



## Nota de prensa

### NEW YORK BURGER ESTÁ DE ESTRENO

- **Caracterizado por rendir culto al producto más americano, amplía su carta con cuatro variedades, hasta 18, y se convierte en el restaurante con mayor oferta de Madrid**
  - **Además, un año y medio después de su apertura, este atractivo restaurante sorprende con cuidados cambios en la decoración**

**Madrid, septiembre de 2010**

Las hamburguesas han evolucionado a lo largo de los años y su conversión de alimento basura a gourmet ha sido lento pero parece que, por fin, ha conquistado a los españoles y cada vez tiene más adeptos. Y es que hace un año y medio que el auténtico sabor de la Gran Manzana se asentó en Madrid, concretamente en el restaurante **New York Burger** (C/ General Yagüe, 5. Madrid. Tel. 91 770 30 79. [www.newyorkburger.es](http://www.newyorkburger.es)), donde se rinde culto al producto más universal de los EE.UU.

El propietario del establecimiento, afirma que su objetivo no era otro que “conseguir la excelencia en algo aparentemente tan estándar y habitual como la elaboración de hamburguesas”. ¡Y vaya si lo ha conseguido! La demanda de su exquisita oferta va en aumento, por ello, acaba de ampliarla. Ahora, los amantes de este plato lo tienen aún más complicado a la hora de elegir, ya que la lista ha alcanzado ¡¡¡las 18 variedades!!!, convirtiéndose, por tanto, en la hamburguesería con la carta más extensa de la capital.

Al igual que los nombres de las anteriores, así como los de la carta en general y el propio establecimiento, homenajean tanto a personajes como los lugares más emblemáticos de la ciudad de los rascacielos. Así, se suman las famosas *Estatua de la Libertad* (queso parmesano, tomate al horno y albahaca fresca), *Quinta Avenida*, con un toque muy español, (jamón serrano, tomate al horno y queso manchego), *Broadway* (setas en su salsa y brie) y *Rockefeller Center* (salsa de pimienta y queso Havarti). Todas ellas, con el sabor, calidad y elaboración que ha hecho famoso a **New York Burger**. La carne es madurada por ellos mismos, picada diariamente en cocina y aliñada con una fórmula secreta; el toque final lo aporta el horno de carbón, es decir, el inconfundible aroma de las brasas. Es, gracias a esta elaboración, un alimento saludable. En cuanto a su tamaño, continúan disponibles las tres ‘tallas’, que se adaptan a todos los gustos. La de 160 gr. (7,90 €), para los más comedidos; la mediana, de 250 gr. (9,90 €) y para saciar a los auténticos apasionados, no hay duda, la estrella es la de 350 gr. (11,90 €). Y pueden acompañarse del pan tradicional de hamburguesa con semillas de sésamo o bien del rústico con semillas de amapola.

Además, esta temporada debuta un invitado de honor, el auténtico *hot dog*, un perrito caliente al más puro estilo americano: una deliciosa salchicha XXL, asada al carbón, acompañada de cebolla picada y virutas de patata frita. Y las *Costillas de cerdo a la brasa con salsa barbacoa o mostaza de miel* siguen siendo uno de los bocados imprescindibles. En el apartado de los entrantes y los postres también hay sorpresas. Al primero, se incorporan los *New York Nachos* (tortillas de maíz con queso fundido, frijoles, pico de gallo y guacamole). Y entre los últimos, dos versiones de su clásico y delicioso *New York Cheese Cake con salsa de frambuesa*, el *Cheese Cake de limón* y el *Cheese Cake con nueces y sirope de arce*.

A las novedades de la carta se suman diversos cambios en decoración. Las paredes combinan color beige con ladrillo visto y exhiben cuadros que trasladan al comensal a las calles neoyorquinas más relevantes junto a grandes espejos que dan amplitud al local. El suelo, de tarima, aporta una mayor calidez. Además, estrena sistema de insonorización, haciéndolo más agradable. El comedor de 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. La planta inferior puede albergar 50 y es perfecta para grupos. En definitiva, calidad, buen ambiente y un agradable servicio convierten **New York Burger** en el espacio ideal para disfrutar de una sabrosa comida en cualquier momento. Además, quienes prefieran saborear sus propuestas en su casa lo tienen fácil, ya que todos los platos se sirven para llevar.

El precio medio es de 16 € y cuenta con un menú para niños por 6,50 €. Su horario es de lunes a sábado de 13.00 h a 17.00 h. y de 20.00 h. a 00.00 h. Cierra los domingos. Todo el restaurante es un espacio sin humo.

**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