

## Home Burger, una experiencia agradable

Escrito por Fernando Saiz

Domingo, 10 de Abril de 2011 18:20 - Actualizado Sábado, 20 de Octubre de 2012 22:18

---



[Fernando Saiz](#) .

Restaurante Home Burger Bar. San Marcos, 26 (Madrid). Factura para cuatro, con cervezas y refrescos: 86,60.

Precios.

Aros de cebolla, 9,25. Samosas, 9. Hamburguesa clásica con queso, 11,25. Hamburguesa de langostinos, 13,50. Hamburguesa Caprese, 13,50. Brownie, 5.

Puntuación comida: 5  
,50. Puntuación precio  
: 5

.  
Relación comida/precio  
: 5  
,25.

No soy aficionado a las hamburguesas. La identificación con comida basura es demasiado obvia para mí. Pero habiendo niños por medio, hay que aprender a navegar por el proceloso

## Home Burger, una experiencia agradable

Escrito por Fernando Saiz

Domingo, 10 de Abril de 2011 18:20 - Actualizado Sábado, 20 de Octubre de 2012 22:18

---

mundo de las hamburgueserías e incluso uno puede llegar a refinar el paladar para distinguir lo mediocre de lo decente o incluso de lo brillante. Hamburguesas brillantes, lo que se dice brillantes, no suele uno encontrar. Me viene a la memoria una que tomé hace unos años en El Caciquito, un restaurante italo-suizo de la zona del Bernabéu, espléndida de color y jugosidad. Poco más.

Las hamburguesas de Home Burger Bar entran más bien en el escalón de decentes. Se trata de una cadena de restaurantes que tiene tres establecimientos (en Gran Vía, Chueca y Tribunal) y algunos creen que le disputa al veterano Alfredo's el trono, siempre rentable, de hacer las mejores hamburguesas de Madrid. A mí no me lo parece. Alfredo's las sigue haciendo más sabrosas. Pero desde luego en el Home Burger Bar se come mucho más a gusto que en Alfredo's, que ha pagado su popularidad con un servicio deficiente y esperas a veces insoportables. El local de Chueca, cuya entrada está ahora dominada por un antiestético andamio, es de verdad muy agradable. Resulta cómodo, tiene una decoración contenida y nada pintoresca, dispone de buena música ambiental y su nivel de ruido es perfectamente compatible con una conversación fluida y relajada. El servicio también es atento y rápido.

Y la comida alcanza un buen nivel, con unos toques indios que aportan cierta originalidad a la carta, aunque a veces sea a costa de alguna extravagancia. Los entrantes son apetitosos y en los platos principales tanto la carne como las patatas fritas y la ensalada de col llegan frescas y jugosas. Sólo las salsas de mostaza y de 'ketchup' (demasiado básicas) desentonan un poco.

De precios, el Home Burger anda así así. La impresión inicial es de cierta crucifixión. Por seguir la comparación con el Alfredo's, platos parecidos son un 30% más caros en el Home Burger. Pero es verdad que las raciones son muy abundantes, y solo estómagos acorazados podrán enfrentarse sin riesgo a un primero, un segundo y postre. Si se comparten primeros y alguna tarta, la broma sale por veinte o vintipocos euros por cabeza. ¿Demasiado por pasar un rato sólo agradable? Bueno, si los niños se han portado bien (y con la rapidez del servicio no hay muchos motivos para que no lo hagan, aunque eso nunca se sabe), seguramente la experiencia valdrá la pena.