

## El Toro u Petrinjskoj oduševit će vas novom ponudom hamburgera

*Omiljena gastrodestinacija u gradu za jesen je pripremila rebranding i promjenu koncepta El Tora u Petrinjskoj ulici. Tako El Toro street bar postaje El Toro burgers&ribs. Ideja iza promjene koncepta zapravo je jednostavna - chef Mario Mihelj i njegova ekipa odlučili su se više posvetiti burgerima i rebarcima u raznim formatima*

U posljednje tri i pol godine od otvorenja, El Toro je postao respektabilan ugostiteljski brand koji djeluje u dva smjera - ozbiljnijem restoranskom s gastrotainment konceptom zabave i druženjem nakon večera u velikom El Toru u Šubićevoj gdje su prije nekoliko dana i lansirali novi vrhunski jesenski menu te street food smjeru sa svojim malim lokalom u Petrinjskoj ulici i gostovanjima na street food festivalima.

Oba koncepta jednako su uspješna i itekako su zaživjela kod publike i stalnih El Toro gostiju. Ova super ekipa tako nam iz sezone u sezonu, od festivala do festivala uvijek sprema nešto novo - nove koncepte, nove okuse, nova događanja. A za jesen su nam pripremili rebranding i promjenu koncepta El Tora u Petrinjskoj ulici. Tako El Toro street bar postaje El Toro burgers&ribs.

Ideja iza promjene koncepta zapravo je jednostavna - chef Mario Mihelj i njegova ekipa odlučili su se više posvetiti burgerima i rebarcima u raznim formatima. O tome su duže razmišljali, a definitivni vjetar u leđa su im bili stalni uspjesi i popularnost El Torovih burgera na street food festivalima na kojima su se pojavljivali poput Burgerfesta i Food Film Festivala gdje su redovno za njihove burgere konstantno bili redovi. Ovo posljednje izdanje Burgerfesta potvrdilo je da je zagrebačka publika željna burgera upravo s potpisom El Tora i Maria Mihelja.

Posebnost El Torovih burgera leži u činjenicu da meso u burgerima dolazi iz domaćeg uzgoja goveda s prve Black Agnus farme "The M Brothers" te da su rađeni od posebno biranih dijelova mesa. Farma "The M Brothers" uzgaja i staru sortu hrvatske svinje mangalice te se u ponudi El Tora nalaze njihova rebra i rebarca. Na meniju će se tako naći uz El Toro Classic, El Toro Asado burger sa salsom verde od pečenih paprika i kobasicom chorizo, majonezom chimichurri, iceberg salatam i cheddarom, El Toro chipotle s pikantnim guacamoleom, chipotle umakom s rumom, salatam i cheddarom, El Toro spicy&smoky s dimljeno-ljutim domaćim bbq umakom, karameliziranim lukom,

salatom i cheddarom te Vegetarijanski falafel burger sa salsom od korabe, krastavca i mente te umakom od jogurta, tahinija i korijandera. Tu je i miniburger za one najmlađe.

Rebra i rebarca pak dolaze u nekoliko formata - aromatična sporo pečena kratka svinjska rebarca od 450 g. zapečena i premazana domaćim pikantnim bbq umakom, zatim sporo i lagano kuhano svinjsko rebro od 350 g. premazano domaćim slatko pikantnim premazom, tu su i kratka teleća rebarca začinjena El Toro začinom dry rub, zapečena i premazana slatko-ljutim premazom te juneća rebra goveda black agnus sporo pečena i dimljena 12 sati u smokeru, začinjena mješavinom začina El Toro dry rub.

U ponudi od El Toro street food klasika ostaju samo taco s kozicama i El Toro pulled bull quesadilla te salata od avokada. Tu su i svakakvi nekakvi zanimljivi prilozi poput pomfrita od batata, ili pak onog s topljenim sirom i slaninom, grilani kukuruz, zapečeni pikantni grah te salate.

S obzirom na to koliko Hrvati obožavaju burgere ne sumnjamo u uspjeh novog koncepta, a šuška se i kako su rebarca nadolazeći veliki hit domaćeg street fooda pa se čini kako je El Toru uspjeh ponovo zagwarantiran. A vi kad poželite vrhunski burger znate adresu - El Toro burgers&ribs u Petrinjskoj 2 ili dostava nekom od popularnih aplikacija za dostavu hrane...