vinetur

The Fitzgerald Co. apuesta por la brasa en su nueva carta y amplía su propuesta gastronómica

La marca valenciana incorpora platos como costillar, hot dog y pollo a la brasa en todos sus restaurantes

lunes 9 de marzo de 2026



The Fitzgerald Co., la marca hostelera nacida en Valencia, ha iniciado una nueva etapa en su propuesta gastronómica con el lanzamiento de una carta en la que el sabor a fuego y la cocina a la brasa ocupan un lugar central. Tras consolidarse como una de las

referencias del fast casual en España, la compañía ha decidido evolucionar su oferta sin dejar de lado sus hamburguesas icónicas, pero ampliando su universo culinario para dar protagonismo a la brasa y al fuego en la experiencia de sus clientes.

Desde sus inicios, The Fitzgerald Co. ha contado con el horno Josper, un equipo que combina parrilla y horno en un solo aparato, permitiendo que cada receta tenga un sabor característico. Esta nueva etapa responde a la convicción de cocinar sin atajos, respetando el producto y los tiempos, y apostando por un sabor auténtico que conecta con el origen de la marca. El resultado es una carta más amplia y coherente, en la que conviven las hamburguesas de siempre con nuevos platos pensados para compartir y disfrutar sin prisas, donde el fuego marca el ritmo de la cocina.

Entre las novedades destaca el Costillar a la brasa, que se presenta como el plato estrella de la nueva carta. Se trata de un costillar entero, laqueado y ahumado lentamente al fuego, jugoso por dentro y caramelizado por fuera. El cliente puede personalizarlo eligiendo entre estilos como Texas BBQ, Pekín o Sweet Chili, y combinarlo con salsas como cheddar, ranchera, Emily o trufada. Además, se puede añadir toppings como piña natural, cacahuetes o coleslaw. El plato se sirve acompañado de patatas fritas y tiene un precio desde 18,50 €.

Otra de las incorporaciones es el Hot Dog Chicago Style, una reinterpretación del clásico estadounidense adaptada al estilo de la marca. Consiste en una salchicha Frankfurt a la brasa servida en pan brioche, acompañada de ketchup, mostaza, pepinillos, salsa de queso cheddar y cebolla crunchy. Esta propuesta, más desenfadada pero con el sabor del fuego como protagonista, también se acompaña de patatas fritas al estilo de la casa y tiene un precio desde 12,50 €.

El Pollo de los Domingos completa las novedades de la carta. Se trata de medio pollo a la brasa, tierno y jugoso, con la piel dorada al fuego y acompañado de un alioli especial. El plato se puede pedir con patatas fritas o arroz salvaje, pensado para quienes buscan una opción más ligera. El precio parte de 15,50 €.

Todos los platos de la nueva carta están disponibles en opción individual o en combo, adaptándose a diferentes momentos y preferencias de los clientes. La nueva propuesta ya se puede disfrutar en todos los restaurantes The Fitzgerald Co. en España y también

a través del servicio de delivery, que traslada la experiencia de la marca a los hogares.

The Fitzgerald Co. fue fundada en 2013 por Carlos y Mario Gelabert. Su primer restaurante abrió en Torrent (Valencia) y desde entonces la marca ha apostado por la calidad del producto, el diseño de la experiencia y una cultura de equipo centrada en el desarrollo humano y profesional. En 2018, la marca fue reconocida como “Mejor Burger de España” en The Champions Burger. Actualmente, cuenta con restaurantes en la Comunidad Valenciana, Madrid y Zaragoza, y continúa su expansión nacional con un modelo propio y diferencial, manteniéndose fiel a su lema: We are fuego. We are The Fitz.