

Home Burger Bar





PIONEROS

EN ELEVAR LA HAMBURGUESA A PRODUCTO GOURMET

Desde nuestra creación en 2006 en el icónico barrio de Malasaña, Home Burger Bar ha sido el primer restaurante en Madrid en elevar la hamburguesa a la categoría de producto gourmet, en un local diseñado con el estilo de un dinner americano auténtico. Nuestra carta está compuesta por una variada oferta, que elaboramos con **carne 100% ecológica y productos frescos** que seleccionamos entre **los mejores proveedores**.



CARNE DE VACUNO

100% ECOLÓGICA

Y CERTIFICADA

Nuestras hamburguesas están hechas con **carne 100% ecológica y certificada**, picada diariamente en el restaurante. Las preparamos también con pan artesano y verduras frescas procedentes de los mejores proveedores.

Todos los platos de la variada carta de Home Burger están elaborados de manera casera y con la **máxima exigencia y honestidad**. En nuestra oferta se incluyen también hamburguesas de pollo, versiones vegetarianas con verduras frescas y opciones sin gluten (sin pan).





Como en casa en ningún sitio

En cada restaurante se cuida el producto hasta el mínimo detalle, ofreciendo la **calidad** que el cliente espera en su propia casa.

Así, demostramos diariamente en los restaurantes un gran compromiso con nuestros valores. Esto se refleja en el cuidado que tomamos durante todo el proceso de elaboración de los platos, en nuestro trato cercano con el cliente y en nuestra contribución, en la medida de los posible, con la sostenibilidad.





EN BUSCA DE LA #REALBURGER

¿Y cómo nació Home Burger Bar? Todo empezó en 2006. **Arnaud Barcelon** -un empresario canadiense afincado en la capital-, cansado de recorrer la ciudad en busca de hamburguesas que le transportasen a su infancia, decidió arriesgarse y hacérsela él mismo. Y así nació Home Burger Bar, con la filosofía de “como en casa, en ningún sitio”, haciendo las hamburguesas “de verdad”.

Y en ese primer local, ubicado en la **calle Espíritu Santo, 12**, con una decoración al estilo “diner americano” de los años 50, nos propusimos **arrancarle la etiqueta de “fast food” a la hamburguesa**, elevándola a producto gourmet. Y para ello diseñamos la carta con las mejores materias primas, tratadas con mimo. Porque para nosotros “el secreto del éxito de una hamburguesa son los detalles”.

Así fue como **Home Burger Bar reveló hace más de 10 años al público de Madrid lo que es una #RealBurger**. Porque, como defendemos, “la hamburguesa perfecta es la que tiene la mejor carne”.



EXPANSIÓN SOSTENIBLE:



DE MALASAÑA A CHAMARTÍN



Una vez asentadas las bases de nuestra diferenciadora oferta, abrimos un segundo restaurante **(Calle Silva, 25)** para el disfrute de malasañeros y visitantes que ya degustaban nuestras hamburguesas en el local original. Una expansión de nuestra #RealBurger que nos ha llevado a conquistar también el distrito de Chamartín.

Y fue en ese momento en el que los nuevos socios, con Gabriel López-Sors a los mandos, tomaron el testigo de Arnaud y apostaron por darle un aire nuevo a la firma. En concreto, han dado a los madrileños otros dos lugares donde se rinde culto a la hamburguesa original: en el célebre **Paseo de la Castellana (210)** y, recientemente, en el Parque Berlín **(Calle Príncipe de Vergara, 210)**.

SERVICIO DELIVERY Y APP



En su trayectoria, la marca ha mostrado su capacidad de adaptación a las nuevas tendencias en el sector. En el plano tecnológico, aparte de una actualización del diseño de nuestra página web y el desarrollo de una app propia, nos hemos sumado a la tendencia del delivery, contando ya con servicio de entrega a domicilio a través de varias aplicaciones de este sector.

The Original

Since 2006

@homeburgerbar

