Diversificando o clássico

Eleito o melhor hambúrguer da capital federal pela Revista Encontro em 2024, o Ricco Burguer tem a característica de inovar em seus pratos. Com nove unidades próprias, o diferencial da casa é a curadoria e o cuidado com os blends de carne, segundo Renata Carvalho, sócia e chef. "Sempre valorizamos ingredientes de excelência e pequenos produtores. O cuidado vem desde a produção do hambúrguer, até o pão, os queijos, molhos artesanais. Simples, honesto e memorável", afirma a chef.

Adicionando a trufa ao clássico hambúrguer, a casa oferece o Trufado (R$ 59,90), blend de 160g servido com rúcula, chips de presunto parma, tuille de parmesão e a maionese da casa trufada, que traz a elegância do ingrediente em um pão brioche. Para acompanhar a sugestão da casa é o Mexericco (R$ 18), redução caseira de mexerica e água com gás.



Hambúrguer do Ricco Burguer traz maionese trufada

BRUNO AGUIAR/DIVULGAÇÃO

