

Burger Fest agita o Rio com criações inéditas

Divulgação

Dez casas participam da 14ª edição do evento com receitas exclusivas de hambúrgueres e batatas

Por **Natasha Sobrinho** (@restaurants_to_love)

O Burger Fest chega ao Rio com sabor de celebração! Durante todo o mês de novembro, dez casas cariocas participam da 14ª edição do maior roteiro gastronômico de hambúrguer do Brasil, apresentando criações inéditas que prometem despertar novos desejos e disputar um lugar no ranking dos melhores hambúrgueres do país. Entre os participantes estão Encarnado, João Padeiro & Co., Teva Deli, Porco Amigo Bar, Culto, Doma, Jopras Sandwich & Burger, Burgers Rio, Fire House e Sheesh, nomes que representam a diversidade e a criatividade da cena gastronômica carioca.

“Para essa edição, selecionamos casas e chefs que sempre estiveram presentes no festival e se destacaram pela inovação, qualidade e talento”, explica Claudio Baran, criador do Burger Fest.

As casas criaram um hambúrguer e uma porção de batata inéditos, com preço livre, e o público poderá votar nos favoritos pelo site oficial do evento (<https://burgerfest.com.br/>), ajudando a eleger os 50 melhores hambúrgueres do Brasil. Confira abaixo sete receitas de casas participantes:



TEVA DELI

Divulgação



SHEESH



ENCARNADO

Divulgação



CULTO BAR

Divulgação



BURGUERS RIO

Divulgação



JOÃO PADEIRO & CO

Divulgação



PORCO AMIGO

BURGERS RIO – Quem for a hamburgueria poderá pedir o Smash Melt Copa (R\$ 47), com 220g de carne em dois smashes com molho cheddar, cebola caramelizada e fatias de bacon acompanhado de Melt Fritas (R\$ 35) com molho cheddar, farofa de bacon e cebola caramelizada Rua Aníbal de Mendonça 55B – Ipanema. Instagram: @burgers.rio.

CULTO BAR – O bar criou o diferente Hamburgão de forno (R\$ 50) com massa de pizza de longa fermentação e recheado com blend de carne, queijo mussarela, molho pomodoro, ketchup, tomatinho cereja e pepperoni. Ainda acompanhado a Batataroni (R\$ 35) batata frita coberta de queijo cheddar e pepperoni frito. Rua Arnaldo Quintela 89, Botafogo. Instagram: @culto_bar

ENCARNADO – A premiada hamburgueria criou o Umamizado (R\$ 65). Um sanduíche com 160g de burger Dry Aged, mostarda, tomate grelhado e grana padano ralado, no brioche amanteigado que chega à mesa partido ao meio e mergulhado na demi-glace. Para acompanhar, Batata Umami, (R\$ 45) feita em casa, com grana padano ralado e uma gema de ovo. Rua General Polidoro 141, Botafogo. Instagram: @encarnadoburger

JOÃO PADEIRO & CO – A casa criou o Croaburger (R\$ 55), 200g de blend especial da casa com queijo canastra meia cura, relish de pepino artesanal, maionese com calabresa e pimentão vermelho e servido em um croissant acompanhado de Pomme du Provence (R\$ 25) uma porção de batata frita com ervas de

provenç e alho fresco. Rua Rodolfo Amoedo 167, Barra. Instagram: @joaopadeiroeco

PORCO AMIGO – É claro que a casa criou o Cheese Salada Suíno (R\$ 39,90). Um sanduíche que leva hambúrguer artesanal de carnes suína e bovina, queijo derretido, alface, tomate, e salada de cebola doce com mostarda e mel, no pão brioche. Para acompanhar, batatas rústicas apimentadas (R\$ 26) com molho de páprica defumada apimentado e maionese de Alho Tostado com ervas. Rua São Manuel, 43 – Botafogo. Instagram: @porcoamigobar.

SHEESH – A hamburgueria colocou no cardápio o Crispy BBQ (R\$ 46). O sanduíche leva 160g de burger peito com acém black Angus, queijo cheddar, cebola crocante

fininha, pickles e barbecue, no pão de batata assinatura da casa. E ainda acompanha Sour fries (R\$ 39) 360g batata canoa com sour cream e relish de pepino. Downtown - Av. das Américas 500, Loja 106 – Barra. Instagram: @diga.sheesh.

TEVA DELI – O espaço foi responsável pela versão vegana do sanduíche com o Cheeseburger Teva Deli (R\$ 60). Ele é feito com burger artesanal de cogumelos e cereais, queijo Basi.co, alface, tomate, cebola, pickles, aioli especial, pão de burger com gergelim feito em casa. Para acompanhar, Batata ao cheddar (R\$ 20), batata frita rústica, molho de cheddar cremoso, tofu defumado, barbecue. Av. Nossa Senhora de Copacabana 1334, loja A, Copacabana. Instagram: @tevalivegetal.