**Las 8 hamburguesas más groseras del Zaragoza Burger Fest**

El festival para los amantes de las hamburguesas regresa del 27 de mayo al 6 de junio. Y aquí te contamos cuáles son las propuestas más groseras.

**La Santa Belinda Fest de Santa Belinda Brasa**

Si quieres una Burger que te cueste coger con las manos, ¡la Santa Belinda Fest no te fallará! Hamburguesa a la brasa con carne deshilachada, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada y salsa barbacoa. Incluye patatas y bebida gratis.

**La California Monster de Bal d’O**

La propuesta de Bal d’O, ubicado en Puerto Venecia, es toda una bestialidad. Hamburguesa de vacuno mayor de 200gr procedente de la Finca Jiménez Barbero de Calzada de Oropesa, queso raclette, pulled pork casero, nuestra salsa BBQ, bacon, huevo, cebolla crujiente, escarola rizada. Además, está acompañada por patatas fritas y pimientos de padrón.

**La novia de Jason de Mai Tai**

Otro año más, el restaurante Mai Tai Exótico se suma al Zaragoza Burger Fest con una propuesta que va a dar mucho de qué hablar. La Novia de Jasón se compone de una hamburguesa de 200 gr de Tomahawk Dry AGED madurado, bacon en dos texturas con BBQ de Coca Cola, cheddar blanco, Dry cheddar y Tomate Rosa.

**La Pirineos de Nativo**

Una de las opciones más aragonesas de todo el Zaragoza Burger Fest es la de Nativo y si además va la carne va cubierta de queso, ¡máxima grosería!. La Pirineos es una hamburguesa de chuleta con tomate natural, mousse de pato de Ainsa y queso fundido del Valle de Aran. Viene acompañada de patatas fritas.

**La Fondue de HAM! Fresh Burger**

Para los amantes del queso, la creación de HAM Fresh Burger será su perdición. Hamburguesa vaca rubia 100% gallega, con tres quesos franceses DOP (Beaufort, Comté y Emmental), chips de jámon serrano y rucula. Además, puedes añadirle gratis queso fondue a tus patatas, ¡chorreo 100%!

**La Chuleburger de Mama Carmina**

Una hamburguesa que se llama “Chuleburger” solo puede ser para valientes. La propuesta de Mamá Carmina se compone de hamburguesa de vaca madurada con colmenillas al oporto y salsa bearnesa e incluye patatas fritas.

**La Triple BBQ de El Timple**

¿No quieres quedarte con hambre? Con la Triple BBQ de El Timple eso no pasa. Hamburguesa triple con triple queso chedar, triple bacon ahumado a la plancha, cebolla a la plancha y salsa bbq. Además, su oferta incluye copa fría de 1/3 de Estrella Galicia o refresco.

**La Sweetyaki de Seven Beers**

En Seven Beers presentan una hamburguesa con carne 100% vacuno y boletus, con una capa de queso cheddar que reposa sobre una pomada especiada con paprika y perejil. Sobre ella un aro de cebolla rebozado con tempura de cerveza y bañada con mayonesa y salsa teriyaki. Es pura tentación.