

Lanche de sustança

O *Divirta-se Mais* selecionou restaurantes que preparam sanduíches com ingredientes frescos e nutritivos

Davi Cruz*

Amanda Canellas*

Há alguns anos em ascensão, o hambúrguer artesanal tem ganhado espaço no paladar do brasileiro. Apesar de não ser uma criação do país, no Brasil não há limites para a criatividade na montagem de ingredientes da iguaria. Cada vez mais populares na capital, não faltam opções do delicioso lanche, que conta com uma cartela de estabelecimentos, sabores e tamanhos.

Diante de tanta variedade, o **Correio** selecionou alguns dos melhores hambúrgueres artesanais. Cirano Ribeiro, CEO da Meatz burger, aponta o motivo do crescimento na busca dos brasilienses pelo lanche na capital. “O sucesso das hamburguerias artesanais vem da evolução dos burgers e de uma entrega com uma experiência ao cliente”, conta.

Alyne e Paschoal, donos da Raf hamburgueria, explicam que o consumo dos hambúrgueres tem aumentado por serem uma opção saudável em comparação às grandes redes. “Temos proteína, carboidrato, salada, tudo reunido em uma refeição só, um deslize da maionese e o bacon, mas que não foge tanto da dieta”, afirmam.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Original Burger do Geléia Hamburgueria

Império do hambúrguer

Fundada em 2004, a rede Geléia Burger começou num pequeno espaço no Gama e, hoje, conta com unidades espalhadas por todo o DF. A hamburgueria comandada por Alexandre Santos, o Geléia, se destaca por oferecer qualidade nos ingredientes frescos, que proporcionam uma experiência diferente em cada unidade, com cardápios exclusivos em comparação com outras hamburguerias da cidade.

Atualmente, a rede

contempla oito lojas, entre elas, o food trucks I, O Concorrente, hamburgueria inaugurada em 2018, na Asa Norte. Nela, o cliente é o chef, ou seja, monta o burger a gosto. A ideia é implementar todas as loucuras que Alexandre sonhou em um empreendimento, além de concorrer com a própria marca de sucesso, a Geléia Hamburgueria. Recentemente, o grupo ganhou a unidade BBQ, um espaço no Gama focado em sanduíches com

costela assada e defumada artesanalmente.

Entre os diversos tipos de lanches, a hamburgueria destaca o Original Burger, composto por um blend de fraldinha e costela de 180g, queijo cheddar, cebola caramelizada, bacon crispy, maionese especial do Geléia e servido no pão australiano com opção de pão brioche. Burger R\$34 ou Combo R\$49.

*Estagiários sob supervisão de Severino Francisco