



“O básico, quando feito com muito cuidado, acaba se tornando extraordinário”, defende Daniel Larsan

Simple e prático

“Na Madre Teresa Deli, a gente sempre acreditou muito em fazer hambúrguer como quem entrega flores”. É assim que Daniel Larsan, proprietário da hamburgueria criada durante a pandemia, descreve o restaurante de Taguatinga Sul. “A nossa história nasceu quase sem dinheiro, mas com muita paixão. Talvez, por isso, o público se conecte tanto: porque sente verdade ali”, aposta o dono.

Por isso, a sugestão de Daniel para os que desejam conhecer a casa é o deli (R\$ 47), segundo ele, o sanduíche mais simples do restaurante. “Ele é quase um manifesto nosso sobre o que é um hambúrguer de verdade: pão, carne, queijo e molho. Só isso. É a opção que melhor representa a nossa paixão pelo fogo, pela fumaça e pelo churrasco. Às vezes, o básico, quando é feito com muito cuidado, acaba se tornando extraordinário”, defende o proprietário.

O Deli divide os holofotes do menu com o chesterton (R\$ 51), com pastrami e sour cream; Madre (R\$ 49), com alface, tomate, cebola roxa, picles e molho ranch; o Madre Teresa (R\$ 51), com bacon e molho ranch; e o Santa Cruz (R\$ 48), com melado de cana. Para os vegetarianos, a opção é o Quaresma (R\$ 39), preparado, majoritariamente, na brasa, com chimichurri e acelga grelhada.

O Madre Teresa é um dos destaques do menu da hamburgueria