

Amor ao primeiro burger

Superação tem sido um dos ingredientes principais para os lanches da Raf hamburgueria. Alyne e Paschoal, donos de um dos principais polos de lanches artesanais do DF, começaram vendendo bombom nas ruas, de bares em bares. Com um sonho e muita luta, compraram o primeiro Food Truck.

Após se arriscar com vários cardápios como o macarrão, espetinho e cachorro quente, eles chegaram ao hambúrguer, que mudou a história deles. “Nosso diferencial é o amor que temos e nossa receita secreta da maionese com nosso tempero especial”, afirmam Alyne e Paschoal. Um dos queridinhos dos clientes é a novidade da casa, o Romeu e Julieta, lanche composto por pão brioche, um blend acém e costela de 200g, queijo mussarela, cream cheese, goiabada especial da casa e bacon (R\$ 35).

DIVULGAÇÃO



Romeu e Julieta é o novo queridinho dos clientes da Raf hamburgueria

Sabores do veganismo

Autointitulada primeira hamburgueria vegana de Brasília, o Kundalini do cerrado teve origem em 2017. A carência de opções veganas em Brasília levou os donos a estabelecerem-se inicialmente como um food truck em 2018. Em meio à pandemia, o casal Edson Gomes e Vanessa Lopes inaugurou a primeira loja física em 2021 em Águas Claras. Dois meses após, abriu a segunda loja na Asa Norte.

O estabelecimento não serve apenas hambúrgueres

artesanais veganos, como também salgados, sobremesas e entre outros produtos voltados ao público vegano. “Oferecemos opções exclusivamente veganas, preenchendo uma lacuna no mercado de Brasília”, ressalta Edson.

Entre várias opções diferentes, o carro-chefe é o Cheddar Bacon, hambúrguer feito da proteína da ervilha com cheddar vegano, bacon de inhame, tomate, cebola roxa e maionese vegana, por R\$36,90.

SARAH STEDILE



O Kundalini do Cerrado é referência no DF como lanchonete de produtos veganos únicos, como o hambúrguer Cheddar Bacon