

CORREIO INDICA

Lara Oliveira

Hora do hambúrguer

Quem não gosta de um bom hambúrguer? Seja o tradicional ou até mesmo o vegano, o lanche é um sucesso no mundo. A iguaria é tão famosa que ganhou até data comemorativa. Dia 28 de Maio é comemorado o Dia Mundial do Hambúrguer. Em Brasília, não é diferente, faz sucesso onde quer que vá. É quase uma refeição completa na hora do aperto. Conheça alguns locais em Brasília para degustar um bom hambúrgão.

Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco*

CRÉDITO: APACHE HAMBURGUERIA



Apache Hamburgueria

O nome dessa hamburgueria artesanal é inspirada em uma comunidade indígena norte-americana: A tribo Apache. O espaço oferece um ambiente agradável, com a decoração voltada para a cultura desses povos. É um total de três estabelecimentos em Brasília, localizados em: Q 205 — Águas Claras, Condomínio Bem-Te-Vi — Vicente Pires e SCLRN 703 bloco f, Loja 05 Asa Norte. Segundo o sócio fundador, Lucas Valley, o sabor

de maior sucesso é o mesmo que leva o nome da hamburgueria. “O Sabor Apache” é o nosso mais pedido aqui da loja, ele é completo e leva o nome da casa”, explica ele. O hambúrguer Apache é feito com carne 180g, queijo prato, bacon, ovo, alface americana, tomate e maionese da casa. Servido no pão brioche. A Apache hamburgueria funciona de segunda a domingo, das 11h até meia-noite.

Lord Burguer

Essa hamburgueria oferece um espaço confortável para os clientes. Com localizações no Sudoeste, Águas Claras e Plano Piloto, a loja oferece várias opções de carne para o hambúrguer como: fraldinha, costela, alcatra, filé e picanha. Segundo o proprietário do Lord Burguer, Gustavo Henrique, o Hambúrguer

REPRODUÇÃO: INSTAGRAM LORD BURGUER



de Picanha é o mais pedido entre os clientes, “Aqui o lanche mais pedido é o hambúrguer de picanha, a clientela é fanática por esse sabor”, conta ele. Em breve, o Lord Burguer abrirá também um loja em Samambaia Norte e outra no Guará 2. Funciona de segunda a domingo, do meio-dia às 22h30.

Inforno Burguer D'Itália

Já imaginou comer pizza e hambúrguer, tudo junto em apenas um só produto? Pois é, essa é a especialidade dessa hamburgueria localizada na 403 Asa Norte. A Inforno Burguer D'Itália surgiu em 2020 durante a pandemia e chama atenção pelo hambúrguer artesanal, um pouco diferente do esperado. Ele é um hambúrguer feito com massa de fermentação artesanal de uma pizza. Por dentro, tem todos os ingredientes de um hambúrguer artesanal, como o queijo, a carne blend. No entanto, com a particularidade de que o exterior não é fechado com um pão, mas, sim, envolto com a massa de pizza. O sabor de sucesso da casa,



ESTUDIO NERO

segundo o sócio institucional, Andrei Prates, é o Inforno Burguer, que é envolto massa de fermentação natural, carne queijo, bacon e o aiolo, que é uma maionese feita na casa. “O lanche mais pedido, sem dúvida, é o Inforno Burguer, que é o nosso tradicional aqui, os clientes pe-

dem bastante”, explica. Outro destaque da casa é o Inforno Veggie, feito com shitake defumado na grelha, massa artesanal 48h de fermentação, queijo prato, aioli da casa e crispy de cebola. Acompanha aioli de pesto e chips de mix de batatas ou troque por polenta frita ou batata palito frita. O Inforno Burguer D'Itália funciona de segunda a domingo das 17h às 23h.

Madre Teresa Deli

Essa hamburgueria artesanal em Taguatinga chama atenção pela estética. Conhecida pelo apelido de “A hamburgueria mais pobre do mundo”, a Madre Teresa Deli apresenta essas características. A decoração obedece a uma mistura de estética rústica e industrial e simples, com tijolos e canos à mostra, móveis de segunda mão e plantas espalhadas pelo salão. Além dessa estética mais simples, a hamburgueria também impressiona pela homenagem à Madre Teresa de Calcutá e toda a decoração inspirada na fé católica. Os sabores dos hambúrgueres também recebem nomes ligados a temática religiosa católica, como exemplo o Santa Cruz, feito de pão dew



REPRODUÇÃO: INSTAGRAM MADRE TERESA DELI

tipo pretzel, bife angus 180g, queijo cheddar, bacon assado com açúcar mascavo e melado de cana. O cardápio do lugar também oferece outras opções além do hambúrguer artesanal e, durante o dia, tem café da manhã. Funciona de segunda a sábado, de 06h30 às 22h30.