

Smoke and caramelized bacon cheese burger

cantidades

- 1 ud
- 2 ud 100grs
- 2 cucharadas soperas
- 2 lonchas
- 1 loncha
- 3 lonchas
- 1/2 copa 100 ml
- 1 cucharada
- ½ copa 100 ml
- 1 rodaja

Ingredientes

- burger artesano brioche
- Hamburguesa 100 % ternera Black angus
- Chili smoked Mayo
- Queso cheedar
- Queso jack
- bacon caramelizado con especias
- cebolla en tempura de cerveza
- sal y pimienta
- espinacas marinadas
- Tomate



Metodo de montaje:

1. Tostar el pan
2. Sazonar las hamburguesas con sal y pimienta.
3. colocar las burger en la parrilla caliente con aceite a 270 grados.aplastar las hamburguesas hasta quedar finas (1 cm de ancho) y inmediatamente dar la Vuelta y realizar misma operacion Cuando la carne este en el punto deseado poner un queso de cada en cada burger y montar una encima de otra colocar los 3 bacon caramelizados cruzados encima de la burger y llevar a fundir a la Salamandra.
- 4.Colocar en un plato rectangular el pan tostado y en cada lado untar una cucharada de smoked mayo.
5. sobre la base poner media copa de espinacas marinadas y una rodaja de tomate.
6. colocar encima del tomate nuestra hamburguesa y coronar con la cebolla en tempura.
- 7.Colocar la corona al lado derecho sin tapar completamente. Pinchar la bandera y servir inmediatamente.















Hard Rock Cafe INFORMACION DE ALERGENOS

Los datos sobre alergias que se detallan en la tabla se derivan de las especificaciones obtenidas de los proveedores de los productos.

Asegúrese de que su servidor esté informado de su alergia en el momento del pedido para garantizar que se puedan tomar todas las precauciones en nuestra cocina para evitar la contaminación cruzada.

Please note that due to the nature of cooking our deep fried products cannot be guaranteed to be free from cross contamination with other allergens.

Si no está seguro de cuál de nuestros productos pasa por la freidora, pregúntele a un miembro de nuestro personal.

| Hard Rock Cafe Menu Analysis Book | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HAMBURGUESA SLOW BURGER | Celery | Egg | Fish | Cereal including Gluten | Lupin | Milk | Molluscs | Mustard | Peanuts | Sesame Seeds | Shellfish | Soy | Sulphur Dioxide | Tree Nuts |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Hickory Classic Rock Smoked Chicken Wings

Wings
Dry rub
LOVE all

Hickory Classic Rock Smoked ribs

Mayo

Lista de productos locales o Km Cero utilizados

- Pan de hamburguesa brioche hecho artesanalmente en la panadería : Horno pastelería Jardín de Can Escandell.
- Utilizamos aceite de oliva virgen extra Can Rich para marinar las espinacas y el tomate
- Tomate ibicenco nos lo proporciona Frufor
- Tempura de cebolla con cerveza se utiliza la Cerveza Ibosim hecha aquí en Ibiza.