



Home
Burger
Bar

*#NoPlace
LikeHome*

Home
Burger
Bar

Home
Burger
Bar

**“El secreto del éxito de una
hamburguesa está en los detalles”**

Our History

Since 2006

Todo empezó en 2006. **Arnaud Barcelon** -un empresario canadiense afincado en la capital-, cansado de recorrer la ciudad en busca de hamburguesas que le transportasen a su infancia, decidió arriesgarse y hacérsela él mismo. Y así nació Home Burger Bar, con la filosofía “como en casa, en ningún sitio” empezamos a hacer hamburguesas “de verdad”.

Y en ese primer local, ubicado en la calle **Espíritu Santo** y decorado al estilo “diner americano” de los años 50, nos propusimos arrancarle la etiqueta de “fast food” a la hamburguesa, elevándola a la categoría de producto gourmet. Creamos una hamburguesa elaborada con **carne de vacuno 100% ecológica y certificada**, picada a diario en el restaurante. Y es que, como defendemos, “la hamburguesa perfecta es aquella que tiene la mejor carne”.

Además, diseñamos una carta con **productos frescos y ecológicos**, seleccionados de entre los mejores proveedores locales y tratados con mucho mimo, para ofrecer platos con la misma exigencia que se pone cuando cocinamos en casa. Porque para nosotros “el secreto del éxito de una hamburguesa está en los detalles”

Una vez asentada la base de nuestra diferenciadora oferta, abrimos un segundo restaurante para el disfrute de malasañeros y visitantes que ya degustaban nuestras hamburguesas en el local original.

Actualmente la expansión de nuestra **#RealBurger** nos ha llevado a conquistar también la zona de Ponzano, Príncipe de Vergara y Castellana.



Silva, 25



Santa Engracia, 108



Príncipe de Vergara, 210



Paseo de la Castellana, 210

Our restaurants *In Madrid*



[Silva, 25](#)

[Santa Engracia, 108](#)

[Príncipe de Vergara, 210](#)

[Paseo de la Castellana, 210](#)



Our dishes
Originals



Our commitment

Somos una empresa **con un compromiso hacia todo lo que conlleva el uso responsable del mundo en que vivimos.**

Esto nos lleva a buscar constantemente maneras de desarrollar nuestra actividad empresarial que se integren, o sean menos dañinas hacia el entorno en el que vivimos. Ya sea como sociedad, o con la naturaleza.

En ocasiones podemos certificar esto, como lo hacemos con la **carne de ganadería ecológica** que utilizamos, o con el **pan artesanal**.

Pero otras acciones que acometemos quedan fuera de certificados, pero las ponemos en marcha como compromiso personal de las personas que estamos detrás de la marca.



“Compromiso hacia todo lo que conlleva el uso responsable del mundo en que vivimos.”

**“Tener siempre un producto,
no solo de calidad, si no saludable.”**



100% RECICLABLE

Intentamos tener **un trato responsable hacia toda la plantilla** que conforma Home Burger Bar, porque creemos que cada persona que trabaja con nosotros es parte de nuestro éxito. Así que asumimos un compromiso hacia todo miembro de la familia Home Burger Bar.

Nos gustan las cosas bien hechas, los **productos frescos y ecológicos**, trabajar con los mejores **proveedores locales, de cercanía**. Eso nos permite conocer la procedencia del producto que consumimos, así como tener una relación directa con el productor y de esta manera poder colaborar para **tener siempre un producto, no solo de calidad, si no saludable**.

En Home Burger Bar utilizamos materiales biodegradables, y aún más procuramos no abusar de los formatos desechables ya que el mejor residuo es el que no se genera.

En definitiva, **estamos siempre atentos a nuevas fórmulas para que nuestro desarrollo empresarial aporte algo de bueno al entorno que pertenecemos**.

Home
Burger
Bar

The
Original
Since 2006

CONTACTO

Gabriel Sors
+(34) 600 72 04 02
homeburgermadrid@gmail.com

www.homeburgerbar.com