron las hamburguesas a España, pero desde tu perspectiva, ¿qué momento o qué local crees que marcó el inicio de la revolución hamburguesera actual?

Ya te he dicho dos: MEDITERRANEA DE HAMBURGUESAS Y HUNDREDE. Por el medio te podría citar dos revoluciones fuertes, GOIKO, que en su día fue pionero en el estilo de burgers que se comen ahora en España, y BEAK AND TROTTER, también de Valencia, que empezó a combinar y comunicar al resto de España las combinaciones y los estilos más populares de todo el mundo.

¿Cuál crees que es actualmente la auténtica capital española de las hamburguesas y por qué?

Hace poco era Valencia. Porque es principalmente donde se desarrolló el movimiento gracias a marcas como Hundred, Beak And Trotter, Soul, Jenkins y cadenas como The Black Turtle o Lamburguesa. Hoy en día se ha expandido tanto en tantas ciudades, que ya no hay una capital de la hamburguesa.

¿Qué consejo le darías a alguien que quiere emprender en el mundo de las hamburguesas ahora mismo?



Elige un buen pan, un buen carnicero y empieza a trabajar en crear una marca. Si lo haces bien va a funcionar. Pero emprender en hostelería es un trabajo y un proceso muy duro. Hay que tener las cosas muy claras, y saber hacer hamburguesas no es suficiente.

¿Cuál ha sido el desafío hamburguesero más loco o difícil al que te has enfrentado hasta ahora?

No recuerdo nada loco ni difícil. Que algo sea difícil de comer es contradictorio. He encontrado muchas hamburguesas muy malas por el camino. Sobre todo por falta de información de quien las hace, pero ninguna que resulte algo anecdótico.

Mi época de los retos de comida la tengo bastante olvidada. Si abro cualquiera de mis videos de hace 6 o 7 años y veo lo que yo era capaz de meterme en la boca, me cuesta creerlo. Ahora no me acercaría a esas burgers ni para la foto.

Cuéntanos sobre tu proyecto teatral “El señor de las hamburguesas”, ¿de verdad es posible llevar el amor por las burgers a un escenario?

No tiene nada que ver con hamburguesas. Es solo el título, que hace referencia a como me



La base caliente de tu éxito

Potencia, precisión y resultados
perfectos en cada burger.



Tu burger empieza aquí.

SEROUS
Carrer del Progrés, 142
Pol. Ind. Can Amat
08970 Sant Joan Despí

CONTACTO
+34 931 885 420
info@ecoinnovarbaix.com
www.ecoinnovarbaix.com

Horario: Lunes a Viernes: 8:00 - 19:30



Joe Burger

conoce la gente que me ha visto en los videos, pero no sabe cómo me llamo. Me dicen "Tu eres el de las hamburguesas" Si, ese soy yo. Pero no salen hamburguesas en la obra teatral. Es una comedia muy divertida con una crítica muy mordaz sobre el mundo de los influencers en los restaurantes.

Ya has creado tu restaurante (Moflete) y tu propia línea de Smash Burgers "Faakin Smash", ¿cuál es tu próximo paso o tu próximo sueño hamburguesero por cumplir?

El sueño hamburgueses está cumplido. Ahora estoy centrado en ampliar el conocimiento a nivel mundial. Estoy recorriendo América conociendo más hamburguesas. Europa y Asia ya lo tengo explorado. Ahora solo queda disfrutar de todo lo que hemos creado y seguir haciendo disfrutar a nuestros clientes sin bajar la guardia. Conozco y he compartido eventos y burgers con todas las autoridades hamburgueserías del mundo. Me he hecho amigo de George Motz y todos los organizadores de eventos hamburgueseros de Europa y América. Trabajo en The Champions Burgers, el festival de hamburguesas MAS POTENTE DEL MUNDO. Moflete vende mas de 10.000 hamburguesas cada semana. Tengo una lista de espera inabarcable de hamburgueserías que me quieren contratar para promocionar su producto. Tengo mi propia aplicación de hamburguesas JOE BURGERLIST. ¿A qué más podemos aspirar? ¿Que ventaja crees que llevo en este sentido con el siguiente experto en hamburguesas que venga detrás?

Si pudieras inventarte una nueva locura hamburguesera que se convirtiera en tendencia, ¿qué se te ocurriría?

Si tuviese esa idea no te la contaría, lo pondría en práctica. Pero estoy realmente saturado de las locuras hamburgueserías y cada día las entiendo menos.

Recientemente estuve en un festival de hamburguesas en Colombia y me di cuenta que había más de 30 propuestas completamente distintas y ninguna era una locura. ¡Eran buenas ideas!

Por culpa de las redes sociales existe una necesidad y un afán por llamar la atención con el producto que está destruyendo la esencia de la hamburguesa. Me gustaría que la tendencia se limitase a la calidad más absoluta del producto sin necesidad de poner panes de colores o echar oro o cosas pegajosas por encima del pan. Detesto eso.

ENTREVISTA



La mayor locura sería encontrar hamburguesas equilibradas, cómodas de comer y visualmente atractivas.

¿Cómo ves el futuro de las hamburguesas en los próximos años? Y, personalmente, ¿cómo te gustaría ser recordado en este sector?

Mi ego no es tan grande como para necesitar ser recordado. No me importa. Es más. Quizá algún día vea que mi trabajo ya está hecho, y no hay nada más que aportar y me quedo con lo que he vivido y aprendido. Nadie puede saber como evolucionará la hamburguesa, pero va para largo. No creo que a corto plazo desaparezca la burger para dar paso a los guisos tradicionales. La nueva generación de jóvenes ya no cocina en casa. Ya casi ni las madres, estamos quedando en que son las abuelas las que cocinan. Pedimos comida por delivery o salimos a comer algo apetecible y sencillo. No tenemos tiempo para ir al supermercado, comprar, cocinar, y comer. En el panorama de la comida, para las nuevas generaciones, la hamburguesa es clave y para cuando pase de moda, yo ya me habré retirado. Y en España se seguirán comiendo hamburguesas aunque ya nadie se acuerde de mí.

No todas las burgers empiezan igual



**Diseña con nosotros el blend de tu burger
Trabajamos contigo para crear la mezcla perfecta:
intensidad, jugosidad, maduración y textura en su punto.**



SMERFAINY
Carrer dels Escorxadors, 15
Polígon Industrial Can Singla
08760 Martorell



CONTACTO
+34 936 825 147
info@carnssmerfainy.com
www.smerfainy.com

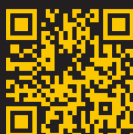
Horario: Lunes a Viernes: 9:00 - 20:00

Burgers dulces, ¿genialidad o aberración?

UNIVERSOBURGER



@fatnessuniverse



Como bien sabemos en la cocina todo está permitido, pero con una regla muy importante, que tenga sentido y haya un equilibrio.

Cada vez el mundo de las hamburguesas está evolucionando hacia creaciones más originales e incluso sin sentido. Una de estas combinaciones, es la de añadir elementos dulces, desde pan de donut o croissant, hasta Nutella o Pantera Rosa ¿Genialidad o aberración?

Aunque en la cocina todo está permitido es importante que tenga sentido y haya un equilibrio. El origen de la hamburguesa es el fast food, con productos de baja calidad, con algunos vegetales y salsas como podían ser la mostaza o el ketchup, ya podemos ver el cambio de los últimos años.

En España gustan las burgers, solo hay que ver el boom de los últimos años, donde cada mes abren nuevas marcas con propuestas diferentes. Donde se invierte en carnes madurada u otros ingredientes de más calidad, pero donde la gran inversión esta en el marketing. Y aquí, es donde quiero entrar, para hablar sobre el auge de

las burgers dulces. Desde mi punto de vista, esta introducción de donuts, gofres, croissants u otros elementos dulces viene dado por el objetivo de viralizarse en redes. A quién no le llama la atención ver una burger con Nutella chorreando, o con un trozo de cheesecake dentro.

Yo soy el primero que ama el contraste dulce y salado, pero siempre con equilibrio. Muchas de mis mejores creaciones en hamburgueserías han sido con productos dulces. Por ejemplo, en una de mis locales favoritos en Barcelona, como es The Ranch Smokehouse, tenemos la Fatness Burger, una bacon cheese burger con pan de donut, mermelada de fresa ahumada y crema de cacahuete ahumada. Y os preguntáis ¿Y eso está bueno? Trabajamos una carne madurada, intensa y con mucho sabor. Para reducir el dulce ahumamos las dos cremas lo que le aporta un toque diferenciador. Y por último, el pan de donut se

elabora sin azúcar en la masa, sino que solo se le aplica un ligero glaseado.

Otro caso de éxito a analizar es el de Street Food de Sevilla en The Champions Burger. Empezaron la gira del 2024 con una propuesta más clásica, pero no acabaron de ver los resultados que esperaban. Así que le dieron una vuelta aprovechando la fuerza de las redes sociales y de lo visual para crear una hamburguesa con pan rojo y azúcar glass por encima. Desde entonces, se ha vuelto una de las burgers más premiadas y vendidas de todo el país. En conclusión, para los que somos unos puritanos de las hamburguesas nunca entenderemos ciertas elaboraciones dulces y siempre crearemos que son una aberración. En cambio, a nivel empresarial son una gran oportunidad de marketing y de generar ventas, y como todos sabemos, el dinero mueve el mundo.



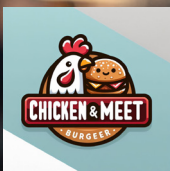
*Especialistas
en carne.
Maestros
del sabor.*



HAMBURGER
Carrer del Comerç, 22
08830 Sant Boi de Llobregat, Barcelona

CONTACTO
+34 937 654 321
contacto@hamburger.com

Horario: Martes a domingo: 13:00 – 23:00



*Carnívoro de corazón,
pollo de pasión*



CHICKEN & MEET
Avinguda del Progrés, 128
08940 Cornellà de Llobregat, BCN

CONTACTO
+34 931 456 789
hola@polloycarneburgers.com

Horario: Lunes a domingo: 13:00 – 23:30 h

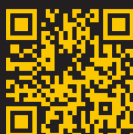


Presencia en redes, clave del éxito

THE BURGER SCHOOL



@zampi_news



La presencia en redes sociales y las sinergias con influencers son fundamentales para aumentar la visibilidad

Las redes sociales no solo se han convertido en el escape ideal para que cualquier negocio pueda dar a conocer sus productos, sino que también juegan un papel trascendental para llegar a nuevos clientes. En el caso de las hamburgueserías, su presencia digital la calificaría de “obligada”. Son negocios que, fundamentalmente, tienen un público objetivo entre los 20 y los 40 años, y justo este grupo de población es el que más interactúa en redes sociales. Por eso, ya no vale únicamente con estar en redes, sino que se requiere una presencia activa en el mundo digital para darte a conocer y hacer crecer tu marca más rápido.

Una de las razones principales por las que las hamburgueserías deben tener una presencia en redes sociales es que les permite conectar con sus clientes de manera más personal y emocional. Al compartir imágenes y videos de sus platos, eventos

y promociones, las hamburgueserías pueden crear una comunidad digital que se sienta conectada con la marca. También les permite a las hamburgueserías promocionar sus productos y servicios de manera efectiva. Al utilizar hashtags relevantes y etiquetar a influencers y clientes, las hamburgueserías aumentan su visibilidad y llegan a un público más amplio. Aun así, la presencia en redes sociales no es suficiente. Las hamburgueserías también deben crear relaciones profesionales y sinergias con influencers para potenciar su marca. Los influencers son una herramienta poderosa para promocionar el comercio y aumentar la visibilidad, ya que llegan a una gran cantidad de usuarios y pueden compartir sus experiencias y opiniones sobre la hamburguesería.

Un ejemplo claro de cómo las hamburgueserías pueden beneficiarse de las sinergias con influencers es lo que ha ocurrido

con Street Food Burger, en Sevilla. Esta marca apostó desde el inicio por la colaboración con creadores de contenido, tanto locales como nacionales, compartiendo vídeos e imágenes de su experiencia. Gracias a esa estrategia han pasado de ser un negocio conocido únicamente a nivel local a convertirse en una de las hamburgueserías más reconocidas del país, con más de cinco restaurantes y una alta probabilidad de proclamarse como la mejor hamburguesa de España en The Champions Burger.

En conclusión, la presencia en redes sociales y las sinergias con influencers son fundamentales para aumentar la visibilidad y atraer a nuevos clientes. Al cuidar su imagen y presentación visual en redes sociales, y al colaborar con influencers, las hamburgueserías pueden crear una comunidad que se sienta conectada con la marca para promocionar sus productos y servicios de manera efectiva.

topTEN

Si ets un apassionat de les hamburgueses, saps que no totes són iguals. Des de les clàssiques amb formatge fins a creacions gourmet amb ingredients sorprenents, hi ha un món de sabors per descobrir. En aquest Top 5, et presentem les hamburgueses més irresistibles, aquelles que fan que cada mos valgui la pena. Preparat per fer-te venir gana?

Som-hi!



La Texana

by Lone Star Burgers



C/ Major, 45, Cornellà de Llobr.
lone@gmail.com
Tel: 9345988934

La Texana és una autèntica explosió de sabors inspirada en la cuina del sud dels Estats Units. La seva base és una suculenta peça de carn de vedella a la brasa, seleccionada minuciosament per oferir un sabor intens i una textura perfecta. Per sobre, es fon una generosa capa de formatge cheddar, aportant un gust cremós i lleugerament especiat que es complementa amb la dolçor de la ceba caramel·litzada. El cruixent bacon fumant afegeix un toc salat i torrat que combina a la perfecció amb la salsa barbacoa casolana, amb notes fumades i dolces que impregnen cada mossegada. Tot es serveix dins d'un pa de brioix lleugerament torrat, que equilibra la intensitat dels ingredients i aporta una textura suau i esponjosa. Una hamburguesa irresistible per als amants dels sabors potents i plens de contrastos.

Big Smash

by Smash & Bite



Av. del Pi, 12, Sant Boi de Llobr.
bite@gmail.com
Tel: 9345988868

La Big Smash és la millor opció per als qui gaudeixen de l'autèntic estil smash, una tècnica que aconsegueix potenciar el màxim sabor de la carn. Es prepara amb dues fines capes de vedella premsades sobre la planxa calenta, creant una crosta exterior cruixent i caramel·litzada, mentre que l'interior es manté suculent i tendre. Entre les dues capes de carn es desfa el formatge americà, creant una textura cremosa i un gust inconfusible. A més, s'hi afegeixen rodanxes de cogombres en vinagre, ceba picada molt fina i una salsa secreta especial, que aporta un punt dolç, lleugerament àcid i amb un toc especiat. Tot plegat es presenta dins d'un panet de patata tou i esponjós, perfecte per mantenir l'equilibri dels sabors sense dominar la resta d'ingredients. Borem estibus aut harum sequi sinullibea que voluptaque parum dolupti usdamet.





Mexicana

by El Chido Burgers



Rbla Sant Jordi, 27, Viladecans
chido@gmail.com
Tel: 93575678568

Si t'agrada el menjar mexicà i el toc picant, La Mexicana és l'hamburguesa que estaves buscant. Amb una base de carn de vedella a la brasa, cada mossegada és una explosió de sabors autèntics que et transportaran directament a Mèxic. El formatge pepper jack fos es combina amb el guacamole casolà, fet amb alcovats frescos i un toc de llima, per aportar una textura cremosa i un gust suau però intens. Per als qui busquen un punt més atrevit, els jalapeños laminats afegeixen la dosi perfecta de picant, mentre que la maionesa de chipotle arrodoneix l'experiència amb un toc fumet i especiat. Tot plegat es presenta en un pa de sèsam torrat lleugerament per oferir la combinació perfecta entre cruixent i esponjós. Im rero es audi bererum quat.m anis asinull amusape libus, serumet quis eos volorio. Ita verunt unt aut dolori.

Trufada

by Gourmet Grill House



C/ del Pi, 33, Palreja
house@gmail.com
Tel: 93675678568

La Trufada Deluxe és una hamburguesa pensada per als paladars més refinats, aquells que busquen una experiència gastronòmica exclusiva sense renunciar a l'autenticitat d'una bona hamburguesa. La seva protagonista és una carn de vedella de qualitat premium, cuinada a la brasa per mantenir tota la seva suculència i potenciar-ne el sabor natural. El formatge suís fos s'escampa sobre la carn, aportant una textura sedosa i un gust lleugerament dolç que es complementa amb els bolets saltejats amb mantega. Però el toc diferencial d'aquesta hamburguesa és l'allioli de tòfona negra, que embolcalla cada mossegada amb una aroma intensa i elegant. Per completar aquesta delícia, el pa de brioix, lleugerament glassejat.



Crunchy

by Crispy Buns



Pg. del Ferrocarril, 19, Gavà
crispy@gmail.com
Tel: 93554438568

Si t'agraden les combinacions de sabors potents i textures sorprenents, La Crunchy és la teva hamburguesa ideal. La seva base és una carn de vedella sucosa i tendra, cuinada a la brasa fins a aconseguir el punt perfecte. Per sobre, el formatge cheddar fos li dona un gust intens i cremós que es fon amb la resta d'ingredients. L'element estrella d'aquesta hamburguesa és el seu topping de patates fregides cruixents a l'interior del panet, que aporten un contrast de textura inigualable i un extra de sabor. Per acabar d'arrodonir-la, s'afegeix una salsa de formatge cheddar casolana, cremosa i amb un toc lleugerament fumet, que es desfà sobre els ingredients i uneix tots els elements en una combinació explosiva. Tot plegat servit en un pa de brioix suau i lleugerament torrat per mantenir.



La Texana

by Lone Star Burgers



C/ Major, 45, Cornellà de Llobr.
lone@gmail.com
Tel: 9345988934

La Texana és una autèntica explosió de sabors inspirada en la cuina del sud dels Estats Units. La seva base és una succulenta peça de carn de vedella a la brasa, seleccionada minuciosament per oferir un sabor intens i una textura perfecta. Per sobre, es fon una generosa capa de formatge cheddar, apWortant un gust cremós i lleugerament especiat que es complementa amb la dolçor de la ceba caramel·litzada. El cruixent bacon fumant afegeix un toc salat i torrat que combina a la perfecció amb la salsa barba·coa casolana, amb notes fumades i dolces que impregnen cada mossegada. Tot es serveix dins d'un pa de brioix lleugerament torrat, que equilibra la intensitat dels ingredients i aporta una textura suau i esponjosa. Una hamburguesa irresistible per als amants dels sabors potents i plens de contrastos.

Big Smash

by Smash & Bite



Av. del Pi, 12, Sant Boi de Llobr.
bite@gmail.com
Tel: 9345988868

La Big Smash és la millor opció per als qui gaudeixen de l'autèntic estil smash, una tècnica que aconsegueix potenciar el màxim sabor de la carn. Es prepara amb dues fines capes de vedella premsades sobre la planxa calenta, creant una crosta exterior cruixent i caramel·litzada, mentre que l'interior es manté succulent i tendre. Entre les dues capes de carn es desfà el formatge americà, creant una textura cremosa i un gust inconfusible. A més, s'hi afegeixen rodanxes de cogombres en vinagre, ceba picada molt fina i una salsa secreta especial, que aporta un punt dolç, lleugerament àcid i amb un toc especiat. Tot plegat es presenta dins d'un panet de patata tou i esponjós, perfecte per mantenir l'equilibri dels sabors sense dominar la resta d'ingredients. Borem estibus aut harum sequi sinullibea que voluptaque parum dolupti usdamet.





Mexicana

by El Chido Burgers



Rbla Sant Jordi, 27, Viladecans
chido@gmail.com
Tel: 93575678568

Si t'agrada el menjar mexicà i el toc picant, La Mexicana és l'hamburguesa que estaves buscant. Amb una base de carn de vedella a la brasa, cada mossegada és una explosió de sabors autèntics que et transportaran directament a Mèxic. El formatge pepper jack fos es combina amb el guacamole casolà, fet amb alvocats frescos i un toc de llima, per aportar una textura cremosa i un gust suau però intens. Per als qui busquen un punt més atrevit, els jalapeños laminats afegeixen la dosi perfecta de picant, mentre que la maionesa de chipotle arrodoneix l'experiència amb un toc fumats i especiat. Tot plegat es presenta en un pa de sèsam torrat lleugerament per oferir la combinació perfecta entre cruixent i esponjós. Im rero es audi bererum quat.m anis asinull amusape libus, serumet quis eos volorio. Ita verunt unt aut dolori.

Trufada

by Gourmet Grill House



C/ del Pi, 33, Palteja
house@gmail.com
Tel: 93675678568

La Trufada Deluxe és una hamburguesa pensada per als paladars més refinats, aquells que busquen una experiència gastronòmica exclusiva sense renunciar a l'autenticitat d'una bona hamburguesa. La seva protagonista és una carn de vedella de qualitat premium, cuinada a la brasa per mantenir tota la seva suculència i potenciar-ne el sabor natural. El formatge suís fos s'escampa sobre la carn, aportant una textura sedosa i un gust lleugerament dolç que es complementa amb els bolets saltejats amb mantega. Però el toc diferencial d'aquesta hamburguesa és l'allioli de tòfona negra, que embolcalla cada mossegada amb una aroma intensa i elegant. Per completar aquesta delícia, el pa de brioix, lleugerament glassejat.



Crunchy

by Crispy Buns



Pg. del Ferrocarril, 19, Gavà
crispy@gmail.com
Tel: 93554438568

Si t'agraden les combinacions de sabors potents i textures sorprenents, La Crunchy és la teva hamburguesa ideal. La seva base és una carn de vedella sucosa i tendra, cuinada a la brasa fins a aconseguir el punt perfecte. Per sobre, el formatge cheddar fos li dona un gust intens i cremós que es fon amb la resta d'ingredients. L'element estrella d'aquesta hamburguesa és el seu topping de patates fregides cruixents a l'interior del panet, que aporten un contrast de textura inigualable i un extra de sabor. Per acabar d'arrodonir-la, s'afegeix una salsa de formatge cheddar casolana, cremosa i amb un toc lleugerament fumats, que es desfà sobre els ingredients i uneix tots els elements en una combinació explosiva. Tot plegat servit en un pa de brioix suau i lleugerament torrat per mantenir.

La Astur, la burger catalana en el podio de The Champions Burger 2025

La Astur es una creación de la hamburguesería K-Chopo (El Prat de Llobregat, Barcelona). Se alzó con el tercer puesto en The Champions Burger 2025. Esta burger catalana, votada como la mejor de Barcelona, destaca por su pan de patata, 175 g de ternera gallega madurada 30 días, queso Monterey, pulled pork, cebolla crujiente y salsa barbacoa casera.



Hundred Burgers, mejor hamburguesería del mundo 2024

La cadena española Hundred Burgers, originaria de Valencia, ha sido nombrada mejor hamburguesería del mundo 2024 según el ranking internacional The World's Best Burgers. Su creación estrella es la burger 'Singular'. Lleva carne de vaca rubia gallega madurada en seco, queso cheddar, salsa barbacoa casera, bacon, cebolla caramelizada y crema de camembert.



Five Guys abre un nuevo local en Via Laietana (Barcelona)

La cadena estadounidense Five Guys inauguró un nuevo restaurante en el número 34 de la Vía Laietana de Barcelona, un local de 400 m² situado junto a la plaza de la Catedral. La compañía suma ya diez establecimientos en Cataluña. Con esta apertura refuerza su presencia en las principales arterias de la ciudad dentro de su plan de expansión nacional.

Machaka Burger inaugura local en el barrio de Sants

La marca barcelonesa Machaka Burger ha abierto su tercer restaurante en la ciudad, concretamente en la calle Sants. Fiel a su lema de "hamburguesas sin tonterías" y al estilo smash burger, este nuevo local consolida la presencia de Machaka en Barcelona. La compañía, además, se prepara para desembarcar en Madrid a comienzos de 2025.





Vicio cierra 2024 con ventas récord y anuncia 12 aperturas

La cadena de smash burgers Vicio prevé cerrar 2024 con una facturación récord de 55 millones de euros. Ha vendido más de 2,4 millones de hamburguesas este año y cuenta con 30 locales operativos. Ahora la marca anuncia un plan para abrir 12 nuevos establecimientos en 2025, incluyendo Murcia, Bilbao y San Sebastián.



Paradise sorprende con burgers ▶ maduradas 180 días

La hamburguesería Paradise, con locales en Barcelona y Blanes, destaca por ofrecer hamburguesas de buey madurado 180 días. Esta propuesta gourmet ganó en 2019 el premio a la mejor cheeseburger de Catalunya con su burger "Amante". Se ha convertido en un espectáculo de sabor único para los carnívoros más exigentes, gracias a su calidad excepcional.



Marlons: la smash burger madrileña se prepara para expandirse

La emergente cadena madrileña Marlons, conocida por sus smash burgers americanas, ultima su primera ronda de financiación para impulsar su expansión. Desde su fundación en 2022 ha vendido más de 150.000 hamburguesas (sobre todo su popular "ESREK"). Planea nuevas cocinas y ▶ locales para rivalizar con Goiko y Vicio.

Best Burger Spain 2025

Best Burger Spain: Así se elige la mejor hamburguesa del país



Más allá de un título, el Campeonato de España de Hamburguesas es una plataforma que impulsa la cultura burger en todo el país. Una competición pensada para descubrir talento, fomentar la creatividad gastronómica y dar visibilidad al creciente universo de hamburgueserías que apuestan por la excelencia. Cada año, cientos de establecimientos se inscriben con un objetivo claro: demostrar que una hamburguesa puede ser una obra maestra.

El funcionamiento del campeonato es tan riguroso como innovador. Cada hamburguesería participante inscribe una única burger, su gran apuesta, la que define su estilo. Durante varias semanas, los clientes prueban esas propuestas directamente en los locales y votan escaneando un código QR o utilizando una tarjeta física facilitada por la organización. El sistema de puntuación se basa en criterios claros como el sabor, la calidad del pan, el punto de la carne, la presen-

tación y la atención recibida. Estas valoraciones populares se combinan con la inspección de comisarios oficiales que, de forma anónima, también evalúan cada propuesta.

A partir de esas puntuaciones ponderadas se elabora una clasificación nacional y por comunidades autónomas. Los establecimientos con mejores resultados acceden a la gran final, un evento que se ha convertido en una cita imprescindible del calendario gastronómico. Este año, la final se celebró en el Museo MEGA de Estrella Galicia, en A Coruña. Los finalistas cocinaron en directo para un jurado profesional compuesto por figuras de máximo prestigio: José Carlos Capel (Madrid Fusión), Alejandra Ansón, los chefs con estrella Michelin Fernando Agrasar e Iria Espinosa, y el divulgador gastronómico Xurxo Carreño. La cata fue ciega y estricta: sabor, técnica, armonía y carácter fueron los pilares de la decisión final.

El título de Mejor Hamburguesa de España 2025 fue para The Carnivan Superbar, desde Castilla y León, con su burger 'EM2'. Le siguieron El Temple Smash Burger con 'Las Vegas' y Briochef con su creación 'Orígenes'. También se entregaron reconocimientos en categorías como Mejor Burger Delivery, Mejor Cadena de Hamburgueserías, Menciones Audacious y premios autonómicos.

En esta quinta edición, más de 350 hamburgueserías participaron en el campeonato, demostrando el crecimiento imparable del sector. Más allá de ganar, los participantes coinciden en que formar parte del concurso aporta visibilidad, reputación y un impulso real al negocio. La cobertura mediática, la interacción con el público y el aprendizaje de cada edición son parte del valor añadido que ofrece este certamen.

Uno de los aspectos más interesantes del campeonato es su capacidad para conectar con el cliente final. A través de la votación directa en los propios locales, se establece un vínculo emocional entre el consumidor y el producto, lo que convierte a cada cliente en jurado, embajador y protagonista del proceso. Esta interacción ha generado un impacto mediático creciente, con miles de publicaciones en redes sociales y una comunidad que sigue el certamen como un evento de referencia anual.

Además, el certamen sirve como termómetro del sector. El auge de las burgers tipo smash, el uso de ingredientes de cercanía, el regreso del pan de masa madre o la incorporación de técnicas de alta cocina son algunas de las tendencias que se reflejan año tras año en las propuestas presentadas. Los finalistas no solo destacan por su sabor, sino por su capacidad de comunicar



**V CAMPEONATO
DE ESPAÑA DE
HAMBURGUESAS**

una historia, una identidad y una visión de la hamburguesa como símbolo gastronómico.

Para muchos establecimientos, formar parte del campeonato supone una oportunidad para redefinir su propuesta, cuidar cada detalle y elevar sus estándares de calidad. El esfuerzo que implica preparar una burger de competición suele traducirse en una mejora global del negocio, tanto en cocina como en sala. Y si además se consigue una distinción, el retorno es doble: reputación profesional y fidelización del cliente.

Desde su nacimiento, el objetivo del campeonato ha sido claro: dignificar la hamburguesa, darle el lugar que merece y convertirla en un referente gastronómico capaz de competir con cualquier otra propuesta culinaria. Hoy, tras cinco ediciones, puede decirse que lo ha conseguido. Y lo mejor está aún por venir.

Crujiente, ahumado y adictivo.

Beacon

El bacon es mucho más que un acompañamiento: es un protagonista silencioso que eleva el sabor de cualquier Burger. Su textura crujiente aporta contraste, su sabor ahumado añade profundidad y su presencia convierte cada bocado en una experiencia potente. Pero no todo vale: el punto de cocción lo es todo. Demasiado blando, resta; demasiado seco, domina. El equilibrio perfecto está en el término medio, donde el bacon se funde con el resto de los ingredientes y potencia el conjunto sin robar protagonismo. Cuando está bien hecho, el bacon es ese toque irresistible que hace que una burger sea inolvidable.

Clara Vidal

Clara Vidal es una chef catalana con más de 15 años de experiencia en el mundo de la gastronomía. Comenzó su trayectoria en restaurantes tradicionales, pero pronto se especializó en el mundo de las hamburguesas gourmet, creando combinaciones innovadoras con productos de proximidad.

Es la propietaria de “BurgerArt”, un establecimiento que ha recibido varios premios.

¿Qué te llevó a especializarte en el mundo de las hamburguesas?

Siempre me ha apasionado la cocina, pero me di cuenta de que las hamburguesas podían ser mucho más que comida rápida. Quería demostrar que podían ser platos sofisticados y llenos de creatividad.

¿Cuál es el secreto para hacer una hamburguesa perfecta?

El ingrediente principal es la calidad del producto. Una buena carne, un pan artesano y complementos que realcen el sabor son esenciales. También es clave encontrar el equilibrio entre texturas y sabores.

¿Crees que las hamburguesas gourmet han cambiado la percepción de este plato?

Totalmente. Hace unos años se veían como comida rápida y poco elaborada, pero ahora han ganado un estatus gastronómico, con productos de primera calidad y combinaciones innovadoras.

¿Qué ingredientes no pueden faltar en una buena hamburguesa?

Aparte de una buena carne, es imprescindible un pan que aguante bien los jugos y no se deshaga.

¿Cuál es la hamburguesa más innovadora que has creado?

Hice una hamburguesa con carne de wagyu, foie gras, confitura de higos y queso azul. Fue una combinación arriesgada, pero triunfó.

¿Cuál es tu tipo de carne favorita para una hamburguesa?

La ternera madurada es una de

mis favoritas por su intensidad de sabor y textura jugosa.

¿Cómo decides qué ingredientes combinar en una hamburguesa nueva?

Me inspiro en la alta cocina y en ingredientes que contrasten entre sí. Me gusta equilibrar lo dulce con lo salado, lo crujiente con lo jugoso y lo cremoso con lo intenso.

¿Qué papel juegan las salsas en la experiencia de una hamburguesa gourmet?

Son clave. Una buena salsa potencia los sabores sin robar protagonismo. A veces, un toque de mostaza antigua o una mayonesa casera pueden marcar la diferencia.

Tienes algún consejo para lograr el punto de cocción perfecto de la carne?

Sí, es importante no presionar la carne mientras se cocina y dejar que repose un par de minutos antes de servirla. Así se mantiene jugosa y llena de sabor.



K-chopo Astur

MEJOR HAMBURGUESA DE BARCELONA

La burger ASTUR de K-Chopo Burger, ganadora del premio a la mejor hamburguesa de Barcelona y tercera en The Champions Burger, es una explosión de sabor, técnica y personali-

dad. Inspirada en el cachopo asturiano y ejecutada con precisión, combina tradición y creatividad en un solo bocado. Con raíces del norte, actitud de barrio y productos top, esta

burger no solo conquista por su imagen: habla de identidad, oficio, detalle y pasión desbordada, además de marcar un nuevo estándar en el panorama burger nacional.

EL PAN - Brioche de patata, esponjoso y dulce. Tostado al punto justo para resistir jugos y aportar estructura sin dominar. Suma suavidad y equilibrio.

GRASA Y JUGOSIDAD - Grasa equilibrada y sabrosa. Jugosidad controlada sin excesos. Cada capa aporta sabor y suma a un conjunto armónico y preciso.

SALSAS Y EQUILIBRIO - Salsa tipo cachopo con carácter propio y mermelada casera de soja, tomate y bacon. Dulce, salado y umami bien balanceados

TOPPINGS Y COMPLEMENTOS - Pulled pork, bacon crujiente, cebolla crispy y polvo de cachopo. Aportan textura, intensidad i equilibri al conjunt

EL QUESO - Monterrey cremoso que se funde a la perfección. Aporta suavidad y un toque intenso. Realza la carne con sabor, textura y equilibrio

TEXTURA Y BOCADO - Jugosidad, crujiente y cremosidad se combinan en armonía. Cada bocado fluye con equilibrio, contraste y coherencia deliciosa

LA CARNE - Chuletón de Carnicas Luismi, boleado y con maduración ideal. Sabor profundo, jugosidad y carácter. El corazón de una burger potente.

VALORACIÓN FINAL - Una burger con alma asturiana y corazón barcelonés. Con ingredientes top y ejecución impecable, la ASTUR reinterpreta tradición con orgullo, técnica, carácter y emoción real en cada bocado



Mermelada de bacon ahumado

Ingredientes:

- 250 g de bacon en trozos pequeños
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- ½ taza de azúcar moreno
- ¼ taza de vinagre de manzana
- ¼ taza de café (opcional)
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- ½ cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de humo líquido
- Sal y pimienta negra al gusto

Paso a paso:

1. Dorar el bacon en una sartén a fuego medio hasta que esté crujiente. Retirar y reservar.
2. En la misma sartén, caramelizar la cebolla y el ajo a fuego bajo con la grasa del bacon.
3. Añadir el azúcar, vinagre, café y miel. Remover y cocinar lentamente hasta que reduzca.
4. Incorporar el humo líquido, la mostaza y el pimentón ahumado. Cocinar a fuego suave durante 35-50 minutos, hasta obtener una mezcla espesa.
5. Agregar el bacon reservado y cocinar todo junto durante 10-15 minutos más, removiendo de vez en cuando.



The Carnivan Superbar

Cuando la pasión por las burgers conquista España

Desde León y con una pasión imparable, The Carnivan Superbar ha logrado conquistar el título de Mejor Hamburguesa de España 2025. Hablamos con Jorge y Sara, las mentes creativas detrás de la burger "EM2", para descubrir el secreto de su éxito y su experiencia en el campeonato más importante del país.

¿Qué os motivó a participar por segundo año consecutivo en el Campeonato Best Burger Spain?

Repetimos, lo primero, porque nos apuntamos a un bombardeo, y en este caso, intentar mejorar la participación del año anterior en la que no conseguimos ni siquiera uno de los premios en nuestra comunidad autónoma.

¿Qué aspectos considerasteis fundamentales para crear una burger ganadora como la EM2?

Creemos que tienes que destacar sobre el resto y ahí apostamos lo primero por un producto de calidad (como siempre hemos hecho desde los inicios en nuestro querido Food Truck). En cuanto a la composición, creíamos que tenía que tener varios aspectos destacables: texturas, matices, aspecto visual, en la que destaca



claramente por el cracker que hace que parezca un planeta y, aunque parezca evidente, calidad. Para la parte principal, la carne, en este caso hemos apostado por picar el 50% de chuleta madurada, y el otro 50% es raballo de vaca, ello le imprime una potencia de sabor imprescindible para nosotros. Usamos un pan potato roll high con alto porcentaje de mantequilla que tiene consistencia perfecta hasta el último bocado. Del toque crujiente se encargan, por una parte, el cracker de queso parmesano, que además le imprime un toque salado, y unos pepinillos agri dulces que importamos desde Alemania, que además hacen el papel del encurtido que teníamos claro que debía tener la EM2. Una cebolla caramelizada en vinagre de módena aporta el toque dulce y la panceta ahumada y crujiente creemos que es indispensable en cualquier hamburguesa. Y la salsa super secreta (y ahora más...) de la que podemos desvelar muy poca cosa, pero tiene una untuosidad inigualable y un picante sutil que intensifica todo el conjunto de sabores.

¿Qué diferencias principales hay entre vuestra participación del año anterior y la de este año?

Creemos que en la edición anterior arriesgamos demasiado, ya que nuestra propuesta anterior (Hattori Burger) llevaba muchos ingredientes poco habituales en una hamburguesa (cúrcuma, kimchee, lima, etc...). Este año nos decidimos por sabores más “tradicionales” y menos arriesgados que se usan habitualmente en las hamburguesas.

¿Qué importancia le disteis al aspecto visual de vuestra hamburguesa?

Creemos que visualmente tenía que llamar la atención, sin exagerar con propuestas que se ven últimamente donde se añaden productos que, para nosotros, no tienen sentido dentro de una hamburguesa de calidad como donuts, palomitas o gublines. El sabor de la carne tenía que estar muy presente y no podía quedar tapado por ningún otro ingrediente. Los matices de diferentes tipos tenían que ser sutiles pero presentes en cada mordisco y el conjunto global tenía que ser perfecto.

¿Recomendaríais participar en un campeonato como este a otros hamburgueseros?

Recomendaríamos a todos participar en este u otros campeonatos, lo primero, por uno mismo. Te hace mejorar, te hace experimentar y jugar con cosas que igual normalmente nunca habrías pensado, y te saca de tu zona de confort.

¿Qué impacto ha tenido para vosotros ganar el Campeonato Best Burger Spain?

Haber ganado este campeonato supone un posicionamiento global en nuestro país. The Carnivan ha salido en absolutamente toda la prensa nacional, medios, redes sociales, etc... La magnitud es total. Tus redes crecen exponencialmente, llueven entrevistas y eso hace que gente de todos los puntos del país quiera acercarse a nuestra ciudad a probar la hamburguesa ganadora. El premio no tiene ningún valor económico en sí pero sí repercute totalmente en el negocio a corto, medio y largo plazo.

¿Participar en el campeonato tiene retorno incluso si no se gana?

El presentarse tiene un retorno inmediato ya que, solamente el hecho de participar, hace que un gran público se acerque a los diferentes restaurantes a degustar sus propuestas. Febrero, que normalmente es un mes tranquilo, se convierte en un mes muy productivo por el alto número de clientes que acuden a los diferentes locales. Vale totalmente presentarse independientemente del resultado final.

¿Cómo veis actualmente el mundo burger en España?

Creemos que actualmente y desde nuestro humilde punto de vista, el mundo burger está en el mejor momento histórico. Nunca habíamos visto tantas propuestas y de tanta calidad como en este momento. Muchos clientes saben tanto o más de hamburguesas que nosotros mismos. Conocen las carnes (tipos, maduraciones, cortes), los panes (texturas, marcas, ingredientes) y todo lo relacionado con este mundo. Por todo esto The Carnivan tiene un valor añadido de haber sido en este momento galardonado con la Mejor Hamburguesa de España. Y el año que viene sin duda, volveremos a intentar conseguirlo de nuevo.



K-Chopo Burger

conquista Barcelona

Ramón Batalla, alma creativa de K-Chopo Burger, ha convertido su pasión por la gastronomía en una referencia en El Prat de Llobregat. Su enfoque innovador y búsqueda constante de la excelencia ya le llevaron en 2023 a conquistar el Burger Show-down Barcelona con la 'Burger

Emy', una combinación de carne madurada, beicon crujiente, pepinillos encurtidos y salsa especial. Este 2025, su consagración llegó con la 'K-Chopo Astur', reconocida como la mejor hamburguesa de Barcelona en The Champions Burger y la mejor de toda Cataluña.



K-Chopo
C/ de Pablo Neruda, 56
08820 El Prat de Ll., Barcelona
932 20 00 80



Burger Kiwi

Innovación y tradición a cada mordisco

En Sant Boi de Llobregat, Burger Kiwi se ha consolidado como un referente para los amantes de las hamburguesas que buscan una experiencia genuina, sabrosa y memorable. Su apuesta firme por ingredientes de alta calidad y una cocina donde cada burger se elabora como

una auténtica obra de arte ha conquistado a una comunidad fiel. En un ambiente acogedor y cercano, el equipo transmite dedicación en cada detalle, sorprendiendo con combinaciones innovadoras, productos frescos y sabores únicos. Su carta, en constante evolución.



Kiwi
Ronda de Sant Ramon, 151
08830 St. Boi de Ll., Barcelona
613 00 70 79



Salsas

El secreto está en la salsa

Más allá de la carne y el pan, las salsas son el hilo conductor de una buena burger. Pueden potenciar, equilibrar o sorprender, añadiendo carácter al conjunto. ¿Buscas contrastes intensos? Prueba con salsas picantes, agrídulces o especiadas. ¿Prefieres armonía? Elige mayonesas suaves, barbacoa o una cremosa mostaza con miel. La magia está en el matiz: una salsa bien pensada convierte una hamburguesa correcta en una experiencia memorable. En el mundo burger, la creatividad con las salsas es infinita, y su elección puede marcar la diferencia entre una simple comida y un auténtico espectáculo para el paladar.

Champions Burger Barcelona 2025



La Champions Burger regresó a Barcelona por tercer año consecutivo, consolidando una vez más la ciudad como capital nacional de las hamburguesas. Del 7 al 16 de marzo, la Fira de Barcelona fue el escenario de la sexta edición del evento gastronómico más popular del país, que forma parte de una ruta itinerante con parada en más de 40 ciudades a lo largo del año. Durante diez días intensos, más de 200.000 personas se dieron cita en el recinto para saborear las propuestas de 25 hamburgueserías de alto nivel, presentadas en formato food truck.

El campeonato, que se prolongará hasta diciem-

bre, tiene como objetivo encontrar la mejor hamburguesa de España mediante una votación popular. Los asistentes valoran elementos como el pan, la carne, la combinación de ingredientes, la originalidad y la presentación. La mecánica es simple: cada persona puede probar tantas hamburguesas como desee y emitir su voto escaneando un código QR incluido en el ticket de compra. Las hamburgueserías mejor puntuadas en cada ciudad acceden a un ranking nacional, del que saldrán las 35 finalistas que competirán por el título a final de año. Además, existe una categoría internacional destinada a elegir la mejor hamburguesa de Europa.

Barcelona fue una de las paradas más esperadas de la ruta 2025. En esta edición, el ambiente superó todas las expectativas: colas interminables, food trucks a pleno rendimiento, sesiones de showcooking, espacios dedicados al dulce y numerosas actividades paralelas. La oferta hamburguesera fue tan variada como exquisita, con opciones que iban desde combinaciones clásicas hasta creaciones audaces, elaboradas con ingredientes de gran calidad, carnes maduradas, panes de masa madre y salsas exclusivas. Un auténtico festival sensorial donde las mejores hamburgueserías del país se pusieron a prueba ante el exigente paladar del público catalán.

Tres hamburguesas se alzaron como las más votadas por el público barcelonés: 'La K-chopo Astur' del restaurante K-Choppo (Barcelona), 'La Gambera 2.0' del sevillano Street Food Burger, y 'All-Star' de La Muralla (Castellón). Estas propuestas destacaron por su sabor, originalidad y ejecución impecable. Entre ellas, K-Choppo fue el único representante local en el podio, coronándose como el auténtico campeón catalán de esta edición.

'La K-chopo Astur', concebida expresamente para el certamen, conquistó al público gracias a su carácter singular. Preparada con pan artesanal de patata, salsa casera, 175 gramos de chuletón gallego madurado, queso Monterey, pulled pork, cebolla crujiente y un polvo especial de la casa, ofrecía una sinfonía de texturas y sabores que dejó huella en la Fira de Barcelona. La hamburguesa se convirtió en un fenómeno local durante los días del evento, agotándose en múltiples ocasiones y generando colas que hablaban por sí solas.

Este formato competitivo y abierto ha experimentado un crecimiento sostenido desde sus inicios, acumulando ediciones exitosas en ciudades clave como Madrid, Valencia, Sevilla, Málaga y, por supuesto, Barcelona. Año tras año, cientos de miles de personas participan en las votaciones, reflejando cómo la hamburguesa ha evolucionado hasta convertirse en un producto gastronómico de primer nivel, capaz de movilizar multitudes y generar auténtica devoción.

El impacto mediático y comercial de la Champions Burger es notable. Para los establecimientos participantes, supone una oportunidad única para ganar visibilidad, atraer nuevos clientes y redefinir su propuesta gastronómica. Muchos locales aprovechan este escaparate para lanzar recetas innovadoras que, más adelante, pasan a formar parte de su carta habitual. Los ganadores, además, suelen experimentar un notable aumento en popularidad y ventas durante los meses posteriores al certamen.



La dimensión internacional del campeonato permite medir el nivel de las hamburgueserías españolas frente a referentes europeos, promoviendo un valioso intercambio de ideas y tendencias que enriquece al conjunto del sector. Esta perspectiva global evidencia cómo la hamburguesa ha dejado de ser un simple plato rápido para convertirse en símbolo de creatividad culinaria y expresión gourmet.

Con la vista puesta en el futuro, los organizadores ya preparan nuevas ediciones con formatos renovados y ciudades por explorar. El crecimiento sostenido en participación confirma que el evento ha trascendido su condición de concurso para convertirse en una auténtica celebración de la gastronomía urbana. Para los amantes de las burgers, esta cita es ineludible: una oportunidad irreplicable para descubrir sabores, apoyar negocios locales y formar parte de una comunidad gastronómica vibrante.

La respuesta del público catalán y de los visitantes de otras regiones y países ha reafirmado la posición de Barcelona como un punto estratégico del certamen, convirtiendo esta parada en una referencia imprescindible para medir el pulso del sector. Además, este evento no solo impulsa la popularidad de las hamburgueserías participantes, sino que también favorece el crecimiento del sector hostelero local, beneficiando a hoteles, restaurantes y negocios cercanos debido al gran número de asistentes atraídos por el evento.

Finalmente, es importante destacar que iniciativas como la Champions Burger no solo fomentan la competición sana entre restaurantes, sino que también elevan los estándares de calidad, innovación y creatividad en la cocina urbana. Este tipo de eventos proporciona un espacio perfecto para experimentar, aprender y evolucionar en un entorno dinámico y altamente competitivo, fortaleciendo la posición de la hamburguesa como un plato versátil y siempre en evolución dentro del panorama culinario moderno.



A FUEGO LENTO

Salsa cremosa de trufa con shiitake salteado

Ingredientes (para 250 ml):

- 150 g de setas shiitake (en láminas o trozos pequeños)
- 1 cebolla pequeña (80 g aprox.), muy picada
- 25 g de mantequilla
- 10 ml de aceite de oliva (1 cucharada)
- 50 g de salsa de trufa (unas 3 cucharadas colmadas)
- 200 ml de nata para cocinar (crema de leche)
- Sal y pimienta negra al gusto

Paso a paso:

1. Sofríe la cebolla en una sartén con la mantequilla y el aceite hasta que esté bien tierna y transparente.
2. Añade los shiitake y saltea durante 6-7 minutos hasta que estén dorados y bien cocinados.
3. Agrega la salsa de trufa y remueve bien para que se mezcle con los jugos de cocción.
4. Incorpora los 200 ml de nata, remueve y cocina a fuego suave durante 2-3 minutos hasta que la salsa espese ligeramente.
5. Salpimienta al gusto. La salsa debe tener textura cremosa y mantener los trozos de shiitake visibles.
6. Deja templar y guarda en un biberón de cocina o sírvela directamente sobre la burger.



Pecado Burgers

Donde la gula es religión y resistirse es pecado.

Aquí no vienes a comer. Vienes a pecar. A caer rendido ante un altar de carne brutal, queso chorreante y salsas que te desarmen el alma. En Pecado Burgers, cada bocado es una traición deliciosa a todo lo políticamente correcto. Aquí el hambre no se sacia: se celebra.

Desde que abrieron en Castelldefels, estos salvajes de la parrilla han revolucionado el juego. Smash crujientes que explotan de sabor, montañas de bacon, queso que se desborda como lava pecadora. Ingredientes sin filtro, sabores que no piden permiso. El humo y el olor inconfundible de una burger hecha al límite. Aquí no hay medias tintas: o pecas o te quedas fuera.

Cruzas la puerta y ya estás perdido. El aire huele a tentación. La carta no te da opciones de salvarte: cada burger es una provocación directa a tus sentidos. "La Pecadora", "La Herejía", "La Condenada"... Cada una diseñada para que pierdas la poca vergüenza que te quede. Aquí el menú no es un simple listado de ingredientes,

sino una invitación descarada a romper tus promesas, a disfrutar sin remordimientos.

¿Dietas? ¿Remordimientos? En Pecado Burgers no existen. El único mandamiento es disfrutar hasta el último bocado. Sus redes sociales lo dejan claro: vas a caer. Vas a pecar. Y vas a querer repetir. Sus fotos lo dicen todo: burgers llenas de personalidad, de ingredientes desbordados, de esa esencia que hace que la gente vuelva una y otra vez.

En la última Mostra de Cuina barrieron: 1500 burgers servidas en un solo día. Récord absoluto. Esa cifra no es solo un número, es una declaración de intenciones. Es la prueba de que, si hay una hamburguesería que entiende el placer como una filosofía de vida, es Pecado Burgers.

Así que olvídate de las culpas, suelta la corbata, enróllate las mangas y prepárate para morder la gloria. En Pecado Burgers no hay redención. Hay placer, hay gula, hay fuego en cada burger. Un lugar donde ser malo nunca supo tan bien.

Aquí no hay milagros...



Pecado Burger
Pg. Marítim, 211,
08860 Castelldefels, Barcelona
937 50 48 56



RUTA BAIX LLOBREGAT

El Baix Llobregat esconde auténticas joyas para los amantes de las hamburguesas. Desde locales artesanales hasta templos de la comida rápida gourmet, esta ruta te llevará por los mejores lugares donde disfrutar de una buena burger. Tanto si prefieres una clásica con queso como si buscas combinaciones innovadoras, aquí encontrarás opciones para todos los gustos.

**¡Prepárate
para un viaje
delicioso por el
Baix
Llobregat!**



Atroz



C/ de l'Església, 3, Castelldefels
atroz@gmail.com
Tel: 9345678934

Atroz se encuentra en el Carrer de l'Església, 3, en Castelldefels. Este establecimiento destaca por sus hamburguesas gourmet con ingredientes de primera calidad. Los clientes elogian la creatividad de las combinaciones y la presentación de los platos. El ambiente es moderno y acogedor, ideal para cenas informales o celebraciones especiales. Además de las hamburguesas, el menú incluye una variedad de entrantes y postres que complementan la experiencia gastronómica. Es una parada obligatoria para los amantes de las hamburguesas en la zona. Tium re rest, omnimos simperchit audam est, eicil maios voloria dest eosanimpae il ipsumen distio. Itae alitae con coratur, tem et utessiment et ditium illab inis maio. Nam, ius ipsam eosam eic torum quam, quatatem liqui rest dolorpore re ide officip itatem vellaborro molupta tempere explab ium qui corum exceatem ea

Burger Club



Av. de l'Eramprunyà, 34, Gavà
clubb@gmail.com
Tel: 9345678568

Burger Club está ubicado en la Avinguda de l'Eramprunyà, 34, en Gavà. Este restaurante es conocido por sus hamburguesas gourmet con un toque casero. Su menú variado incluye desde las opciones más tradicionales hasta creaciones únicas que incorporan ingredientes locales. El ambiente es moderno y acogedor, ideal para disfrutar de una buena comida en compañía de amigos o familia. Los clientes valoran la calidad de los ingredientes y la atención al detalle en la preparación de las hamburguesas, haciendo de este lugar una parada obligatoria para los amantes de la buena gastronomía.





La Fàbrica



C/ de Josep Pla, 1, Martorell
 fabrica@gmail.com
 Tel: 93575678568

Situada en el Carrer de Josep Pla, 1, en Martorell, La Fàbrica es un restaurante emblemático que combina una estética industrial con una oferta gastronómica centrada en hamburguesas de calidad. Su menú incluye una amplia variedad de hamburguesas elaboradas con carne de proximidad e ingredientes frescos. Los clientes valoran el ambiente espacioso y la cuidada decoración, así como la atención al detalle en la presentación de los platos. Es un lugar ideal para comidas o cenas en un entorno moderno y confortable.

Riorio. Itat. Busdae consed quiatii ssuntum ab ipsunt officiaprehendella volestiure, conse sus mos etur atempor simodi tendist maximporsi nonsed excescim aut et quiant volessimil eum ne velent, ut maximaximporsi sint officiatum qui bea cusam quidem aliqui netur soleni dolorendus quat.

La Santa



C/ Joan, 10, Molins de Rei
 santa@gmail.com
 Tel: 93675678568

La Santa Molins se encuentra en la Plaça del Palau, 10, en Molins de Rei. Este establecimiento es reconocido por sus hamburguesas artesanales elaboradas con ingredientes frescos y de calidad. Los clientes valoran el ambiente cálido y el servicio atento, destacando la creatividad en las combinaciones de sabores. Además de las opciones clásicas, ofrecen alternativas vegetarianas y complementos deliciosos, convirtiéndolo en un lugar ideal para todos los gustos.

Parci ducias dolorrunt iunt, con evendis ut rat magni ut officiisquis que as quidunt optat ut re nus, quam quidelesedit et et quia quid maxime volorpo remque saes etus. Ex es consequundae pelluptas ped ut dit unt, sollorum deligento



Pecta



C/ del Pi, 44, Cornellà de Llobregat
 pecta@gmail.com
 Tel: 93575658568

La Fàbrica es un restaurante emblemático que combina una estética industrial con una oferta gastronómica centrada en hamburguesas de calidad. Su menú incluye una amplia variedad de hamburguesas elaboradas con carne de proximidad e ingredientes frescos. Los clientes valoran el ambiente espacioso y la cuidada decoración, así como la atención al detalle en la presentación de los platos. Es un lugar ideal para comidas o cenas en un entorno moderno y confortable. Riorio. Itat. Busdae consed quiatii ssuntum ab ipsunt officiaprehendella volestiure, conse sus mos etur atempor simodi tendist maximporsi nonsed excescim aut et quiant volessimil eum ne velent, ut maximaximporsi sint officiatum qui bea cusam quidem aliqui netur soleni dolorendus quat. Si denes dolorro ea verumquo cupta dest enderferi ius expliquunt. Est dereium facculla nobis alibus ilticia ssedipi eniatio. Itati veniandi optur, velis voluptur ma in plis everenitatur acea alia.



Atroz



C/ de l'Església, 3, Castelldefels
atroz@gmail.com
Tel: 9345678934

Atroz se encuentra en el Carrer de l'Església, 3, en Castelldefels. Este establecimiento destaca por sus hamburguesas gourmet con ingredientes de primera calidad. Los clientes elogian la creatividad de las combinaciones y la presentación de los platos. El ambiente es moderno y acogedor, ideal para cenas informales o celebraciones especiales. Además de las hamburguesas, el menú incluye una variedad de entrantes y postres que complementan la experiencia gastronómica. Es una parada obligatoria para los amantes de las hamburguesas en la zona.

Tium re rest, omnimos simplichit audam est, eicil maios voloria dest eosanimpe il ipsumen distio. Itae alitae con coratur, tem et utessimet et ditium illab inis maio.

Burger Club



Av. de l'Eramprunyà, 34, Gavà
clubb@gmail.com
Tel: 9345678568

Burger Club está ubicado en la Avinguda de l'Eramprunyà, 34, en Gavà. Este restaurante es conocido por sus hamburguesas gourmet con un toque casero. Su menú variado incluye desde las opciones más tradicionales hasta creaciones únicas que incorporan ingredientes locales. El ambiente es moderno y acogedor, ideal para disfrutar de una buena comida en compañía de amigos o familia. Los clientes valoran la calidad de los ingredientes y la atención al detalle en la preparación de las hamburguesas, haciendo de este lugar una parada obligatoria para los amantes de la buena gastronomía.





La Fàbrica



C/ de Josep Pla, 1, Martorell
 fabrica@gmail.com
 Tel: 93575678568

Situada en el Carrer de Josep Pla, 1, en Martorell, La Fàbrica es un restaurante emblemático que combina una estética industrial con una oferta gastronómica centrada en hamburguesas de calidad. Su menú incluye una amplia variedad de hamburguesas elaboradas con carne de proximidad e ingredientes frescos. Los clientes valoran el ambiente espacioso y la cuidada decoración, así como la atención al detalle en la presentación de los platos. Es un lugar ideal para comidas o cenas en un entorno moderno y confortable.

Riorio. Itat. Busdae consed quiatii ssuntum ab ipsunt officiaprehendella volestiure, conse sus mos etur atempor simodi tendist maximpori nonsed excessim aut et quiant volessimil eum ne velent, ut maximaximpor sint officiatum qui bea cusam quidem aliqui netur soleni dolorendus quat.

La Santa



C/ Joan, 10, Molins de Rei
 santa@gmail.com
 Tel: 93675678568

La Santa Molins se encuentra en la Plaça del Palau, 10, en Molins de Rei. Este establecimiento es reconocido por sus hamburguesas artesanales elaboradas con ingredientes frescos y de calidad. Los clientes valoran el ambiente cálido y el servicio atento, destacando la creatividad en las combinaciones de sabores. Además de las opciones clásicas, ofrecen alternativas vegetarianas y complementos deliciosos, convirtiéndolo en un lugar ideal para todos los gustos.

Parci ducias dolorrunt iunt, con evendis ut rat magni ut officiisquis que as quidunt optat ut re nus, quam quidelesedit et et quia quid maxime volorpo remque saes etus. Ex es consequundae pelluptas ped ut dit unt, sollorum deligento cus qui seque lacescient as et,



Pecta



C/ del Pi, 44, Cornellà de Llobr.
 pecta@gmail.com
 Tel: 93575658568

La Fàbrica es un restaurante emblemático que combina una estética industrial con una oferta gastronómica centrada en hamburguesas de calidad. Su menú incluye una amplia variedad de hamburguesas elaboradas con carne de proximidad e ingredientes frescos. Los clientes valoran el ambiente espacioso y la cuidada decoración, así como la atención al detalle en la presentación de los platos. Es un lugar ideal para comidas o cenas en un entorno moderno y confortable. Riorio. Itat. Busdae consed quiatii ssuntum ab ipsunt officiaprehendella volestiure, conse sus mos etur atempor simodi tendist maximpori nonsed excessim aut et quiant volessimil eum ne velent, ut maximaximpor sint officiatum qui bea cusam quidem aliqui netur soleni dolorendus quat. Si denes dolorro ea verumquo cupa dest enderferi ius expliquunt. Est dereium faculla nobis alibus ilitia ssedipi eniatio. Itati veniandi optur, velis voluptur ma in plis everenitatur acea alia.



Carns J&J

En el mundo de las hamburguesas, el secreto de una experiencia inolvidable empieza mucho antes de encender la plancha. Empieza en la calidad de la carne. En J&J Carns lo saben muy bien. Por eso, desde hace años se dedican en cuerpo y alma a crear carnes premium diseñadas exclusivamente para hamburgueserías que quieren marcar la diferencia.

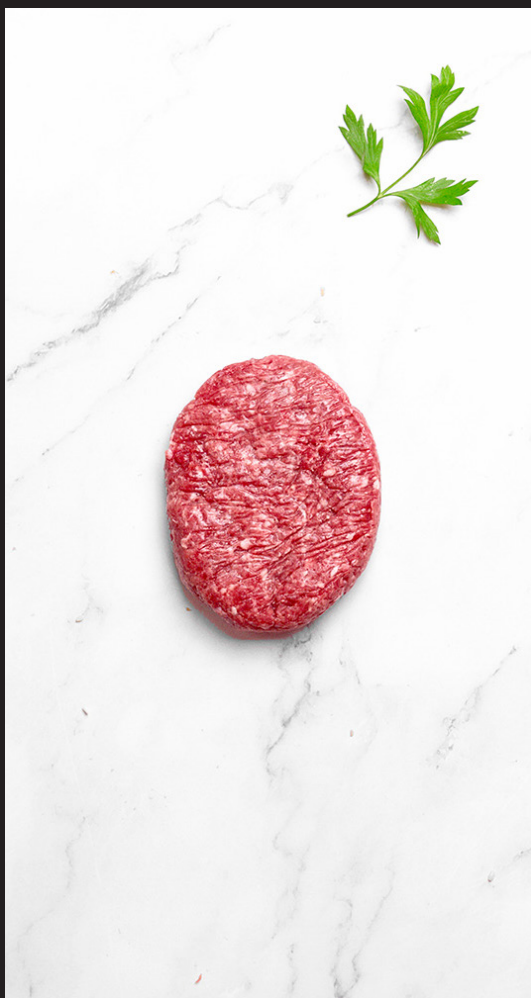
J&J Carns ofrece una gama completa de productos pensados para los verdaderos amantes de las burgers: discos de carne listos para ofrecer la máxima jugosidad en cada mordisco y blends especiales para smash burgers, esas joyas de la parrilla que necesitan precisión, técnica y, sobre todo, una materia prima a la altura.

Para conseguir la reacción de Maillard perfecta —ese crujiente irresistible que encierra toda la jugosidad en el interior—, sus mezclas para smash incorporan entre un 20% y un 30% de grasa natural, el porcentaje ideal para caramelizar la superficie sin perder la esencia del producto. La carne se funde, se sella y se transforma en una explosión de sabor difícil de olvidar.

La base de todo es una selección rigurosa de las mejores piezas de ganado nacional, criado bajo estrictos controles de calidad, bienestar animal y trazabilidad. Cada corte se elige buscando equilibrio entre sabor, textura y rendimiento, asegurando que el producto final supere siempre las expectativas del restaurador más exigente.

En J&J Carns no creen en fórmulas mágicas ni atajos. Su receta es simple y poderosa: seleccionar, tratar y trabajar la carne con el máximo respeto. Picado controlado, sin aditivos innecesarios, y mezclas creadas pensando en las necesidades reales de cada cocina profesional. Además, ofrecen la posibilidad de personalizar blends y gramajes según las preferencias de cada hamburguesería, adaptándose a su estilo y a su clientela.

Ya sea que busques un disco clásico para una burger gourmet o una carne smash que haga historia en la parrilla, J&J Carns tiene la respuesta. Productos estables, seguros, consistentes y absolutamente deliciosos, diseñados para que cada hamburguesa que sirvas sea una declaración de intenciones: aquí se respeta la carne, aquí se



cocina con pasión.

Cada cliente de J&J Carns sabe que detrás de cada burger hay un equipo comprometido con la excelencia. Un equipo que trabaja codo a codo con los restauradores para ofrecer soluciones a medida, adaptadas a los gustos, formatos y tendencias del mercado actual.

Hoy más que nunca, el público busca autenticidad, busca sabores que emocionen, busca experiencias que se graben en la memoria. Y todo eso empieza en la elección de la carne. Apostar por J&J Carns es asegurarse una base sólida, fiable, versátil y espectacular sobre la que construir las mejores hamburguesas.

Ser parte del movimiento de la burger de calidad empieza en elegir a los mejores aliados. Elige trabajar con auténticos especialistas en carne para hamburgueserías. Elige J&J Carns: calidad que se nota, sabor que enamora, confianza que fideliza

Tu próxima gran burger empieza aquí.



Carns J&J
Barcelona · Sarrià 932031015
Molins de Rei 932526761
Sant Joan Despí 934771807





Cornella de Ll.



Burger Box

C/ del Nord, 7
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



Burger Craft

C/ Tomà Vives, 67
Sant Boi de Llobregat
93 232 346 456



Castelldefels



Reina del Sándwich

C/ de la Serp, 7
Castelldefels
93 653 456 456



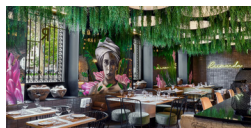
The Burger Spot

C/ de la Riera, 7
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



La Burgeria del Baix

Av. de la Generalitat, 7
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



Burguesa Mía

C/ de Josep, 56
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



Molins de Rei



El Burger Factory

C/ de la Mare, 8
Castelldefels
93 653 456 125



Burger City

C/ de Mossèn Verdaguier, 6
Castelldefels
93 653 456 456



Burgers & Rock

C/ de la Doctora Roux, 9
Cornella de Llobregat
93 678 678 455



Sant Boi de Ll.



Burger del Mercado

C/ de la Marina, 67
Molins de Rei
93 678 456 456



La King Burger

Av. de la República, 7
Castelldefels
93 653 456 456



Sant Feliu de Ll.



Street Burgers

C/ del Pi, 5
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Burger de la Abuela

C/ de Ramon y Cajal, 23
Cornella de Llobregat
93 678 324 099



Burguesas del Valle

Av. de Barcelona, 67
Sant Boi de Llobregat
93 653 456 456



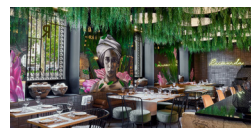
Burgers 2.0

C/ de Sant Ildefons, 8
Molins de Rei
93 567 456 456



Burgers & Co.

C/ del Canyet, 7
Castelldefels
93 653 456 456



La Vaca Roja

C/ de l'Alcalde Joan Cortés, 1
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Cielo de Burgers

C/ de l'Onze de Setembre, 6
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Burger Box

C/ del Nord, 7
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



Burger Craft

C/ Tomà Vives, 67
Sant Boi de Llobregat
93 654 456 456



Reina del Sándwich

C/ de la Serp, 7
Castelldefels
93 653 456 456



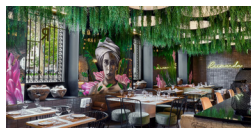
The Burger Spot

C/ de la Riera, 7
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



La Burgeria del Baix

Av. de la Generalitat, 7
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



Burguesa Mía

C/ de Josep, 56
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



El Burger Factory

C/ de la Mare, 8
Castelldefels
93 653 456 125



Burger City

C/ de Mossèn Verdaguier, 6
Castelldefels
93 653 456 456



La Sazón Burger

C/ de les Acàcies, 3
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Burgers & Rock

C/ de la Doctora Roux, 9
Cornellà de Llobregat
93 676 678 455



Burger del Mercado

C/ de la Marina, 67
Molins de Rei
93 678 456 456



La King Burger

Av. de la República, 7
Castelldefels
93 653 456 456



Street Burgers

C/ del Pi, 5
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Burger de la Abuela

C/ de Ramon y Cajal, 23
Cornellà de Llobregat
93 678 324 099



Burguesas del Valle

Av. de Barcelona, 67
Sant Boi de Llobregat
93 653 456 435



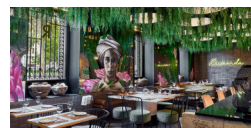
Burgers 2.0

C/ de Sant Ildefons, 8
Molins de Rei
93 567 456 456



Burgers & Co.

C/ del Canyet, 7
Castelldefels
93 653 456 456



La Vaca Roja

C/ de l'Alcalde Joan Cortés, 1
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Cielo de Burgers

C/ de l'Onze de Setembre, 6
Sant Felu de Llobregat
93 653 456 456



Cornellà de Ll.



La Burgeria del Baix

Av. de la Generalitat, 7
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



Burgers & Rock

C/ de la Doctora Roux, 9
Cornellà de Llobregat
93 767 678 455



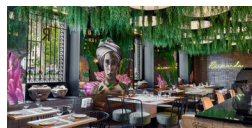
Burger de la Abuela

C/ de Ramon y Cajal, 23
Cornellà de Llobregat
93 678 324 099



Burger Box

C/ del Nord, 7
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



Burguesa Mía

C/ de Josep, 56
Cornellà de Llobregat
93 653 456 456



Sant Boi de Ll.



Burguesas del Valle

Av. de Barcelona, 67
Sant Boi de Llobregat
93 653 456 435



Burger Craft

C/ Tomà Vives, 67
Sant Boi de Llobregat
93 232 346 456



Molins de Rei



Burger del Mercado

C/ de la Marina, 67
Molins de Rei
93 678 456 456



Burgers 2.0

C/ de Sant Ildefons, 8
Molins de Rei
93 567 456 456



Castelldefels



El Burger Factory

C/ de la Mare, 8
Castelldefels
93 653 456 125



La King Burger

Av. de la República, 7
Castelldefels
93 653 456 456



Burgers & Co.

C/ del Canyet, 7
Castelldefels
93 653 456 456



Reina del Sándwich

C/ de la Serp, 7
Castelldefels
93 653 456 456

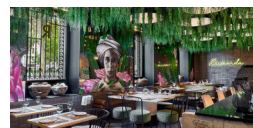


Burguer City

C/ de Mossèn Verdaguier, 6
Castelldefels
93 653 456 456



Sant Feliu de Ll.



La Vaca Roja

C/ de l'Alcalde Joan Cortés, 1
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



The Burger Spot

C/ de la Riera, 7
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



La Sazón Burger

C/ de les Acàcies, 3
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



Street Burgers

C/ del Pi, 5
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



Cielo de Burgers

C/ de l'Onze de Setembre, 6
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



Av. de la Generalitat, 7
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



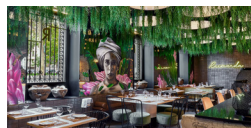
C/ de la Doctora Roux, 9
Cornella de Llobregat
93 767 678 455



C/ de Ramon y Cajal, 23
Cornella de Llobregat
93 678 324 099



C/ del Nord, 7
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



Av. de Josep, 56
Cornella de Llobregat
93 653 456 456



Av. de Barcelona, 67
Sant Boi de Llobregat
93 653 456 435



C/ Tomà Vives, 67
Sant Boi de Llobregat
93 653 456 456



C/ de la Marina, 67
Molins de Rei
93 678 456 456



C/ de Sant Ildefons, 8
Molins de Rei
93 567 456 456



C/ de la Mare, 8
Castelldefels
93 653 456 125



Av. de la República, 7
Castelldefels
93 653 456 456



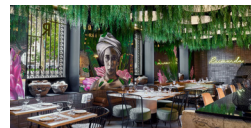
C/ del Canyet, 7
Castelldefels
93 653 456 456



C/ de la Serp, 7
Castelldefels
93 653 456 456



C/ de Mossèn Verdaguier, 6
Castelldefels
93 653 456 456



C/ de l'Alcalde Joan Cortés, 1
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



C/ de la Riera, 7
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



C/ de les Acàcies, 3
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



C/ del Pi, 5
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456



C/ de l'Onze de Setembre, 6
Sant Feliu de Llobregat
93 653 456 456

TOP BURGER.es

MAGAZINE

La primera revista del mundo burger

TU MARCA MERECE ESTAR AQUÍ
Forma parte del universo
Top Burger Magazine



Tel. 640 845 901



Reserva tu espacio ahora



topburgermagazine@gmail.com