

LA MEJOR HAMBURGUESA



CON L DE LUGO



Organiza:

europastry



Colabora:



1ª EDICIÓN

EL CONCURSO

Lugo elige la mejor hamburguesa gallega de la mano de EUROPASTRY y ADISLUGO con la colaboración de la Xunta de Galicia y Jelu.

Este concurso nace como un desafío a cocineros de Galicia para crear la hamburguesa más original y deliciosa utilizando los mejores productos.

Los cocineros tienen en cada una de las fases del certamen 15 minutos para preparar la hamburguesa y otros cinco para presentársela al jurado.

En total, se repartirán 2.600€ en premios. Habrá tres en metálico a los tres primeros clasificados, 1.000€, 750€ y 500€. El primero recibirá además una chaquetilla conmemorativa. Los otros dos finalistas recibirán 200€ y 150€ en crédito para gastar en productos de Europastry.

EL JURADO

El jurado formado por ; Daniel Gutiérrez, de Oído Comida, Alberto Fariña, de Europastry, Juan Rubiños, de Asociación de Cocineros de Lugo y Javier Rivera, de El Progreso.



LAMARTA

ONION RING

- Pan Brioche
- Crema de queso Camembert
- Carne
- Cebolla
- Queso Cheddar
- Pepinillos encurtidos
- Salsa Lamarta

 Rúa Arzobispo Gelmírez, 7,
Vilagarcía de Arousa, Pontevedra

 @lamarta_bbq

 www.lamarta.es



LAMARTA





BONI

ORIXE DO CAMPO

- Pan Brioche
- Ternera Cachena
- Queso cremoso de Friol
- Panceta de Porco Celta
- Relish de pepinillo con Ribeiro
- Broter tiernos de lechuga
- Tomate de Chantada
- Salsa especial de caldo de Mos con Boletus

 Rúa Portugal, 57,
Lugo

 @boniparrillada

 www.boniparrillada.com/



GALO

BURGER BRISKET

- Pan Brioche
- Ternera Gallega Suprema
- Queso Da Josefa
- Mahonesa de Chimichurri
- Cebolla encurtida
- Pastrami



 Rúa Isaac Díaz Pardo, 1,
Lugo

 @galorecatelo

 www.galolugo.es



CAFÉ BAR NOROESTE

RIQUIÑA BURGER

- Pan Cristallino de cerveza
- Salsa de pimiento de Padrón
- Queso arzua
- Lacon a baja temperatura con salsa barbacoa de whisky
- Cebolla frita
- Ternera gallega

 Estr. da Granxa, 38 Bajo 3
Lugo

 @noro.lugo


 www.cafeterianoroeste.com



ESPACIO MACHETE

LA SMACH BURGER

- Pan Briolle con semillas de sésamo negro
- Carne 100% vacuno mayor
- Queso ahumado gallego
- Queso Cheddar curado
- Cebolla morada
- Pepinillos encurtidos con especias
- Guiso de bacon BBQ
- Mayonesa de lima

 Rúa Limoeiros, 5,
Foz, Lugo

 @espaciomachete

 www.espaciomachete.com



MACHETE





TUDO LO QUE
NECESITAS
PARA SER
FELIZ ES, UNA
HAMBURGUESA