



## Nota de prensa

### NEW YORK BURGER “DOS”, PARA DISFRUTAR EL DOBLE

- **Porque su fiel clientela se lo merece: llega el segundo New York Burger, concretamente, a la céntrica calle Recoletos**
- **Además, cuenta con nuevas hamburguesas, y ya van 20 variedades en la carta, siendo el restaurante con mayor oferta de la ciudad**

**Madrid, octubre de 2011**

Confirmado por su más fiel clientela: **New York Burger** es una pista clave para disfrutar de las mejores hamburguesas de Madrid. Y para seguir haciéndolo ¡¡abre su segundo establecimiento!! ¿Dónde? Entre Colón y Cibeles, en la calle Recoletos, 4 (Tel. 91 431 84 17). Un espacio en el corazón de la capital, más amplio y, por supuesto, con la misma calidad de siempre, la de su hermano mayor, ubicado en la calle General Yagüe, 5 y con dos años y medio de vida.

Óscar y Andrea, sus propietarios, vuelven a poner toda la carne en la parrilla en este proyecto, fruto de su buen hacer y de la gran acogida que ha tenido **New York Burger** en Madrid. “Gracias a esto nos planteamos la apertura de otro restaurante, para llegar a más gente, pero sobre todo, para ‘descongestionar’ el originario NY Burger y ofrecer a nuestros clientes un mejor servicio y atención, porque sin ellos no somos nadie”, comentan.

Por lo que ahora, los amantes de las hamburguesas cuentan con otro establecimiento para seguir disfrutando de su carta, a la que se suman nuevas propuestas: *Chinatown* (verduras en tempura con salsa thai) y *Park Avenue* (foie y un toque de confitura de manzana). ¡Y ya van 20! siendo el restaurante con mayor oferta de la ciudad, sin olvidar los cuatro tamaños para elegir: 160 gr. (7,90 €); 250 gr. (9,90 €); 350 gr. (11,90 €) y para los más atrevidos la de 500 gr. (14,90 €).

Por el horno de carbón, que les confiere ese sabor tan especial, también pasan carnes como las *Costillas de cerdo a la brasa*, el *New York Steak de carne argentina*, el *Pollo a la brasa* y las clásicas *Alitas de pollo*. Y en este templo de la hamburguesa también están para chuparse los dedos el *Hot Dog americano*, servido ahora con cebolla frita y pepinillos, los *New York Nachos*, las frescas ensaladas, los sándwiches... Y para terminar, nueve suculentos postres para elegir. Los más golosos harán realidad sus sueños con cualquiera de las tres variedades de *Cheese Cake* que ofrece, con la original *Pecan Pie* o con la *Carrot Cake*, entre otros.

Al igual que en **New York Burger General Yagüe** (nº 5. Tel. 91 770 30 79), la decoración sigue la misma línea y los cuadros trasladan al comensal a las calles neoyorquinas, haciéndole sentir en el corazón de la ciudad de los rascacielos. El restaurante también está dividido en dos plantas. El comedor de la planta superior tiene capacidad para 70 personas y la inferior para 20, por lo que es ideal para grupos. Y cuenta, además, con una acogedora zona de barra que da la bienvenida, resultando perfecta tanto para esperar a los acompañantes con una buena cerveza y un entrante como para comer en una de sus mesas altas.

En definitiva, calidad, el mejor ambiente y un agradable servicio lo convierten en el espacio ideal para disfrutar en cualquier momento, con amigos, la familia, en pareja... El precio medio es de 18 € y ofrece un menú infantil por 6,50 €. Su horario es de lunes a sábado de 13.30 h. a 16.30 h. y de 20.30 h. a 23.30 h. ¡Los fines de semana es necesario reservar!, bien por teléfono o a través de su página web [www.newyorkburger.es](http://www.newyorkburger.es), donde aparecen sus novedades. Cierra los domingos y todos sus platos se sirven para llevar. A partir de ahora, **New York Burger** se disfruta por partida doble.

Más información: Aires News Comunicación. [www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires. [isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. [jana@airesnews.com](mailto:jana@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288