

# Restaurantes

Carne picada grelhada deixou de ser fast food para se tornar gourmet. O fenómeno não é recente, mas continuam a surgir espaços com o conceito. Depois veja o que o crítico tem a dizer do Boteco da Fá



Adriano Guerreiro e Ana Maria Henriques:

## Farm Lisboa

Depois das saladas, sopas e sanduíches, o grupo Starfoods, detentor de Companhia das Sandes e da Loja das Sopas, acaba de criar uma nova marca dedicada aos hambúrgueres. Chama-se Farm e abriu no Átrium Saldanha, em Lisboa.

No prato, em pão-brioche ou em bolo do caco, pode pedir o hamburger tradicional só com molho de manteiga, alho e cebolinho (€6,25), o serra da Estrela com agrião, cebola frita e queijo da serra (€7,50) ou o de brie com o queijo, rúcula e pimentos caramelizados (€6,75). A carne é 100% de bovino, grelhada apenas com flor de sal, mas encontra também opções vegetarianas. Há ainda na ementa vários pregos (da alcatra ou lombo) com diferentes molhos que podem ser pedidos no prato, em pão-ciabatta ou bolo do caco.

Farm Átrium Saldanha, Pç. Duque de Saldanha, 1, Lisboa  
 ☎ 213 170 850 ☎ Horário Todos os dias, 10h-23h  
 ☎ Preço médio €12

## Burger Factory

Lisboa

Quer um estalo, um empurrão ou uma palmada? Estes são alguns dos nomes dos hambúrgueres da nova Burger Factory. Carolina Henke, responsável pelo Café na Fábrica, juntou-se aos proprietários do China Pop, o restaurante chinês que ali funcionava, para abrirem este novo projecto na Lx Factory. Todos os hambúrgueres (preços de €6 a €7,90) têm 160 gramas e pode escolher o tipo de proteína (vaca, frango, peru, seitan ou tofu) e o pão (normal, bolo do caco ou pão-pita de alfarroba). O restante recheio depende do nome. Há ainda onion ou chicken rings, milkshakes ou saladas para acompanhamento. Tem dois pisos, decorados ao estilo retro – e se gostar de alguma das peças até pode comprá-la.

Burger Factory R. Rodrigues Faria, 103, Lisboa (Lx Factory) ☎ 214 087 446 ☎ Horário 12h-16h e 19h-24h (fecha 2ª) ☎ Preço médio €12



## Bolo do Caco - Hamburgueria Gourmet Oeiras

O bolo do caco costuma ser uma opção, mas nesta novíssima Hamburgueria Gourmet é condição única – só servem os hambúrgueres no típico pão madeirense (e vem mesmo da ilha).

O bolo já não é novo para Cláudia Saraiva, a responsável pelo espaço. Tem um quiosque na Praça do Martim Moniz, em Lisboa, onde serve salsicha toscana e prego de picanha, ambos em bolo do caco. Para esta hamburgueria, que fica em Oeiras, manteve a originalidade nos recheios. Há de salmão (€8,50), couve chop suey (€7,50), alheira (€8) e foie gras (€10,50). As batatas vêm às rodela e aos palitos, mas também em versão batata-doce frita.

Bolo do Caco - Hamburgueria Gourmet Av. Carlos Silva, 9 C, Oeiras ☎ 214 410 579 ☎ Horário 12h-15h30 e 19h30-24h (fecha 2ª) ☎ Preço médio €12



No Farm pode pedir o hambúrguer com ou sem ovo

# As novas hamburguerias de Lisboa, Porto e arredores

(A moda das fatias de pão com carne no meio veio para ficar)

## Bun's - O Atelier do Burger Lisboa

Há franceses que vêm a Lisboa visitar os Jerónimos ou subir ao elevador de Santa Justa. Outros vêm para abrir hamburguerias. Pelo menos é o caso de Florian Letellier, que em noite de Vogue Fashion's Night Out inaugurou a Bun's - O Atelier do Burger. Foi em França que Letellier ganhou o gosto por hambúrgueres, mas diz que por lá "a relação qualidade-preço não é a melhor".

A carta de hambúrgueres não é muito extensa e até há dois em modo coming soon (brevemente). Para já, pode provar o clássico (€6,20), o de queijo (€6,90), o de bacon (€7,60), o Bun's, com queijo cheddar, cebolas caramelizadas e molho de estragão (€7,80), ou o rústico com queijo de São Jorge, cogumelos, alface e chutney de cebola (€8,20).

Bun's - O Atelier do Burger R. Braamcamp, 62, Lisboa ☎ 213 860 316 ☎ Horário 12h-15h e 19h30-22h30 (fecha dom.) ☎ Preço médio €12



## Baixa Burger Porto

Em pouco tempo, os hambúrgueres chegaram com força à Baixa do Porto. Depois do Munchie é a vez do Baixa Burger. Neste novo espaço, os hambúrgueres têm 170 gramas de carne de novilho. O que muda são os outros ingredientes: há guacamole, cogumelos, chili, couve mineira e até molho de goiabada.

Todos os menus incluem, além do hambúrguer em pão da conhecida Padaria Cristal, molho da casa e batatas fritas – caseiras, estaladiças e numa dose generosa. Os bestsellers são o #3 (€6,25), com molho de cogumelos, rúcula e cogumelos Portobello salteados, e o mais portuense, o #4 (€6,90), com salsicha fresca (da Leandro, no Bolhão), linguíça, couve salteada, queijo cheddar e molho de francesinha.

Baixa Burger R. da Picaria, 89, Porto ☎ Facebook BaixaBurger ☎ Horário 11h30-2h (dom., 18h-2h) ☎ Preço médio €8