

GRAN
TRIBU



INTRODUCCIÓN

Fundado en 2015, El Rincón de las Burgers es una muestra clara de pasión y resiliencia. La calidad de su servicio y sus altos estándares de preparación lo han posicionado como el favorito de muchos cancenenses, destacándose de competidores locales y cadenas comerciales.

Hoy, casi diez años después, se transforma en Gran Tribu para conquistar a un mercado que ha mutado durante la década y hoy exige más que solo sabor artesanal y excelente calidad para enamorarse de una marca.



Antes

MARCA

El objetivo principal del rediseño de marca fue no sólo mejorar el logotipo, sino crear una auténtica marca con una narrativa capaz de generar identidad y tracción, algo que la empresa aún no tenía.



Ahora



NOMBRE

Después de un proceso de investigación y análisis encontramos un hallazgo muy importante: El restaurant está comprometido con su comunidad y busca generar cercanía y vínculo. Además, tanto por el tamaño de su hamburguesas como por el tipo de combinaciones que generan entendimos con claridad el campo semántico ideal para la marca.

Es por eso que aterrizamos el nombre y el concepto de marca en una narrativa que genere un gran sentido de pertenencia: La tribu salvaje.

El Rincón de las Burgers

Antes

Gran Tribu

Ahora

MARCA GRÁFICA

La marca gráfica se compone de un logotipo creado a la medida inspirado en los murales rupestres. Se diseñó simulando una escritura rudimentaria como si estuviese cincelada con una herramienta primitiva.

Las letras se encajan apretadas entre ellas para reforzar el concepto de unidad y pertenencia.

La paleta de color se inspira totalmente en el fuego y en la vida salvaje.

GRAN
TRIBU

Marca principal

BURGUS

Se diseñaron cuatro personajes inspirados en las pinturas rupestres, los Burgus. Son la Tribu que forma parte de este universo y cazan burgers como nuestros antepasados cazaron animales.

A través de los burgus buscamos que la marca expanda su territorio explorando a través de animaciones o historias que los involucren.



Hamburguesa



Espátula



Hot dog



Cuchillo



EXTRAS

Carne de ham.	\$50
Tocino	\$50
Chorizo argentino	\$50
Chorizo	\$50
Chimichurri	\$50
Guacamole	\$50
Cheddar	\$50
Manchego	\$50
Mozzarella	\$50
Mayonesa	\$50
Vegetales	\$50
Piña	\$50
Cebolla caramelizada	\$50

Cualquier cambio de ingredientes tiene un costo extra de \$10 pesos por ingrediente.

TE LLEVAMOS
HASTA TU CUEVA

GRAN VILLA

☎ 998 143 9130

Av. Rodin Casa 25
Residencial Villas del Arte,
Cancún, Q.R.

GRAN PLAZA

☎ 998 414 8659

Av. Rodin ext. 25 Sm. 321
M. 75 L. 31 Cancun, Mexico



@grantribu

BURGERS
**GRAN
TRIBU**



GRAN DOGO

Salchicha de res jumbo a la parrilla acompañada de queso cheddar líquido, BBQ, tocino, mostaza, cebolla caramelizada y mayonesa.



\$95

DELUXE



\$169

INFERNO

Chorizo argentino, queso manchego, mayonesa de jalapeños, guacamole, chucrut de habanero con cebolla y jalapeño, chimichurri argentino, serranos a la parrilla, montado sobre pan priete con paprika.

CARNIVORA

Dos carnes de nuestra receta casera, extra queso suizo, tocino crujiente, champiñones cocinados al ajillo, un toque de BBQ picante, tomate fresco y lechuga crujiente, mayonesa de BBQ, montado sobre pan brioché con paprika.

HAMBURGUESAS

Nuestras hamburguesas se sirven en pan artesanal de la casa

CLÁSICAS

220gr. de nuestra jugosa carne preparada en casa.

\$119



LA CRIOLLA

Acompañada de queso manchego, chorizo artesanal, chimichurri casero, cebolla caramelizada, tomate fresco, crujiente lechuga y mayonesa de chipotle.

LA VAQUERA

Acompañada de queso manchego, tocino, cebolla caramelizada, salsa BBQ, pepinillos, piña, lechuga y un toque de mayonesa.



LA RUFFLEX

Disfruta de nuestra deliciosa combinación de carne preparada en casa con todo el sabor de ruffles, bañados con queso cheddar líquido y mayonesa.

Agrega papas a cualquier hamburguesa:

Francesas + \$35

Gajo + \$40



GRAN CREMOSA

Acompañada de queso manchego, chorizo artesanal, chimichurri casero, cebolla caramelizada, tomate fresco, crujiente lechuga y mayonesa de chipotle.

LA PASTOR

220gr. de deliciosa carne al pastor acompañado de queso Daisy, piña asada, cebolla asada, cilantro, cebolla y cremosa salsa de aguacate.



LA IRESISTIBLE

Nuestra famosa carne con un toque de tocino crujiente, chimichurri casero, aros de cebolla empanizados, miel mostaza, queso cheddar líquido y mayonesa de jalapeño.

Papas gajo 300gr. \$70

1 Aderezo a elegir: Chipotle o BBQ

Papas a la francesa 300gr. \$65

1 Aderezo a elegir: Chipotle o BBQ

Aros de cebolla \$60

Micha y micha

Aros de cebolla y papas

Micha francesa \$70

Micha gajo \$75

Cheese Fries

Deliciosas papas gratinadas estilo de la casa bañadas con queso Roquefort, mozzarella, queso Daisy, y lo gratinamos en la mesa, al final agregamos BBQ picante.

Con papas a la francesa \$70

Con papas gajo \$75



