

Mc Foie

Un antes y un después en el mundo de las hamburguesas. Lleva foie de Espinosa de los Monteros, con otro truco añadido: mostaza violeta francesa de la que te haces adicto al primer mordisco.

Mc Ibérica

No para de triunfar desde 2008. Torta del casar fundida, jamón ibérico y mayonesa de hierbas.

La vespa italiana

Una Vespa, Sofía Loren, la costa amalfitana... Esta hamburguesa lleva mozzarella, tomate seco, beicon artesano, rúcula y pesto. Y los mejores recuerdos de Italia.

Barbacoa

Memphis blues

Como la canción de Kiko Veneno, hemos hecho una salsa barbacoa casera digna de campeonato en Kansas City. Con beicon artesano y queso de nata pasiego.

Tres hamburguesitas

Este plato lleva con nosotros desde hace 15 años, cuando lo comimos en el Fernández de Barcelona. Una con beicon artesano y salsa barbacoa; otra con foie y cebollita cortada; y la última, con queso gorgonzola y tomate seco.

La pasiega viajera

Queso Divirín fundido (plata en los Premios Mundiales del Queso, en 2009) setas, cebolla cortada, beicon artesano y mayonesa de mostaza Colemans.

La Francesa elegante

De ternera 100% ecológica con queso brie del auténtico, champiñones de París, chalotas confitadas pequeñitas, mermelada de tomate, nueces, aros de cebolla y mayonesa de mostaza de Dijon.

Bulería de Cádiz

Esta tiene todo lo bueno del sur: salmorejo, jamón ibérico, un alioli de hierbas con lechuga y tomate. Y a dar palmas por bulerías.

Sándwich Club,

el de los hoteles ★★★★★. Lleva pechuga de pollo ecológico a la plancha, queso pasiego, jamón ibérico, pan de molde del bueno, lechuga, tomatito y mayonesa. Acompañado de patatas fritas.

Hamburguesas

& UN SÁNDWICH TODO A 12,5 €