Publicado en Ciudad de México el 29/07/2019

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

## Chili’s presenta este festival con 7 diferentes hamburguesas. Un festival delicioso y además con causa. Art of Burger, se presentó a un grupo de socialités y medios de León, Gto

 Chili’s una vez más consiente a sus invitados, pero ahora en León Guanajuato. Chili´s Plaza Mayor fue el lugar indicado para recibir a un grupo de importantes socialités y personalidades de la sociedad de León. Chili’s 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 recibió a 25 socialités y a los medios de comunicación más importantes de León, Gto, para darles a conocer el Festival Art of the Burger. Entre los invitados se pudo ver a Cecilia Pezzolano, Carlos Hernández, Renato Navarro, Cecilia Martínez, Ariel Abundis, Andrea Vázquez, Christian Vázquez, Monserrat Fernández, Felipe Zetter, Noé Roa, Dayi Sabie, Andrea Villaseñor, Lorena Trujillo, Eduardo Miranda, Oscar Franco, Randy Gariby, Mayte Guzmán, Roxana Arambula, María José Barajas, Carlos Muñoz, Ivan Calderilla. 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 presentó a estos invitados especiales Art of Burger, 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). En esta edición de Art of Burguer Chilis 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. Art of the Burger un festival que además apoya la lucha contra la desnutrición infantil en México. Al pedir la Malibú Burger, Chili´s, donará 5 pesos a la Fundación CMR, que ayuda a niños de toda la República a través de sus comedores y planes de apoyo para familias de escasos recursos. "Ninguna hamburguesa como la de Chilis, 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", comentan. #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-leon-el-nuevo-y-delicioso-art](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Marketing Sociedad Entretenimiento Restauración Nuevo León Ciudad de México



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