

# Mais que um sanduíche, uma paixão!

Divulgação

**EX-TOURO**

Tomás Rangel/Divulgação

**BONIFÁCIO E BERENICE**

Rodrigo Azevedo/Divulgação

**ARP BAR**

Ocre/Divulgação

**TEVA DELI**

Veja um suculento roteiro de onde comemorar o Dia do Hambúrguer

Por Natasha Sobrinho

(@restaurants\_to\_love)

Especial para o Correio da Manhã

Celebrado em 28 de maio, o Dia do Hambúrguer é uma data especial para homenagear um dos sanduíches mais amados do mundo. No Rio, essa paixão ganha um tempero especial: os cariocas adoram explorar novas combinações, desde os clássicos com queijo e bacon até versões com ingredientes regionais e toques tropicais. Nas ruas, bares, hamburguerias e até restaurantes mais sofisticados da cidade, o hambúrguer virou protagonista de encontros descontraídos, celebrações e experiências gastronômicas. Seja artesanal, vegano ou com muito recheio, o hambúrguer já faz parte do coração e do paladar do carioca. Para comemorar a data, o Correio da Manhã fez um roteiro com sugestões variadas do sanduíche e as ações promocionais especiais. Confira abaixo:

**ARP BAR** - No Dia do Hambúrguer, às 19h, o chef Lucas Lemos convida Rafael Cavalieri (Grupo T.T.) e Yasser Regis (Grupo Burguês) para uma noite memorável, onde os sanduíches autorais serão preparados por cada um deles. A celebração continua até 1º de junho, no almoço e no jantar, com um menu exclusivo de cinco criações, sempre acompanhadas das clássicas arp fritas ou salada, cada burger a R\$ 68. Entre as criações exclusivas, Yasser propõe o 'Pulled Pork' burger com blend da casa, pulled pork e salada de repolho, tudo servido no pão artesanal. Já Cavalieri assina o 'Carbonara', uma releitura do clássico italiano, trazendo o mesmo blend da casa combinado a queijo pecorino, pancetta crocante e molho carbonara no pão da casa. Lucas apresenta o 'Salmão Burger' com cream cheese tártaro e rúcula, servido no ba-

Divulgação

**BURGÊS**

Tomáz Veléz/Divulgação

**LOW FIRE**

Divulgação

**MANÉ**

Divulgação

**NOLITA**

Divulgação

gel. Rua Francisco Otaviano, 177 – Ipanema. Tel: (21) 3600-4041.

**BURGUÊS** — Uma das maiores redes de hamburgueria delivery do Brasil, promove uma ação especial na semana Dia do Hambúrguer: todos os sanduíches terão carne em dobro por apenas R\$ 1 a mais sobre o valor original. A promoção é válida com exclusividade pelo aplicativo iFood nos dias 27, 28 e 29 de maio, enquanto durarem os estoques.

**BONIFÁCIO & BERENICE** — É possível encontrar no cardápio da casa o Boni Burguer (R\$ 45). Ele é preparado com um blend de carnes, cebola caramelizada, muçarela, maionese temperada, salada e bacon servido no pão brioche, com opção de batata frita (R\$ 15) como acompanhamento. Rua Rainha Guilhermina, 95 – Leblon. Tel: (21) 99910-2021.

**EX-TOURO** — Em homenagem ao Dia do Hambúrguer, celebrado em 28 de maio, o destaque fica por conta do lançamento do hambúrguer Touro Bravo (R\$ 41,90), criação especial assinada pelo chef Yasser Regis. A novidade leva blend bovino exclusivo da casa, queijo prato e bacon fatiado para intensificar ainda mais o sabor no pão brioche. O sanduíche é finalizado com um molho especial à base de cream cheese, pálrica defumada, cebolinha, alho e mostarda. O sanduíche estará disponível com exclusividade no aplicativo iFood até o dia 10 de julho.

**BOTECO MANÉ** — Um dos destaques do cardápio é o Manézão (R\$ 47), servido com duas carnes de 100g cada, pão brioche, queijo cheddar, picles e um molho secreto da casa. O hambúrguer ainda acompanha batata crinkle ou chips do Mané. Av. Olegário Maciel, 135 – Loja D – Barra da Tijuca. Tel: (21) 99521-2813.

**LOW FIRE SMOKEHOUSE** — O primeiro american barbecue do Rio preparou uma ação especial para o Dia do Hambúrguer. Na data, quem comprar qualquer Combo do Burguer, ganha um refrigerante. Destaque para o Pulled Pork Burger (R\$ 36,90) e o Burger 200g defumado (R\$ 38,90), todos acompanham fritas. Rua da Alfândega, 7, Piso 1 – Centro. Tel: (21) 2283-4095.

**NOLITA** — Não poderia faltar no cardápio da casa, opções de hambúrgueres. Destaque para o Nolita burger (R\$ 64), feito com blend de cortes Black Angus, envolto na massa de pizza, assado no nosso forno, com queijo cheddar e finalizado com ovo estalado trufado. Av. das Américas, 3900 - VillageMall - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2678.

**TEVA DELI** — O espaço de gastronomia 100% vegetal em Copacabana, do Chef Daniel Biron tem no cardápio opções criativas de burgers. Destaque para o Amazonika Mundi, feito com fibra de caju, cebola caramelizada, alface, tomate, aioli rosé defumado, pão brioche feito em casa (R\$ 56). Avenida Nossa Senhora de Copacabana, 1334, Loja A. Tel: (21) 3237-1556.