



Nota de prensa

ESTE VERANO VIAJA A NEW YORK... BURGER

- **El céntrico restaurante madrileño sigue deleitando a sus incondicionales y se convierte en el plan ideal durante la temporada estival**
- **Lo hace con sus platos más ligeros como las alitas de pollo, costillas a la parrilla, su amplia selección de ensaladas y sandwiches**

Madrid, junio de 2010

Ya han abierto las piscinas y parece que, por fin, el clima acompaña. Por lo que la operación bikini y el tiempo para cuidarse están a la orden del día más que nunca, pues queda todo el verano por delante para lucir cuerpo. Pero, ¿a quién no le apetece una buena comida? Y, si además es saludable, gracias a la calidad de sus ingredientes, se convierte en el plan perfecto para comer rápido, sano y volver cuantos antes a la piscina, e incluso recoger en el restaurante y llevar, para no desaprovechar ni un rayo de sol.

El restaurante madrileño **New York Burger** (General Yagüe, 5. Tel. 91 770 30 79. www.newyorkburger.es) tiene todas estas características ya que cuenta con una amplia selección de platos ligeros en su carta para disfrutar de una sabrosa comida, sin necesidad de preocuparse por las calorías. Para comenzar, e ideales para compartir, son sus alitas de pollo acompañadas de tiras de pimiento rojo asado y cebolla cocinada también a la brasa o las costillas de cerdo, que se sirven con la salsa barbacoa aparte, por lo que resultan más *light*. Ambos platos se caracterizan por su elaboración en su exclusivo horno de carbón, que no sólo transmite el inconfundible aroma de las brasas manteniendo la carne jugosa y al punto, sino que además da como resultado un alimento saludable, libre de grasas y aceites.

Otra deliciosa, reconfortante y 100% neoyorkina opción son sus sandwiches y ensaladas, todos ellos identificados con artistas míticos de EEUU entre los que resulta difícil decantarse. De los primeros, con nombres masculinos, destacan *Martin Scorsese* elaborado con tiras de pollo asadas, queso mozzarella, lechuga, tomate y mahonesa y *Woody Allen* con lonchas de jamón de pavo, queso cheddar, lechuga, tomate y mahonesa. Entre las ensaladas, más femeninas, la más ligera es *Madonna*, compuesta por una mezcla de lechugas, tomates cherry, queso mozzarella y vinagreta. También, perfecta para cuidarse e irresistible, *Sex in the City* es un homenaje a la popular serie americana e incluye una mezcla de lechugas, atún, tomates cherry, pimientos asados y vinagreta.

Además, **New York Burger** ofrece más de 14 variedades de hamburguesas disponibles en tres tamaños a elegir, dependiendo del apetito de cada uno. Éstas son de primera calidad, se pican diariamente en cocina y se aliñan con una 'fórmula secreta' lo que les otorga un color y sabor espectacular, así como una textura insuperable. Quienes desean cuidarse, pueden optar por elaborar la hamburguesa a su gusto y sustituir las patatas fritas por la sabrosa patata asada cocinada, por supuesto, también al carbón.

El local está inspirado en la ciudad de los rascacielos, con una estética moderna y cosmopolita. La planta superior, con capacidad para 20 personas, tiene dos enormes cristaleras, una hacia la calle y otra hacia la cocina, que revelan la personalidad del establecimiento. En la planta inferior, que puede albergar hasta 50 comensales, las paredes respiran pop art, con modernas imágenes de Sinatra, Audrey Hepburn, Marilyn...

En definitiva, comida y ambiente americano en el corazón de la capital, y es que traspasar el umbral de **New York Burger** es como viajar hasta Manhattan sin salir de Madrid. ¿No es la mejor 'escapada' para este verano?

Horario: De lunes a sábados de 13.00 h-17.00 h. y de 20.00 h. a 00.00 h. Cierra los domingos. El precio medio es de 15 € y cuenta con un menú para niños por 6,50 €. Todo el restaurante es un espacio sin humo (no está permitido fumar).

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288