vinetur

Heritage Madrid eleva la hamburguesa a alta gastronomía

Mario Sandoval firma la propuesta Haroma para celebrar el Día Internacional de la Hamburguesa

martes 26 de mayo de 2026



Relais & Châteaux Heritage Hotel propone celebrar el próximo 28 de mayo el Día Internacional de la Hamburguesa con una versión de autor servida en su restaurante Haroma, en Madrid. El establecimiento, un hotel boutique de cinco estrellas integrado en la asociación Relais & Châteaux, presenta esta elaboración como parte de la tendencia Fast Food Luxury, que lleva un plato asociado a la comida informal al terreno de la alta cocina.

La hamburguesa Haroma se apoya en una materia prima seleccionada y en una elaboración cuidada en cada detalle. La base es carne de alta calidad, a la que se suman queso fundido, bacon crujiente y vegetales frescos de temporada. Todo ello se sirve en un pan brioche artesanal con sésamo negro y se acompaña de patatas caseras presentadas en un cuenco de platería clásica.

La propuesta lleva la firma del chef Mario Sandoval, que vincula esta hamburguesa con la cocina del hotel. El plato se ofrece en un entorno que rompe con la imagen habitual de este producto: bandeja de plata, mantelería de hilo y vajilla de porcelana fina con motivos florales. El hotel plantea además un maridaje con una copa de champán francés o espumoso de alta gama, en lugar de los refrescos que suelen acompañar este tipo de elaboraciones.

Heritage Madrid Hotel sitúa esta iniciativa en su restaurante Haroma, donde la hamburguesa se presenta como un bocado de autor. La comunicación del establecimiento subraya que la sencillez del plato no está reñida con una ejecución precisa cuando se cuidan los ingredientes y el servicio.

La oferta no se limita a la fecha conmemorativa. Durante los fines de semana, el hotel incluye la hamburguesa Haroma dentro de su brunch de Haroma, una propuesta que ya forma parte de la carta del establecimiento. El brunch comienza con una selección de panes artesanos del obrador de Mario Sandoval y una zona de buffet con yogur, ibéricos, quesos nacionales y mariscos como vieira acevichada o cóctel de langostinos.

En el servicio en mesa, el hotel sirve platos como salmorejo de mango con virutas de jamón ibérico y una selección de huevos cocinados al gusto del comensal. La carta de principales incluye tartar de atún rojo con aliño cítrico, jengibre y aguacate, steak tartar de cebón gallego y la hamburguesa Haroma, entre otros platos.

La propuesta se completa con una mesa final de dulces pensada para cerrar la experiencia gastronómica. El brunch está disponible bajo reserva todos los sábados y domingos de 13:30 a 16:00, con un precio de 69 euros por persona y 29 euros para niños hasta los 10 años. La hamburguesa Haroma figura exclusivamente en la carta de tapas y en la propuesta de brunch.

Heritage Madrid Hotel se presenta como un hotel boutique de cinco estrellas ubicado en una de las zonas más elegantes de la capital. El establecimiento ocupa un edificio histórico de principios del siglo XX, restaurado con inspiración en la Belle Époque y protegido oficialmente por la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural por sus elementos arquitectónicos singulares y su valor patrimonial. El hotel recuerda que su filosofía se basa en la hospitalidad personalizada, el servicio de alta gama y el respeto por la identidad local, con una oferta que combina lujo clásico y propuestas culturales y gastronómicas vinculadas a la ciudad.