

SMASH: LA NUEVA HAMBURGUESERÍA DE MERCADO FERRANDO

Una nueva marca apuesta a la técnica estadounidense de hamburguesas de carne aplastada para instalarse en el Mercado Ferrando.

La ex fábrica renacida como pura experiencia gastronómica renueva su propuesta de uno de los productos más pedidos: las hamburguesas. Tras tres años y medio desde su apertura en el corazón del barrio cordón, el espacio continúa afianzando su liderazgo e incorporando nuevos proyectos para seguir sorprendiendo a su público.

La curaduría de emprendimientos que conforman Mercado Ferrando ha sido, desde sus inicios, una cuidada selección de propuestas locales con pensamiento global. Es así que esta oferta de hamburguesas transporta a norteamérica con la clásica técnica donde la carne es aplastada directamente sobre la plancha, lo que potencia increíblemente los sabores de la carne, logrando una hamburguesa muy jugosa y cocida a la vez.

“El método smash es bastante nuevo en Uruguay y nuestro diferencial es que el pedido se prepara frente al cliente para que pueda ver el proceso completo de su hamburguesa, que vea que cuidamos el producto y el espacio, que conozca la magia que ocurre en la cocina, empezando a disfrutar de su comida antes de servirla”, comenta Denisse Sleseris, Directora de SMASH.

El local nace de una colaboración entre Sleseris y Ernesto Guaraglia -ambos reconocidos emprendedores gastronómicos, directores de Pancho Va!- y del cocinero Juampi Torres (La Porkería), como Director Gastronómico.

Son seis las hamburguesas que componen la carta. Todas ellas tendrán opción vegetariana y se podrá elegir el queso que el cliente prefiera, así como la cantidad de carnes. También habrá papas fritas, "Aplastaditos" (sandwiches) para la tarde y Chocotorta como opción de postre.

“Estamos muy contentos con la incorporación de SMASH a nuestra familia. Creemos que la propuesta tiene mucho para sorprender a los clientes habituales y a los nuevos que aún seguimos encontrando día a día. Nos encontramos trabajando en nuevos conceptos tanto en la experiencia culinaria, como en el diseño del espacio. El año pasado incorporamos Ollas, el local de Garage Gourmet, y fue una apuesta innovadora con muy buenos resultados. Tenemos todo el aprendizaje de estos tres años y el mismo entusiasmo de siempre para seguir fortaleciendo Mercado Ferrando como mercado gastronómico, atractivo arquitectónico y centro cultural”.