vinetur

The Lion Burger Gourmet en Guadalajara, Mejor Hamburguesa de Madrid y Alrededores

La mejor hamburguesa de Madrid está en Guadalajara

viernes 4 de julio de 2025

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



La mejor hamburguesa de Madrid está en... ¡¡Guadalajara!! The Lion Burger Gourmet (Bulevar Clara Campoamor, 2), campeón de la II Ruta de la Hamburguesa de Madrid y Alrededores con su 'Emmy Lion' (16€): medallón de 180 g. de carne Blend Extreme de Discarlux madurada 50 días, mermelada de beicon casera, relish de pepinillo al estilo

americano y su inconfundible salsa 'Emmy 2.0'. "Apostamos por una hamburguesa de corte clásico donde la auténtica protagonista sea una carne desnuda de calidad, sin sabores excesivos que la solapen", apuntaba su chef Gonzalo Díaz durante la gran final celebrada en el Hotel Meliá Madrid Princesa.

El jurado eligió como 2ª Mejor Hamburguesa de Madrid y Alrededores 'La Exclusive' de La Demo de Torrejón de Ardoz (Paseo de la Democracia, 17), seguida en tercer lugar por 'La Homelander' de La Nave de Leganés (Julio Palacios, 18). Elaborada por su chef Ángel Solsona, 'La Exclusive' (16,5€) baña su blend de chuletón en queso ahumado y queso azul, además de velo de cecina waggy y crema Portobello. Su presentación llama la atención, al coronar su pan artesanal con una peineta de cecina de wagyu Santa Rosalía. 'La Homelander' (14'5€) también apuesta por la intensidad de un medallón de vaca vieja de alta maduración (40 días), bañado en queso suizo y cheddar americano. Además, destaca el toque ahumado de la panceta cocinada a fuego lento con salsa barbacoa, fundida entre la dulce cebolla caramelizada, rematada con salsa inglesa y servida en pan tostado de semillas negras. Es una creación de José Manuel Abolafio y Silvia Moreno.



Durante su showcooking, los 10 finalistas prepararon cuatro ejemplares de su hamburguesa para exposición y para degustación del jurado, integrado por Rebeca Hernández, chef de Las Hernandas y exconcursante de Top Chef; José Luis Gordo, chef del Hotel Meliá Madrid Princesa; el influencer Alfredo López (@pez.salvaje) y Sergio Domínguez, exconcursante de MasterChef 11. "El nivel general ha sido muy alto, pero hemos elegido las hamburguesas que nos han emocionado más allá de su combinación de ingredientes, hamburguesas con alma", señalaba Rebeca Hernández.

"El resultado supone un 'back to the meat', una vuelta al medallón de carne tradicional frente a la tendencia de las smash burgers, sin sabores excesivos que resten protagonismo a la calidad del producto principal", explica Alberto de Prado, director de la II Ruta de la Hamburguesa de Madrid y Alrededores. Organizada por Qué Rico España, se anticipa ya una tercera edición para el año que viene. Completaron el panel de finalistas Benu Xio, Furtivos y Gula Pintxos (Madrid Capital), Cometerrores (Valdemoro), Imperial Craft Beer (Alcalá de Henares), Manfreds (Getafe) y El Comienzo (Ávila). Todos mantienen sus hamburguesas participantes en carta. Como premio, el

ganador disfrutará de una noche para dos con desayuno en el Meliá Madrid Princesa.



Los 10 finalistas fueron los más votados entre los cerca de 5.000 votos registrados durante la II Ruta de la Hamburguesa de Madrid y Alrededores en Rutadelahamburguesa.com, del 6 al 22 de junio. Aquellos que han votado su hamburguesa favorita han participado en el sorteo de 50 hamburguesas y 15 experiencias en Madrid Fly de Las Rozas, el mayor túnel del viento de Europa.

Una vez por semana

Más de la mitad de los españoles reconoce comerse una hamburguesa al menos una vez a la semana, según el último estudio de Ipsos para Just Eat. Así que no es de extrañar que miles de personas hayan disfrutado de uno de nuestros platos favoritos en 29 establecimientos de la Comunidad de Madrid, Castilla la Mancha y Castilla León. Sus participantes han configurado todo un mapa-burguer madrileño, desde el barrio de Salamanca, Retiro y Moncloa en Madrid Capital a Rascafría, La Cabrera, San Lorenzo de El Escorial y Miraflores en la Sierra, pasando por Torrejón, Alcalá de Henares y Manzanares El Real (Madrid Norte) y Aranjuez, Getafe, Leganés y Valdemoro (Madrid

Sur). La ruta también ha llegado a Illescas, La Puebla de Montalbán y Talavera de la Reina en Toledo, además de Guadalajara y Ávila.



Un sector en expansión

Del 6 al 22 de junio, sus bares, restaurantes y hamburgueserías han ofrecido su mejor hamburguesa en un rango de precios desde los 11'5€ de la más barata ('Afrodita', en The Doctor Burguer) a los 19'9€ de la más cara ('La Décimo Aniversario', en Cachivache). Gracias a su variedad de carnes, tipos de pan y otros ingredientes, su repertorio ha encandilado a todos los gustos y paladares, desde los novatos a los ya experimentados en el arte de saborear a toda una estrella de la dieta española y el servicio a domicilio, protagonista de un sector en expansión. Nuestras hamburgueserías han crecido más de un 15% en los últimos dos años, en paralelo al aumento de su consumo y el delivery.

Especial protagonismo tienen las smash burgers, hamburguesas finas elaboradas a partir de una bola de carne picada, crujientes por fuera y jugosas por dentro, que causan furor entre los burger lovers. Según Qué Rico España, cuatro son las claves de la hamburguesa perfecta: una carne de res con un 20% de grasa para mantenerla

jugosa; cocinarla a fuego medio-alto cuatro minutos por cada lado para evitar que quede seca; agregar queso cheddar, tocino crujiente, lechuga fresca y una salsa de mayonesa, kétchup o mostaza, con un toque de miel; y elegir un pan de brioche. Así, lista para acompañarla de patatas fritas y cerveza fría. La Ruta de la Hamburguesa de Madrid y Alrededores promociona un plato que ha pasado de la comida rápida a la excelencia gastronómica.




MELIÁ
MADRID PRINCESA
Ruta Hamburguesa
FINALISTA


MELIÁ
MADRID PRINCESA


MELIÁ
MADRID PRINCESA
Cristian Ignaci


MELIÁ
MADRID PRINCESA


MELIÃ
MADRID PRINCESA
El Comienzo
BAR RESTAURANTE




5
HOMELANDER

