

G0IK0 conquista a veggies y carnívoros

G0IK0, la marca de [hamburgueserías](#) 'de moda', conquista a veggies y carnívoros con las últimas sorpresas gastro que incorpora en su carta. Los amantes de la gastronomía *plant-based* van a poder encontrar su templo en los restaurantes G0IK0 de la mano de tres nuevas [hamburguesas](#) que son dignas rivales de las creaciones carnívoras de la marca, logrando que su icónico sabor y calidad sean también diferenciales en el universo vegetal.

Y la cosa no acaba ahí. El lanzamiento de carta anunciado hoy cuenta con un nuevo entrante, una ensalada, dos postres y tres hamburguesas sorprendentes para los más [burger lovers](#). En conjunto, estas alternativas para todos los paladares ponen sobre la mesa la originalidad y el *premiumness* de G0IK0, y ya están disponibles en todos los restaurantes de la compañía.

A la conquista del mundo plant-based



La Edamami



La Pollotariana



La Greta

A la familia hamburguesera se suman tres nuevas creaciones con ingredientes vegetales. **La Edamami**, una hamburguesa vegetariana creada a base de edamames, brócoli, cuscús y arroz; **La Pollotariana**, que pollo parece, pero pollo no es. Creada con pollo *plant-based* empanado, pimientos asados, y cebolla a la plancha, y **La Greta**, elaborada con Beyond Meat, proteína de origen vegetal que viene acompañando a GOIKO desde el verano del 2019. Además, todas ellas cuentan con la alternativa al queso de Violife, lechuga batavia y un delicioso pan de cereales vegano.

Nuevas creaciones al más puro estilo GOIKO



Y cómo no, la nueva carta también cuenta con novedades para los GOIKO lovers de siempre. Se les hará la boca agua con creaciones como **La Smoke**, una burger que literalmente echa humo con carne, pulled pork, queso americano, aros de cebolla, lechuga batavia y salsa Barbacoa Goiko.

‘En cada proceso de creación de burgers, tengo en mente que el chef final lo forman el cocinero que la prepara en la plancha y el camarero que la entrega en mesa. Así, con La Smoke, hacemos un homenaje al staff, quienes ponen la guinda a cada idea loca de GOIKO. Ellos son quienes ahúman frente al comensal la burger, y son quienes logran que su experiencia sea memorable’, asegura Marielena Rodríguez, directora de i+D de GOIKO.

Con estas novedades, **GOIKO demuestra que el Chorreo no tiene límites**. Desde los más carnívoros hasta los más *vegan*, la experiencia GOIKO es para todos los gustos.