

## L'hamburguesa més cara del món: per què costa més de 4.000 euros?

*Se serveix en un hotel de luxe de Las Vegas i la recepta és del xef francès  
Hubert Keller*



L'hamburguesa més cara del món | Restaurant Fleur

L'hamburguesa és un dels plats preferits per bona part de la població mundial. Franquícies de menjar ràpid s'han enriquit durant dècades gràcies a aquest aliment, que s'ha convertit en un producte de masses i de la cultura popular arreu. Ara bé, fer una bona hamburguesa no és una fita que pot aconseguir qualsevol franquícia ni restaurant. **I aquest plat es pot convertir en un aliment de luxe si es prepara amb els ingredients adequats**, fins i tot, sobrepasant preus assequibles.

És el cas del restaurant **Fleur de l'Hotel Mandalay de Las Vegas**. L'hamburguesa en qüestió està batejada com a **Fleur Burger 5000** i prové d'una recepta del xef francès **Hubert Keller**. Els seus ingredients principals són la carn **Wagyu** (la més cara del món, d'origen japonès), foie a la planxa i làmines de tòfona negra per sobre. A més, el típic pa d'hamburguesa, unes rodanxes de tomàquet de bona qualitat i fulles d'enciam. Però encara que el Wagyu sigui molt car, tots aquests elements no són els que provoquen que l'hamburguesa sigui tan cara. En un vídeo es pot veure com Keller cuina l'hamburguesa:

V?deo: [https://www.youtube.com/watch?v=5lpjBEN\\_9D4](https://www.youtube.com/watch?v=5lpjBEN_9D4)

El truc del preu arriba per un element clau: el vi. En les imatges es pot veure com l'hamburguesa se serveix al client amb una ampolla de **Petrus, un dels vins de la classe Bordeus més cars del planeta**. Encara que no es vegi de quin any és l'ampolla, una d'aquestes costa entre els 4.000 i els 4.500 euros en un restaurant. El Fleur "regala" aquest vi als clients que paguen l'hamburguesa. Pràcticament regalen l'hamburguesa al costat d'aquest beuratge d'altíssima qualitat.

