

“The Queen”, del restaurante Tximist, coronada como la “Mejor smash burger de Las Palmas” en The Champions Burger 2026

The Champions Burger 2026 cierra su edición en Las Palmas con sabor a éxito

[@TheChampionBurger](https://www.thechampionburger.com)

La capital Gran Canaria se despidió de [The Champions Burger 2026](https://www.thechampionburger.com) con un lleno absoluto. En sus doce días de celebración, más de **70.000 personas** se acercaron al Parque del Estadio Insular para disfrutar del mayor evento europeo dedicado a la hamburguesa gourmet.

El público votó y eligió a la creación [“TheQueen”](#), del restaurante **Tximist** (Bilbao), como la *“Mejor Smash Burger de Las Palmas”*, un reconocimiento que consolida la calidad y creatividad de las propuestas participantes.

“The Queen”: una hamburguesa con corona de oro



“TheQueen”, del restaurante Tximist (Bilbao)

Visual, contundente y de sabor majestuoso. Así es “TheQueen”, elaborada con **pan brioche negro con oro comestible**, **chuletón smasheado**, **trufa de crema de queso**, **costilla cocinada a baja temperatura durante 24 horas**, **salsa Emmy**, **chédar americano**, **crujiente prémium** y **lluvia final de oro**. Más allá del oro: el podio de sabores

Segundo lugar: “Miami Vice” de Madison



Miami Vice, segundo lugar

Desde Zaragoza, **Madison** conquistó el segundo puesto con su llamativa **"Miami Vice"**, que presenta un **pan brioche rosa recubierto de polvo Miami**, relleno con smash de chuletón, cerdo desmigado al estilo Tennessee, mermelada de guanciaie, beicon crujiente, crema agria, queso cheddar y salsa VICE. Una burger tan atractiva visualmente como intensa al paladar.

Tercer lugar: "Alcapone 2.0" de Bandido's Burger



Alcapone 2.0, obtuvo el tercer lugar

El **tercer escalón del podio** fue para los madrileños **Bandido's Burger** y su provocadora **"Alcapone 2.0"**, con **pan brioche negro bañado en almíbar**, **vaca rubia smasheada**, **chédar rojo**, **cebolla caramelizada**, **beicon bits**, **salsa Bandida**, **chile dulce** y **queso italiano Grana Padano**. Una propuesta que juega con contrastes dulces, salados y ahumados con gran equilibrio.

"Noodle Queen", la favorita del público canario

El premio **"Favorito local"** se quedó en casa gracias a **"Noodle Queen"** de la hamburguesería **Está Rico**, una receta que combina la técnica smash con el universo ramen: **160 gramos de carne**, **queso gouda y chédar fundidos**, **fideos yakisoba al estilo cantonés**, **salsa secreta**, **pan brioche con glaseado asiático** y

lluvia de tempura.

Sabrosa, innovadora y con guiños asiáticos, esta burger conquistó al público más curioso.

Un cierre dorado y una ruta que continúa

Con récord de asistencia y gran aceptación del público, **The Champions Burger** se consolida como uno de los referentes gastronómicos itinerantes de España. La organización ya trabaja en su **ruta 2026**, que promete una **nueva puesta en escena y un espectáculo gastronómico y sensorial renovado**.

Una experiencia donde el talento culinario y la pasión por la hamburguesa gourmet seguirán marcando tendencia por todo el país.