



**Check  
OUT**

## CUATRO REGLAS A RECORDAR

**1. Alguien** que pide una 'hamburguesa vegetariana' o de tofu es tan poco fiable, o incluso menos, que una persona que no bebe alcohol. Un poco de seriedad, por favor.

**2. Si la carne** picada de una hamburguesa en un establecimiento de comida rápida - ¡Pero qué haces ahí! - tiene un aspecto un poco extraño, no pidas la de pollo.

**3. El número** de añadidos a la hamburguesa es inversamente proporcional a la calidad de la misma. ¿Pero no decías que te gustaba la carne?

**4. Por más que** lo diga la tele, el secreto nunca está en la salsa, sino en saber aplicar la cantidad justa. Y, de verdad, si tienes que echar cuatro tipos de mostaza para que sepa a algo... quita la hamburguesa.

**Si hablamos** de Barcelona, nos encanta la variedad que exhibe El Kiosko (Marqués de L'Argentera, 1 Bis), aunque puestos a innovar, deberías darle una oportunidad algún día a las catorce variedades de hamburguesa de El Filete Ruso (Enric Granados, 95), un negocio con un planteamiento más *gourmet*. Claro que, para originalidad, la arriesgada propuesta de La Royale (Plaça del Camp, 5), que nos propone mezclar las hamburguesas ecológicas del *chef* Paco Pérez con un par de *gin tonics* (ya sabemos que uno nunca es suficiente). Cada cosa por su lado, excelente; juntas... que cada cual juzgue por sí mismo.

Para los desconfiados y/o concienciados, nada mejor que darse una vuelta por la valenciana Mediterránea de Hamburguesas (Sueca, 45), donde la carne (buey, ternera o cordero) procede de explotaciones agropecuarias situadas en los Montes de Toledo y con auténtica denominación de origen. El resto, ketchup y mostaza incluido, es de creación casera. Dando un pequeño salto, en Palma de Mallorca, está el Diner (Bisbe Joan Maura, 5), con estética años 50 y todo tipo de tamaños, estilos y presentaciones.

El mundo de la hamburguesa está dando tanto juego a los *chefs* que ya no es difícil encontrar propuestas que se salen de la norma. ¿Ejemplos? La muy selecta hamburguesa de solomillo del Wine Bar (Torrea, 1, Elciego, Álava) y el 'Capricho de Elvis', completísima hamburguesa de 25 cm. de alto con la que puedes atreverte en Ernie's Station (Fuentes, 10), donde, ya de paso, también puedes probar los mejores nachos de Madrid. **H**

# De comida 'basura' a las mesas selectas

TE OFRECEMOS UN RECORRIDO POR ALGUNOS RESTAURANTES EN LOS QUE DESCUBRIR TODO LO QUE PUEDE DAR DE SÍ UNA HAMBURGUESA. POR JAVIER MÁRQUEZ SÁNCHEZ

**E**s sin duda el bocadillo perfecto: tomate, lechuga, cebolla, queso, salsa y mucha carne. Aunque una cosa es la receta y otra la calidad de los ingredientes y la forma de trabajar con ellos. Durante mucho tiempo, esta propuesta de genuino sabor americano parecía reservada a niños y adolescentes, pero como bien sabéis son muchos los restaurantes de todo el país que apuestan por ofrecer una versión original y de alta calidad de este plato. De hecho, es tal la oferta en estos momentos que hemos decidido hacer

una selección de los locales favoritos de la redacción de *Esquire* para degustar unas irresistibles hamburguesas.

Es todo un clásico en Madrid, por ejemplo, el Alfredo's Barbacoa (Juan Hurtado de Mendoza, 11 y Lagasca, 5), creado en 1981 por un peculiar neoyorquino del mismo nombre que combina desde entonces su pasión por España con su nostalgia por la tradición del Medio Oeste estadounidense. Dignos herederos son los responsables de la parrilla de New York Burger (Recoletos, 4 y General Yagüe, 5), posiblemente las más cotizadas de la capital en los últimos tiempos.

**DESCUBRE** cómo es la hamburguesa *Esquire* que nos prepara Javier Bonet (Cafetería HD, Madrid) en [www.esquire.es](http://www.esquire.es)