vinetur

The Lion Burger aterriza en Torrejón con una idea clara: jugar en primera división burger

Tras consolidarse en Guadalajara, el proyecto busca replicar su éxito con una propuesta basada en técnica, producto e intensidad.

jueves 26 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



No todas las aperturas juegan el mismo papel. Algunas llegan para ocupar un hueco; otras aspiran a convertirse en referencia. **The Lion Burger** aterriza en Torrejón de Ardoz, Av. de la Constitución, 43, tras afianzarse en Guadalajara, donde ya opera con

dos locales, y lo hace con una propuesta orientada a competir dentro del circuito de hamburguesas que hoy marcan tendencia.

El espacio sorprende desde la entrada por un cuidado en los detalles poco habitual dentro de este segmento. Lejos de la estética asociada a la comida rápida, el local apuesta por una imagen más trabajada, donde los tonos madera y los elementos vegetales conviven con un azul dominante en paredes y la presencia de neones que refuerzan la identidad de marca. La distribución combina mesas de distintos tamaños, lo que facilita tanto visitas en pareja como grupos, dentro de un entorno amplio, diáfano e iluminado.



Detrás del proyecto aparece **Gonzalo**, implicado directamente en el funcionamiento del local y en la evolución de la marca. La intención resulta clara: trasladar a Torrejón una fórmula que ya ha demostrado funcionar en Guadalajara, donde **The Lion Burger** ha construido su recorrido y ha obtenido reconocimiento dentro del circuito burger, llegando a alzarse con el primer puesto en la Ruta de la Hamburguesa de Madrid y

alrededores. La nueva apertura busca, más allá de ampliar la propuesta, afianzar un modelo que llega respaldado por premios y una identidad definida.



La mejor forma de comprobar si ese discurso se sostiene pasa por llevarlo al plato. El recorrido arranca con los entrantes, donde la carta ofrece una variedad amplia de opciones reconocibles y bien planteadas. La elección recae en las **Croquetas**, probablemente una de las decisiones más acertadas. Presentan tres variedades con una base común: crujientes por fuera y muy cremosas por dentro. Las de **Rabo de toro** tienen intensidad; las de **Jamón** resultan más clásicas, con trocitos en el interior que se agradecen. Pero las que realmente destacan son las de **Gambas al ajillo**, más sabrosas y con ese ligero punto picante que las hace diferentes y apetece seguir comiéndolas. Todo un acierto.



Los **Nachos** llegan como un plato muy visual, con totopos caseros fritos al día cubiertos con salsa cheddar fundente, guacamole, pico de gallo, jalapeños, cebolla encurtida, crema agria y un sofrito de carne con buen sabor y presencia. A diferencia de otras versiones donde todo queda concentrado en la parte superior, aquí los ingredientes y las salsas aparecen repartidos a lo largo del plato, lo que permite ajustar cada bocado y elegir la cantidad al gusto. El conjunto resulta equilibrado, aunque un punto más de crujiente ayudaría a aligerar el resultado. También destaca la oferta de **Patatas**, con versiones más elaboradas como las trufadas con huevo frito y parmesano, las "The Lion" con mayo-korea y bacon dulce o las bacon cheese fries, planteadas casi como un plato en sí mismo; a partir de ahí, la carta se completa con opciones como el costillar a baja temperatura, los tequeños o los aros de cebolla.

El apartado de **hamburguesas** ya anticipa el enfoque desde el propio título: ***Hamburguesas Gourmet***, toda una declaración de intenciones. Resulta curioso encontrar pequeñas indicaciones en la carta, un detalle poco habitual y que aporta cierto carácter didáctico y facilita la elección. El protagonismo recae en el medallón de

carne, y la mejor forma de entender la propuesta pasa por acudir a su opción más ambiciosa: la **Picaña Extreme**. Una burger donde se concentra buena parte del discurso del local, con pan brioche, medallón de picaña de vaca de 180 gramos, doble queso ahumado, huevo campero y salsa mayo-japo, en una combinación pensada para la intensidad. En boca, la carne ofrece un sabor potente y una textura muy jugosa; prácticamente se deshace y marca el ritmo desde el primer bocado. El velo de papada ibérica de Joselito suma un punto extra de grasa y sabor, muy en línea con el planteamiento de la burger.

Más allá de la ya mencionada, destacan opciones como la **Emmy Lion**, con carne madurada y un perfil más clásico apoyado en cheddar y bacon, o la **Cheese Addict**, claramente orientada a quienes buscan intensidad en el queso. También hay espacio para propuestas más reconocibles como la **Bacon Cheese Lion** o la **Lion Truffle**, esta última con guiños más actuales a través de la trufa.



Como tampoco podía ser de otra manera, la carta reserva un espacio relevante para las **smash**, donde aparecen algunas de las propuestas más reconocibles del local. Entre ellas destacan la **Lion King 2.0** y la **Lion x Butterhand 3.0**. La primera apuesta por un perfil más clásico, con doble carne smash, cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y salsa mayo-cebajo; especialmente lograda, liga con naturalidad y aporta cohesión al conjunto. A ello se suma el torrezno de Soria, con un regusto muy reconocible y un punto crujiente diferencial. Por su parte, la **Lion x Butterhand 3.0** se mueve en un terreno más actual, con doble patty smash, queso gouda, mermelada de bacon, mayonesa sriracha y polvo de torrezno, reforzando el juego de texturas y un perfil más intenso.

La carta incorpora algunas propuestas fuera del eje principal. Por un lado, la **Vegan**, con medallón de proteína vegetal de Heura y acompañamientos en línea con el resto de la oferta, junto a la posibilidad de optar por versión crispy chicken en cualquiera de las burgers. Por otro, bajo pedido, aparece una selección de carnes firmada por **Discarlux**, con cortes como chuletón de vaca o rubia gallega en distintas versiones, una línea que introduce un perfil más tradicional dentro de un concepto claramente centrado en la hamburguesa. Ambos elementos actúan como un punto diferencial y resultan poco habituales en este tipo de locales.



El recorrido termina con los postres, donde la **Tarta de queso** ocupa el papel principal. Un clásico que, con el tiempo, ha terminado por saturarse y perder parte de su sentido, en gran medida por una sobreexposición ligada a la moda. Aquí, sin embargo, merece la pena detenerse. La textura resulta muy cremosa, con una base firme y crujiente que acompaña bien y evita un resultado pesado. La elección recae en la versión de **Pistacho**, con un sabor bien definido y con profundidad, pero sin excesos. Para quienes buscan algo más clásico, también hay opción T**radicional** o con **Nutella**, dentro de una oferta breve pero bien resuelta.

The Lion Burger construye una propuesta coherente, con una idea clara de lo que quiere ofrecer y a quién se dirige. Hay producto, precisión y una ejecución bien enfocada, al servicio de una experiencia directa donde el sabor y la intensidad marcan el ritmo. El proyecto llega con recorrido, con una base sólida y margen de evolución, donde con el tiempo terminarán de afinarse algunos detalles. En cualquier caso, deja claro por qué ha logrado hacerse un hueco y aspira a consolidarse también en Torrejón.