[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 08/07/2019

# [Llega a Chili’s de nuevo el delicioso Art of Burger](http://www.notasdeprensa.es)

## Chili's consiente esta temporada con 7 diferentes hamburguesas. Un festival clásico para disfrutar y saborear el momento. Art of Burger, la máxima expresión del sabor

Chili’s es, el lugar por excelencia representante de la comida del suroeste americano, cadena líder en restaurantes de comida casual que recibe tanto a chicos como a grandes, en un ambiente lleno de hospitalidad, camaradería y diversión para goce de los platillos favoritos americanos. El concepto y el sabor de Chili’s han sido adoptados como propios por los mexicanos y prueba de ello ha sido el crecimiento de la marca en México con sus más 67 restaurantes en diferentes ciudades de la República Mexicana. Chili’s en su afán de consentir a sus invitados trae nuevamente como años anteriores su festival Art of Burguer, la máxima expresión del sabor si de hamburguesas se trata. Este festival está ya disponible desde el 19 de junio y hasta el 19 de agosto en todos los Chili’s operados por CMR excepto (Querétaro, Puebla, Hidalgo, Morelos, Edo de México y CDMX). Art of Burguer está pensado para todos esos hombres y mujeres que buscan una experiencia única si de hamburguesas se trata, para todos aquellos que gustan de experimentar explosión de sabores por la cantidad de ingredientes e innovación que se tienen en este festival. En esta edición de Art of Burguer Chili and #39;s trae estas opciones: The Ultimate LoveHamburguesa de res con baby back ribs, queso cheddar rallado, ensalada de col, aros de cebolla empanizada, lechuga italiana, pepinillos caseros, cebolla morada, tomate y mayonesa buffalo. $249 pesos. Jackup BurgerHamburguesa de res con Brisket, con ensalada de col, jalapeños empanizados, pepinillos caseros y BBQ Limon. $249 pesos Greg’s Blue Cheese BurgerHamburguesa de res con trozos de queso azul y aderezo, trozos de tocino y cebolla empanizada. Acompañada con pepinillos caseros, tomate y cebolla asada. $ 204 pesos. Sweet Home AvocadoHamburguesa de res, aguacate, queso jalapeño Jack, lechuga italiana, cebolla y pimientos asados, aderezo garlic, aioli y mayonesa buffalo. $ 199 pesos. Malibu BurgerHamburguesa de res servida con Gin guacamole, tomate, queso Jack, mezcla de pimiento verde con pesto y cilantro y mayonesa limón. $204 pesos. BBQ Ranch BurgerHamburguesa de res con tocino, queso cheddar rallado, aderezo ranch, lechuga italiana, tomate, cebolla morada y pepinillos caseros. $189 pesos. Mushroom Jack BurgerHamburguesa de res con champiñones salteados y queso Jack, con lechuga italiana, tomate, cebolla morada, mayonesa y pepinillos caseros. $189 pesos. Todas las hamburguesas están hechas con ½ libra de carne Certificated Angus Beef, una carne de la más alta calidad, apreciada por su jugosidad, terneza e intensidad del sabor. "Ninguna hamburguesa como la de Chili and #39;s, la mezcla de ingredientes y las combinaciones hacen único este Festival Art of Burger, ven y saborea el momento y disfruta de la máxima expresión del sabor" recomiendan. #saboreaelmomento #ningunacomoladechilis #lamaximaexpresiondelsabor Twitter: @CHILISMEXICOFB: chilismxwww.chilis.com.mx

**Datos de contacto:**

Andrea Peña

5534887118

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/llega-a-chili-s-de-nuevo-el-delicioso-art-of](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Sociedad Entretenimiento Restauración Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)