



GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

## Fogo e fé

A Madre Teresa Deli nasceu em um momento de crise profissional e encontrou no hambúrguer artesanal um novo sentido para o trabalho. A ideia era criar algo honesto, no qual o trabalho fosse digno, o produto fosse verdadeiro e a vida familiar fosse respeitada, tanto que não abre aos domingos. “A Madre nasceu assim: simples, artesanal, sem atalhos — e com um nome que já dizia tudo sobre o espírito do lugar”, relata Daniel de Lara Santos, proprietário da casa.

Com foco em preparo artesanal, carne de qualidade e fogo real, a Madre adota um ritmo próprio e prioriza uma experiência sem pressa. Os carros-chefe da casa são três hambúrgueres de 200g: Chesterton (R\$ 49), com pastrami e sour cream; Madre (R\$ 49), com alface, tomate, cebola roxa, picles e molho ranch; e Santa Cruz (R\$ 45), com bacon caramelizado, American cheese e melado de cana. A opção vegetariana é o Quaresma (R\$ 39), preparado majoritariamente na brasa.

Sucesso de público em Taguatinga, o Madre Teresa Deli chega em breve ao Plano Piloto, com uma nova unidade na Asa Norte. A informação foi dada com exclusividade ao Correio pelo proprietário.

**Madre teresa deli. Daniel, hamburguers, santa cruz, chesterton e madre**