



La famosa **Dirty Burger** arriba a Barcelona

Al Chicken Shop / Dirty Burger el pollastre està a un altre nivell. Pollastres maridats, però també hamburgueses i un món de guarnicions per personalitzar el vostre plat

Qui diu que un plat de pollastre no pot ser sofisticat i creatiu? El Chicken Shop / Dirty Burger és un nou restaurant que ha obert al barri Gòtic i que porta el pollastre a un altre nivell. El local és la unió de dos restaurants: el Chicken Shop i el Dirty Burger, on trobareu motius per estimar el pollastre i reconciliar-vos amb les hamburgueses fetes amb aquesta au.

Els dos restaurants, que a Barcelona s'han unit en un únic espai, formen part del Soho House, un club privat molt exclusiu que uneix membres del món del cine, la moda, l'art i els mitjans de comunicació, i que està present en ciutats de mig món. El restaurant, però, està obert al públic en general i ofereix un espai còmode i amb un ambient magnífic.

A la part del Chicken Shop l'especialitat són els pollastres rostits. El xef Iñaki Moreno ens explica que fan pollastres maridats, 100% de l'Empordà, que es cuinen amb una tècnica única durant més de 24 hores. El maridat és el secret de la recepta: "Fem servir all, orenga, pebre dolç i pebre fumat i algun ingredient més que prefereixo

mantenir en secret", diu Moreno. El que no és un secret és la melositat que aconsegueix el pollastre, que es desfà només agafar-lo amb els dits, i que conserva la pell cruixent.

El podreu acompanyar amb amanida de col, patates fregides tallades a mà, blat de moro a la graella, amanida d'enciam i alvocat, i salsa fumada o picant. Les postres mereixen tota la vostra atenció: no podeu marxar sense tastar el pastís de poma, o el brownie de xocolata, que vénen

acompanyats de nata o gelat de vainilla, al més pur estil americà.

La proposta del Dirty Burger segueix els mateixos criteris: una carta curta però equilibrada, a preus raonables, i que permet personalitzar els plats amb els acompanyaments i les postres. Hi ha *cheeseburger*, la Dirty Bacon i la Dirty *veggie*, que podeu acompanyar amb ceba en temperatura i patates fregides. Tasteu-les a qualsevol hora perquè la cuina no tanca durant tot el dia!

L'oferta es completa amb una bona llista de còctels com el Ginger Brew (fet amb whisky, llimona, mel, ginebre i cervesa) i l'East Side Shrub (ginebra, chambord, xarop de gerds, llimona i clara d'ou). Ah, i els divendres els podreu acompanyar amb els "Warm up", que són sessions amb els millors DJs de la ciutat. Necessiteu més excuses per visitar-los?



CHICKEN SHOP / DIRTY BURGER

Pl. Duc de Medinaceli, 2.

T. 93 220 47 00.

www.chickenshop.com/ca/barcelona