

Rápido, prático e de qualidade

A trajetória da Hambúrgueria Lord começou em um food truck e ganhou forma com a inauguração da loja física no Sudoeste, em 2016. O negócio familiar apostava em agilidade sem abrir mão da qualidade dos ingredientes. "Nosso foco é ser rápido sem perder qualidade, usando bons ingredientes

e mantendo um preço justo", explica Gustavo Henrique Silva Soares, fundador e proprietário.

O cardápio variado atende diferentes perfis de clientes. Entre os destaques estão o Original (R\$ 31), o Americano (R\$ 33) e o Lord (R\$ 33), opções que figuram entre as mais pedidas da casa.

DIVULGAÇÃO
Hambúrguer americano do Lord Burguer

O sanduíche milhotov é carro-chefe no menu do Molotov



Sem conceito, com identidade

O Molotov surgiu, inicialmente, como uma marca de chili oil artesanal (molho de pimenta chinês) e, há um ano, passou a ocupar, também, o espaço de restaurante. A proposta é direta, de comida autoral, ingredientes produzidos na própria casa ou adquiridos de pequenos fornecedores locais e dar visibilidade ao molho de pimenta. "O conceito é sem conceito e a comida é a expressão da minha experiência profissional na cozinha", explica José Domingos de Aguiar, proprietário do local.

O destaque do cardápio é o Milhotov (R\$ 37), preparado com pão brioche, hambúrguer de 220g de carne angus, milhône, cebola roxa, cebolinha, parmesão curado por seis meses e o chili oil da casa. Para quem não consome carne, a opção é o Ovolactovegetariano (R\$ 30), feito com hashbrown de batata, queijo prato, picles de pepino e dijonese.