

Experiência rica

Criada em 2017, a Ricco Burger se consolidou como um dos principais nomes da cena de hambúrguerias de Brasília com a proposta de oferecer uma experiência “simples, honesta e memorável”. O negócio nasceu da união de Lucas Porto, Ricardo Sechis, da chef Renata Carvalho e de Rick Emediato e hoje soma 10 unidades no Distrito Federal, além de uma operação em São Paulo. “O ‘enriquecimento humano’ é um dos principais pilares da empresa e começa dentro de casa, no cuidado com o desenvolvimento físico, mental, emocional e financeiro da nossa equipe”, afirma Renata Carvalho, sócia da marca.

O cardápio, idealizado pela chef, aposta em ingredientes premium e blends exclusivos, com destaque para os hambúrgueres feitos com wagyu 100% puro, que pode



substituir o blend angus em qualquer sanduíche por um adicional de R\$ 15,00. Entre as receitas mais emblemáticas, estão o emmental & wagyu (R\$ 69) e o pastrami & wagyu (R\$ 65). “Essa carne tem um marmoreio e um sabor muito

especiais e, como hambúrguer, ela realmente se destaca”, explica Ricardo Sechis, sócio do Ricco Burger.

Além dos burgers, a casa oferece opções para beliscar, como a batata palito com sal cítrico de ervas (R\$ 24), e

sobremesas autorais, a exemplo dos shakes de Bolo da Ivone (R\$ 36) e pudim (R\$ 28). Para quem não consome carne, o cardápio conta com o ricco falafel (R\$ 53,90), preparado com falafel, maionese de alho, picles e rúcula no pão brioche.

Sabor e conforto

A The Seven Burger nasceu com a proposta de oferecer mais do que boa gastronomia, apostando em uma experiência que une comida de qualidade a um ambiente acolhedor. A casa investe em espaço ao ar livre, iluminação romântica e aquecedores para os dias mais frios, criando um clima intimista para os clientes. “A ideia sempre foi proporcionar uma experiência que unisse boa comida, ambiente aconchegante e um atendimento próximo”, explica Priscila Ferreira, proprietária da hamburgueria.

Entre os destaques do cardápio está a batata de carne



seca (R\$ 39,90), um dos itens mais pedidos da casa. Já entre os hambúrgueres, o campeão de vendas é o master (R\$ 45,90), preparado com pão brioche, dois blends de

fraldinha com costela (170g), bacon crocante, cheddar derretido e o molho exclusivo seven. Para quem não consome carne, a hamburgueria oferece uma opção vegetariana feita

com hambúrguer artesanal de proteína de soja e legumes, acompanhado de ketchup de goiaba, desenvolvido após diversos testes até chegar à receita ideal (R\$ 33,90).

Onde comer?

Lord Burger

CLN 203 Bloco B Loja 05/77
CLSW 504 Bloco B
Lojas 06, 08 e 10
QE 15 Bloco A Lojas 14 e 16
Riacho Fundo I
Área Central 03 Lote 17 Loja 03
Taguatinga
CNB 09 Lote 01 Lojas 03 e 05
Samambaia
QN 204 Conjunto 1A Loja 02
Ceilândia
QNM 01 Lote 31 Loja 01
De terça a quinta,
das 18h às 23h30
Sexta e sábado,
das 18h à 0h30
Domingo e segunda,
das 18h às 23h30

Molotov

CSD 04 Lt 05 Lj 02 – Vila
Matias (Taguatinga Sul)
De quarta a sábado,
das 18h30 às 23h

Ricco Burger

CLS 306 Bloco C Loja 28
CLN 206 Bloco C Loja 15
ParkShopping
SHIS QI 23 – Posto Ipiranga
Rua Manacá, 01 – Loja 10
(Águas Claras)
Av. das Araucárias, s/n – Loja
162 (Águas Claras)
CRNW 510 Bloco B – Loja 07
Praça Pick Up – Aeroporto
Internacional de Brasília
De terça a sábado, das 12h à 0h
Domingo, das 12h às 23h
Segunda, das 12h à 0h

Madre Teresa Deli

St. D Sul QSD 53 Lote 02 –
Metrô Taguatinga Sul
De terça a sábado,
das 11h30 às 22h30

The Seven Burger

Ceilândia Norte – QN 28
Área Especial Lote B
De terça a quinta,
das 18h às 23h30
Sexta e sábado, das 18h à 0h30
Domingo e segunda,
das 18h às 23h30