



Un mélange entre food et art pour son 3 ème restaurant à Paris

Niché sur la Rive Gauche, dans l'emblématique et animé **Quartier Latin à Paris**, au 43 boulevard Saint Michel, **ce nouveau restaurant Goiko promet à nouveau de belles recettes de burgers généreuses et inédites !** À deux pas du Jardin du Luxembourg, du Panthéon et de la Sorbonne, ce nouveau lieu aux influences espagnoles, urbaines et arty saura ravir les aficionados de hamburgers.



À la conquête de la France !

Arrivées d'Espagne en 2019 avec une 1ère adresse à Richelieu puis une 2ème en 2020 à Oberkampf, les équipes Goiko sont bien décidées à prendre d'assaut la capitale française. Partis de l'envie de **démocratiser les burgers généreux, qui tachent et qui dégoulinent**, Goiko s'est petit à petit créé **une place de choix sur la scène parisienne avec ses recettes aux accents espagnols twistées pour le palais français. C'est d'ailleurs dans ce cadre que Goiko a été élu meilleur burger de la ville en 2021.**

C'est dans cette dynamique que Goiko décide d'**ouvrir son troisième restaurant** dans le quartier prisé de la capitale : Saint Michel.

Avec cette nouvelle adresse, les équipes Goiko se lancent **un nouveau défi** : conquérir le cœur des étudiants, des passants et des habitués du quartier **en mixant à la fois food et univers artistique pour devenir le nouveau The Place To Be**, du Vème arrondissement.

Une collaboration avec Lucas Beaufort

Particularité de chaque restaurant, **une fresque murale réalisée par un artiste renommé et local**. On retrouve donc **un immense pan de mur dès l'entrée du restaurant**, réalisé par **Lucas Beaufort**, avec son personnage principal "Gus Gus" aussi original qu'étonnant, aux couleurs vives, exécuté sur-mesure et à main levée par l'artiste.



Lucas Beaufort x GOIKO

Lucas Beaufort est un **artiste-peintre français visionnaire vivant dans un monde entouré de personnages imaginaires**, qui l'aident à se forger une **image positive du monde**.

Ainsi **son personnage Gus Gus** prend dans cette œuvre l'uniforme du staff Goiko et sert des burgers à des clients heureux de découvrir l'expérience à l'espagnole et ses multiples facettes. **Une œuvre d'art, de l'un des artistes les plus doués de sa génération qui surplombe à la fois l'entrée du restaurant et la salle principale.**

Lucas Beaufort a également peint des planches de skateboard que l'on peut retrouver sur les murs de ce nouveau lieu, faisant référence à la fois au quartier étudiant de la Sorbonne ainsi qu'au moyen de mobilité facile et courant des parisiens.

Un coup de maître du peintre qui signe l'identité du lieu tout en se mariant parfaitement avec l'univers des restaurants Goiko à la fois urbain et moderne, avec des matériaux bruts comme l'acier, le béton ciré ou encore la brique.



Et à la carte ?

En cuisine, on retrouve **une douzaine de burgers** à la carte, carnivores, veggies ou vegans, régulièrement agrémentés d'un burger en édition limitée.

À noter que chaque restaurant Goiko, a sa propre recette originale, **un burger en exclusivité qu'on ne retrouve nul part ailleurs**. Pour le restaurant de Saint Michel, la chef a soigneusement imaginé **le burger Ollie**, une recette solaire et crunchy qui va ravir les papilles des plus gourmands !

"The one and Ollie : le burger qui va te faire décoller !"



OLLIE

- Viande de boeuf hachée
- Cheddar
- Tomate
- Guacamole maison
- Oignons frits
- Laitue Batavia
- Sauce Chipotle Goiko

Disponible uniquement au Goiko Saint Michel

16,40€

Sans oublier, les best-sellers de la marque : **iconiques et indétrônables, les célèbres Kevin**. Pour les novices de chez Goiko, les recettes decadentes Kevin Style sont **la signature de la Maison**. Une technique où la viande de bœuf est directement hachée sur le grill, et mélangée avec du bacon et sur la fin de cuisson le chef y ajoute du cheddar et des petits oignons frits, Miam !



A propos de Goiko

Goiko est l'incroyable aventure d'Andoni, un médecin de Madrid qui caressait le rêve d'ouvrir son propre restaurant avec sa sœur et ses parents... et puis un jour, il se lança ! Il commença dans une petite rue de Madrid autour de 30 chaises en suivant la philosophie de la famille : « Faire les choses bien et se dépasser ». Quelques mois plus tard, un lieu chaleureux où l'on pouvait déguster des burgers savoureux était né ! Depuis ce premier restaurant madrilène, Goiko est devenu le plus populaire des burgers en Espagne où le fameux « Kevin Bacon » a depuis longtemps détrôné quelques géants américains. L'aventure familiale a donc bien grandi et s'est lancée à la conquête de la France en 2019 !

