[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 14/03/2024

# [Foster's revoluciona una de las últimas modas gastro más sorprendentes](http://www.notasdeprensa.es)

## El sándwich se inventó en el siglo XVIII y, desde entonces, no ha dejado de evolucionar, convirtiéndose en una comida muy habitual y recurrente en la actualidad. El más popular es el sándwich mixto, pero ahora podemos encontrar otras opciones más variadas y sabrosas como las tres nuevas propuestas de Foster’s Hollywood con ingredientes tan deliciosos como el pastrami, el huevo o pollo a la parrilla, o tan frescos como el aguacate, el mango o el salmón ahumado

El sándwich es un alimento conocido en todo el mundo y su versión más popular es el mixto que lleva principalmente jamón york y queso. Pero "¿sabías que existe el condado de Sandwich en Inglaterra y que fue donde surgió esta delicia? Aunque hay diversas teorías, la mayoría apunta a que fue el cuarto conde de esta ciudad inglesa, John Montagu, quién inventó el famoso sándwich en el siglo XVIII". El conde era aficionado a los juegos de cartas y una vez pasó 24 horas seguidas jugando sin parar, por lo que para no detener la partida comió unas tajadas de carne fría entre unas rebanadas de pan. En los últimos tiempos, este alimento ha pasado de ser un tentempié a tener recetas de autor y convertirse en un plato mucho más sofisticado. En este sentido, Foster´s Hollywood, la marca de restaurantes líder en comida americana en España, siendo fiel a su esencia de innovación constante y autenticidad, acaba de presentar tres nuevos sándwiches para ofrecer un surtido variado para todos los públicos: American Egg Club, Aloha y Chicken Mex. "La variedad de nuestra carta es un atributo que nos diferencia del resto de la categoría, ya que es muy valorada por 2/3 de nuestros clientes. En este sentido, en Foster´s Hollywood mantenemos una innovación constante para convertirnos en ese lugar ideal donde tengamos opciones que encajen con todos los miembros de un mismo grupo. Por ello, estas nuevas recetas de sándwich son un paso más para ofrecer a nuestros comensales unos productos únicos y originales donde lo que prima es el sabor y la calidad", afirma Alexis Chauvin, Director de Marketing de Foster´s Hollywood. Los sándwiches más auténticos con ingredientes que los hacen únicos y diferentesSandwich American Egg ClubEl clásico sándwich Club americano ha sido reinventado por el equipo de Foster’s Hollywood con deliciosos ingredientes como el pastrami, queso Monterrey Jack, huevo a la plancha, bacon ahumado, lechuga, tomate y cebolla con salsa mayo-wey en pan Focacciotto. Sandwich AlohaFoster´s Hollywood se ha apropiado del concepto de Poke que tanto gusta y lo ha hecho suyo. El resultado ha sido este nuevo sándwich fresco y muy sabroso. Lleva salmón ahumado de alta calidad, ya que se trata de un producto de Ahumados Domínguez, aguacate fresco, mango, tomate, ensalada de col, cebolla, cilantro y mayonesa en pan con semillas. Sandwich Chicken MexEste sándwich es un homenaje a la gastronomía tex mex, ya que la receta está inspirada en esta región. Los comensales podrán degustar este delicioso pan estilo Viena relleno de una pechuga de pollo a la parrilla con especias cajún, guacamole, salteado de verduras, cilantro y salsa mayo-wey. Además, va acompañado de nachos hechos al momento con salsa de queso. Sobre Foster´s HollywoodFoster´s Hollywood nació en 1971 de la mano de tres socios norteamericanos enamorados de la gastronomía de su país. El primer restaurante abrió sus puertas en Madrid e introdujo sabores, recetas y platos estadounidenses muy diferentes a la cocina tradicional a la que se estaba habituado en España, dando lugar a un nuevo concepto de comida internacional.  En poco tiempo, se convirtió en punto de encuentro y referencia entre familias y jóvenes que quedaban para disfrutar de esta nueva experiencia. En Foster´s Hollywood se puede disfrutar de la auténtica cocina americana con todo el sabor de su parrilla, como sus famosas costillas o la icónica burger Director’s Choice.  Foster´s Hollywood forma parte de Alsea, el operador de restaurantes líder en Europa y América Latina. Alsea cuenta con más de 4.200 restaurantes y tiendas en 11 países y gestiona algunas de las marcas de mayor reconocimiento a nivel mundial, con restaurantes propios y franquiciados. En España, Alsea opera las marcas Starbucks, Domino and #39;s Pizza, Foster and #39;s Hollywood, Foster and #39;s Hollywood Street, VIPS, VIPS Smart, Ginos, Fridays, OleMole y Burger King.

**Datos de contacto:**

Atrevia

Atrevia

915 64 07 25

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/fosters-revoluciona-una-de-las-ultimas-modas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Franquicias Gastronomía Madrid Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

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