

Blend de respeito

Cirano Ribeiro, o dono da Meatz burger, começou o empreendimento num trailer em Águas Claras em 2015. Atualmente, a hamburgueria está em seis estados, com 18 lojas. “Nosso objetivo hoje é fazer burgers clássicos cheese-burger, cheese-bacon e cheese-salada com ingredientes frescos. Nosso diferencial é fazer um produto cada vez mais artesanal. Buscamos a excelência em toda operação, para entregar a melhor experiência ao cliente”, destaca Cirano.

O hambúrguer carro chefe da casa é o BaconZ,

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Hambúrguer Baconz do Meatz Burger

feito com pão australiano, blend de 170g, duplo cheddar bacon, fatias de bacon e molho especial Meatz, por R\$ 32,00 e combo, por

R\$ 44,00. “Hoje, as hamburguerias artesanais entregam um produto de alta qualidade, com ingredientes menos industrializados. Através da

busca por consumir produtos com maior teor de proteína, as pessoas encontram nos hambúrgueres uma refeição”, explica.

Venha descobrir o sabor da excelência italiana no **mais premiado de Brasília!**

Reservas

QI 17 - Lago Sul