

The Good Burger, la marca de hamburguesas de Restalia, presenta dos nuevas burgers de edición limitada: Raclette y Truffle 2.0

- Elaboradas con los ingredientes de alta calidad que tanto caracterizan a la marca, las burgers Raclette y Truffle 2.0 ya están disponibles en los locales de The Good Burger
- TGB cumple diez años posicionándose como una de las marcas más reconocidas de Restalia, marcando hitos como su crecimiento en diversas ciudades de España, su llegada a Latinoamérica y la inauguración de su primera *flagship* en Roma

Madrid, 20 de diciembre de 2023 – The Good Burger (TGB), la marca de burgers de Restalia – la mayor multinacional española de restauración organizada– **lanza dos nuevas hamburguesas premium de edición limitada** que ya están disponibles desde el 4 de diciembre: **la Raclette y la Truffle 2.0**, dos opciones **perfectas para dar la bienvenida a la temporada de invierno y celebrar por todo lo alto el fin del año de su décimo aniversario.**

Continuando con la celebración de los diez años de TGB, y tras el éxito recabado con las hamburguesas especiales lanzadas el pasado mes de julio, la Coliseo y la Kimchee, llegan la Raclette y la Truffle 2.0 como flamantes sustitutas. El objetivo es seguir ofreciendo a sus clientes nuevas propuestas, tanto en local como en *delivery*, y así continuar a la vanguardia de la comida fusión mezclando nuevas recetas con ingredientes frescos y adaptados a la temporada invernal.

TGB, en su afán por estar en constante evolución y seguir siendo un referente en su sector, pone a disposición de los consumidores dos nuevas alternativas exclusivas con un sabor único y diferente, con precios bajos que ya son marca de la casa, solo 7.90 € PVP cada una.

La burger Raclette ofrece una experiencia culinaria única al combinar la jugosidad de la carne con la cremosidad del queso raclette derretido. Para terminar, lechuga, bacon y una deliciosa mezcla de cebolla y champiñón, coronada con salsa alioli.

Por su parte, **la burger Truffle 2.0** es perfecta para los amantes de la gastronomía que buscan sabores emocionantes en solo un bocado. Su combinación de ingredientes es toda una declaración de intenciones: carne de vacuno, queso americano, cebolla caramelizada, un cremoso y a la vez crujiente disco de queso cheddar y bacon en su interior y salsa mayo trufa como toque final.

The Good Burger cumple diez años de éxitos en plena expansión

The Good Burger acaba de cumplir sus primeros diez años de vida más fortalecida que nunca, erigiéndose como la mayor cadena española de hamburguesas. Fue en 2013 cuando la llegada de la marca del grupo Restalia rompía todos los moldes de la restauración organizada en el mercado de las hamburguesas. La enseña abogó desde el principio por las tan en tendencia *smash burgers* y por recetas únicas que deleitaran aquellos paladares en busca de una explosión de sabores en boca.

En la recta final de su décimo aniversario ha pisado el acelerador con nuevas aperturas por toda España y fuera de nuestras fronteras, consolidando así sus planes de expansión creciendo en ciudades como Madrid, Barcelona, Alicante, Jaén, Ciudad Real, entre otras. En el plano

internacional, ha llegado hasta Latinoamérica, concretamente a Guatemala y poniendo el foco en México para 2024. En cuanto a Europa, el décimo aniversario de TGB culminó su celebración con la inauguración de su primera *flagship* en Roma y la apertura de nuevos establecimientos en Portugal. Es así como The Good Burger logra situarse como la 3ª hamburguesería de España en número de locales y la 1ª de origen español en el top 5 de productos más pedidos en las plataformas de *delivery*.

The Good Burger nació en 2013 y es la mayor cadena de hamburguesas de origen nacional. Ha sido reconocida como la Mejor Franquicia y Mejor Comercio del año en la categoría de hamburguesería, un premio que otorgan los consumidores. The Good Burger es el restaurante de los amantes de las burgers y el estilo de vida urbano. Venir a TGB es disfrutar de una experiencia gastronómica única en la que se entremezcla el diseño de nuestros locales con una carta sorprendente de burgers.

Para más información:

Departamento Comunicación de Restalia | 91 351 90 01
Jennifer López | jennifer.lopez@gruporestalia.com

Tinkle | 91 702 10 10
Sara Garretas | sara.garretas@tinkle.es
Marta Caparrós | marta.caparros@tinkle.es