

The Champions Burger

Del 4 al 14 de junio, el Pazo de Feiras e Congressos recibirá el evento gastronómico

The Champions Burger llega por primera vez a Lugo y reúne a sus hamburguesas más premiadas con su ruta All Star

- Los famosos *food trucks* del festival gastronómico más grande del país encenderán sus parrillas para cocinar sus hamburguesas *gourmet*, elaboradas con carnes *prémium* y combinaciones sorprendentes de ingredientes.
- Con una impactante puesta en escena, inspirada en las exhibiciones de las estrellas del *basket*, el público disfrutará del espectáculo de entretenimiento, mientras prueba las *burgers* que han hecho historia en el festival. Será la primera y única visita del *tour* a la ciudad.
- Se incorpora como invitado local **Malizzia** y lo hace con sus jugosas *smash burgers* de ternera rubia gallega.
- Este año, el mayor festival de hamburguesas *gourmet* de Europa sube de intensidad con más de 60 paradas y expansión internacional.

25 de mayo de 2026. Las hamburguesas *gourmet* de The Champions Burger llegan por primera vez a Lugo, y lo hacen con una novedad muy especial: el espectáculo de su ruta All Star y la selección de las *burgers* más premiadas y más buscadas por el público en las seis ediciones celebradas del festival hasta el momento.

Este fenómeno gastronómico ya había visitado A Coruña y Vigo en ediciones anteriores, con gran éxito de participación de los seguidores del certamen. Este año le toca el turno a Lugo, lo que confirma la apuesta clara de The Champions Burger por Galicia.

Del 4 al 14 de junio, en el Pazo de Feiras e Congressos, las legendarias hamburgueserías, subidas a sus populares *food trucks*, ofrecerán sus elaboraciones, que ya han revolucionado la cultura de las *burgers* por toda España. En esta ocasión no habrá competición: todas son ganadoras y los chefs vienen a demostrar por qué forman parte del *dream team* de The Champions Burger. Será la única visita del *tour* a la ciudad.

The Champions Burger

De entrada gratuita, el público asistirá a una puesta en escena inspirada en las exhibiciones de las grandes estrellas del *basket*. Un formato que fusiona ocio y gastronomía con un espectáculo y un montaje muy visual. A The Champions Burger, el público viene a comer y a vivir el *show*.

Las *burgers* que han hecho historia

Para disfrute de sus seguidores, la carne será la gran protagonista. Cortes *prémium* de origen certificado, jugosos y de textura suave, que los chefs cocinarán al momento en la parrilla para garantizar su sabor y consistencia.

A partir de ahí, los restaurantes desplegarán su técnica y creatividad, y llegarán las combinaciones que han convertido a sus hamburguesas en las más deseadas de las seis ediciones del festival.

Panes artesanales como *brioche* tipo *pretzel*, versiones con Grana Padano y oro blanco, o incluso gratinados con *mozzarella*, parmesano y glaseados. Y una selección de ingredientes sorprendentes con mermeladas ibéricas y de *guanciale*; queso *pecorino*; cheddar rojo madurado; mayonesa de beicon ahumada, o croquetas de macarrones y queso.

Entre las convocadas al *show*, **Nolito's** tenía plaza asegurada al ganar todas las competiciones en 2025 con su atrevida "Diamante Azul". Su combinación ya es icono del circuito: carne *smash* madurada; costilla americana que se deshace sola; mermelada de beicon; queso cheddar; beicon crujiente; mayonesa ahumada; salsa especial Emmy, y un pan *brioche* azul que captura todas las miradas.

Godeo es otra imprescindible con su emblemática "Royale Gold". Pan *brioche* cubierto de oro comestible; mermelada de beicon trufada; carne de chuletón; costillar a baja temperatura 48 horas; crema agria ahumada, y crujiente de parmesano.

También ha entrado en la lista por méritos propios, el restaurante **Dak Burger**. Su icónica "Stellar" sorprendió en 2024 y se llevó el título de "Mejor *smash burger* de España". Ahora, llega versión "Interstellar". Elaborada con pan *brioche* MVP, carne de chuletón de *black angus*, queso cheddar rojo madurado y beicon en tres formatos —dulce, mayonesa y tostado—, acompañado de cebolla crujiente.

Y los castellonenses **Muralla**, que en 2023 conquistaron la final española con su *burger* con crema de las famosas patatas Pringles, y este año suben el nivel con "G.O.A.T.". Una receta con pan *brioche* con Grana Padano y oro blanco, que envuelve una picada de chuletón madurado con toda su intensidad. Sobre ella, queso americano fundido y una salsa GOAT de

The Champions Burger

perfil ahumado. El combo se remata con mermelada de *guanciaie*, yema de huevo para sumar cremosidad y crujiente de parmesano.

Como invitado local, salta a la pista **Malizzia**, local lucense que viene fuerte con su *smash burger* de ternera rubia gallega. Una carne jugosa marcada con ese punto mantecoso que explota cuando toca la plancha. Y con una base que remata un crujiente *brioche* de patata, sello de la casa.

El equipo titular llega a Lugo con las *burgers* más cuidadas, más reconocidas y que marcan tendencia.

Líder de los eventos gastronómicos de entretenimiento

Desde su creación, en 2018, The Champions Burger ha revolucionado la cultura de la hamburguesa, convirtiéndose en el líder de los eventos gastronómicos de entretenimiento. En 2025 se batieron récords: 57 ciudades visitadas, más de 8 millones de asistentes, 300 hamburgueserías participantes y un exitoso debut internacional en París y Oporto.

En 2026, el festival se reinventa con un *tour* de más de 60 paradas, una expansión internacional que llevará la pasión por las *burgers* a nuevos destinos de Francia, Portugal y otros países europeos, y tres nuevas rutas temáticas: All Star, The Big Game y California Dreaming.

The Champions Burger se ha consolidado como el festival gastronómico más viral del momento.

Miles de personas lo vivirán este año en cada ciudad. Y ahora Lugo probará las hamburguesas que ya han hecho historia.

Consulta el listado de participantes:

<https://thechampionsburger.com/es/lugo/>

The Champions Burger

¡LA MAYOR EXHIBICIÓN DE HAMBURGUESAS LLEGA A LUGO!

Fecha: Del 4 al 14 de junio.

Horario: De lunes a jueves de 18:00 a 00:00 h.

De viernes a domingo de 12:00 a 00:00 h.

*Apertura de puertas al público el 4 de junio a las 19:00 h.

Lugar: Pazo de Feiras e Congressos. Avenida dos Deportes, s/n. Lugo.

Entrada gratuita

Para más información de prensa:

Silvia Egea: silvia.egea@corpocomunicacion.com – 676 91 23 39

Mària Suàrez: maria.suarez@corpocomunicacion.com – 675 33 72 68

Para más información: <https://thechampionsburger.es>