vinetur

TGB lanza una nueva carta de pollo inspirada en la smash burger

La cadena de Restalia incorpora recetas con smash chicken a la plancha y un nuevo pan brioche

lunes 15 de junio de 2026



The Good Burger (TGB), la cadena de hamburguesas de Restalia, ha presentado este lunes, 15 de junio, una nueva carta de pollo con la que amplía su propuesta dentro del segmento burger. La compañía enmarca este lanzamiento en la evolución de la smash

burger, una categoría en la que recuerda haber sido pionera en España en 2013, y traslada ahora ese planteamiento al pollo.

Desde TGB explican que esta nueva línea parte de una reinterpretación del concepto smash desde una perspectiva distinta a la de la carne de vacuno. La marca señala que ha buscado unir esa técnica con la mayor presencia del pollo en los hábitos de consumo, con el objetivo de crear una nueva familia de hamburguesas más ligeras y versátiles, sin dejar de lado rasgos que asocia a una smash burger como la jugosidad, la caramelización y la textura.

La empresa indica que esta nueva categoría, denominada Smash Chicken, nace para llevar al pollo la experiencia visual y sensorial que identifica a este tipo de hamburguesas. Según trasladan desde la cadena, la intención ha sido mantener al mismo tiempo la personalidad propia de TGB y su estilo de marca.

Como parte de esta novedad, TGB ha desarrollado también un nuevo pan brioche. La compañía lo define como un pan suave, fundente y ligero en boca, pensado para conservar la esencia del pan característico de la enseña, uno de los elementos que, según recuerda la propia marca, ayudó a diferenciar su propuesta en el mercado español desde sus inicios.

La nueva carta incorpora varias recetas de pollo dirigidas, en palabras de la empresa, a consumidores que buscan hamburguesas jugosas, equilibradas y más ligeras, pero sin renunciar al sabor ni a la experiencia habitual de la cadena. Las nuevas elaboraciones combinan ese nuevo pan brioche con smash chicken cocinado a la plancha y una selección de ingredientes orientada a equilibrar frescura, textura y cremosidad.

Entre los ingredientes que forman parte de estas propuestas, TGB cita lechuga batavia, tomate, bacon, queso americano fundido, cebolla caramelizada en plancha, aros de cebolla y mayonesa. La cadena sostiene que estas combinaciones dan lugar a hamburguesas reconocibles y alineadas con su identidad de marca.

Según la compañía, el resultado es una nueva generación de burgers de pollo con personalidad propia, pensada para conservar el carácter urbano de TGB y, al mismo tiempo, responder a una demanda de opciones más versátiles para el consumo

cotidiano. La empresa vincula este movimiento con su estrategia de innovación gastronómica y con la revisión constante de su carta.

Desde TGB enmarcan este lanzamiento en una línea de trabajo centrada en adaptar su oferta a nuevas pautas de consumo sin perder su esencia. La cadena considera que la nueva categoría supone un paso natural dentro de su trayectoria y una vía para ampliar su presencia dentro del universo burger con propuestas reconocibles y adaptadas a quienes buscan alternativas más ligeras para consumir con mayor frecuencia.

The Good Burger nació en 2013 y se presenta como la mayor cadena de hamburguesas de origen nacional. La marca añade que ha sido reconocida como Mejor Franquicia y Mejor Comercio del Año en la categoría de hamburguesería, unos galardones que, según precisa, conceden los consumidores.

TGB forma parte de Restalia, grupo al que la empresa identifica como la mayor multinacional española de restauración organizada. Con esta nueva carta de pollo, la cadena refuerza su oferta en un momento en el que busca ampliar ocasiones de consumo dentro de su red de restaurantes y abrir una nueva línea de producto apoyada en una de las categorías con más presencia en la restauración rápida.