

The Champions Burger desembarcó en Tenerife y coronó a la “Royale Gold” como la hamburguesa más deseada de la isla

[@TheChampionburger](#)

Durante doce días, Santa Cruz de Tenerife cambió el aroma a salitre por el olor irresistible de la carne a la parrilla. La primera edición de **The Champions Burger** en Canarias convirtió la explanada del **Parque Marítimo César Manrique** en un auténtico parque temático de las hamburguesas gourmet, con más de 60.000 personas pasando por sus casetas para probar, comparar, votar y, de paso, reivindicar que en las islas también hay criterio –y apetito– cuando se trata de “burgers” de alto nivel.

En este estreno de la ruta “Island Edition”, el público tinerfeño ha hablado alto y claro: la “Mejor hamburguesa de Tenerife” es la “Royale Gold” del restaurante cordobés Godeo, una propuesta tan glamurosa como contundente que ha sabido conquistar por igual a foodies, curiosos y carnívoros de manual.

Con el apoyo del Ayuntamiento de **Santa Cruz de Tenerife** y la inauguración oficial a cargo del concejal delegado de actividades festivas y recreativas, **Javier Caraballero**, el mayor festival gastronómico de hamburguesas del país se

estrenó en Canarias con cifras de **gran evento** y con un podio que refleja hasta qué punto la burger se ha convertido en un producto de culto dentro de la nueva escena gastronómica popular.

Royale Gold, una burger de oro para un público que ya no se conforma con lo básico

El título de **“Mejor hamburguesa de Tenerife”** no ha sido un capricho del brillo. Detrás de la llamativa **“Royale Gold”** (*foto en portada*) hay algo más que un pan brioche cubierto de oro comestible: hay técnica, hay exceso controlado y hay una lectura muy precisa de lo que hoy busca el comensal. La creación de Godeo combina mermelada de beicon, carne de chuletón, queso ahumado y un costillar de ternera cocinado a baja temperatura durante 48 horas, coronado con una crema suave de toque ácido y ahumado, salsa Emmy y beicon bits.



Una bomba hedonista que este año ha arrasó también en la península, liderando el voto del público en quince ciudades y encontrando en Tenerife un público dispuesto a entregarse sin remordimientos. Junto a ella, el podio se completa con la “Punto G” del restaurante alicantino **The VicBros Burger**, que

apuesta por pan brioche con salsa Xtreme, carne de chuletón nacional con cheddar ahumado, costillar de Simmental deshilachado al bourbon y salsa secreta de la casa; y con “The Winner”, de los murcianos Tokio, que juega en otra liga con pan brioche glaseado en vino tinto, crema de queso trufada, wagyu caramelizado durante 48 horas, carne de chuletón de primera calidad, gouda ahumado, crema agria y cecina crujiente, una receta que ya se ha colocado entre las tres favoritas en más de diez ciudades.

El acento local lo puso **Sandgüix**, que se ha llevado el reconocimiento de **“Favorito local”** con su seductora **“Reversexx”**: pan brioche, 170 gramos de vaca nacional madurada en seco, queso cheddar, costilla ahumada, salsa Emmy, mayonesa barbacoa, cebolla crujiente, queso trufado y mermelada de beicon al bourbon, una declaración de intenciones de la escena [burger tinerfeña](#).

Hamburguesas gourmet, turismo gastronómico y una nueva parada en Arona con la fiebre ‘smash’

Más allá del juego competitivo, **The Champions Burger** confirma en Tenerife una tendencia que se viene consolidando en España: la hamburguesa ha dejado de ser sinónimo de comida rápida para convertirse en un formato versátil, creativo y con peso propio en el turismo gastronómico. Este certamen, que nació hace ocho años como el primer campeonato de hamburguesas del país, se ha transformado en el mayor festival gastronómico especializado, al reunir en un mismo recinto a algunos de los mejores establecimientos de la escena burger nacional.



Su objetivo declarado –buscar la “Mejor hamburguesa de España”– ha impulsado la apertura de nuevos locales, ha elevado el listón de la calidad de la carne y de los panes, ha diversificado salsas y tipos de maduración y, en definitiva, ha sofisticado un producto que hoy se mueve con soltura en el terreno gourmet.

El tour de este año ha sido el más ambicioso hasta la fecha, con más de 6 millones de visitantes en más de 50 ciudades y una expansión internacional que ya suma ediciones en París y Oporto, un dato que habla de hasta qué punto este fenómeno conecta con el gran público.

Se preparan ahora para trasladar sus planchas a Arona, concretamente a la explanada del Centro Hípico Xanadú, donde desde mañana 11 de diciembre desembarcarán 14 nuevos

restaurantes de alto nivel con una novedad muy apetecible: una propuesta centrada en la técnica smash, esa forma de cocinar la carne en disco sobre la plancha para lograr un exterior crujiente y caramelizado sin renunciar a la jugosidad.

Una segunda parada que invita a seguir explorando hamburguesas de autor y que refuerza a Tenerife como escenario perfecto para este tipo de grandes citas donde gastronomía, ocio y territorio se dan la mano alrededor de un bocado universal.