

É UM COM QUEIJO E TOMATE, SE FAZ FAVOR!

A moda dos hambúrgueres chegou para ficar. Eis cinco espaços novos em Lisboa, Porto e Braga. **TEXTOS DE CAROLINA REIS, ISABEL PAULO E FILOMENA ABREU**



JOSÉ VENTURA

A inauguração da nova loja da Hamburgueria do Bairro, no Bairro Azul, em Lisboa, só deveria ter acontecido no início desta semana, mas o número de clientes que passava pelo espaço a perguntar se já estava aberto obrigou a uma antecipação. “Éramos para abrir dia 1, que é o dia do nosso aniversário, mas todos os dias mandávamos pessoas embora. Então decidimos inaugurar quatro dias antes, assim que foi possível ter tudo a funcionar”, explica Diogo Branco, um dos donos da empresa. A marca, gerida por uma família de oito irmãos, abre a quarta loja (que se vem juntar às do Príncipe Real, São Bento e Restelo) na altura em que completa um ano de negócio. O novo restaurante está



perfeitamente integrado no Bairro azul, em São Sebastião da Pedreira, perto do El Corte Inglés, e traz a novidade de uma zona de bar. No menu dos hambúrgueres não faltam os habituais “xoné” (€5,90), com cogumelos confitados e queijo cheddar, o “camone”, com agrião, cebola caramelizada e cheddar (€6,40) ou o “alfacinha”, com cebola rosa, flamengo e chouriço (€6,25), entre muitas outras propostas.

HAMBURGUERIA DO BAIRRO Rua Ramalho Ortigão, 47, Lisboa. Tel. 213 860 445. Todos os dias, das 12h às 24h



FARM

O ambiente é de centro comercial, mas os hambúrgueres da Farm são feitos como se se estivesse numa quinta. Grelhados em flor de sal, são servidos no prato ou em pão broche, ciabatta ou em bôlo do caco. Atrium Saldanha, Praça Duque de Saldanha, Lisboa



BURGUER FACTORY

A fábrica de ideias que é a Lx Factory já aderiu à moda dos hambúrgueres. Aqui, a proteína é à escolha do freguês: vaca, frango, peru, seitan ou tofu. Para os embrulhar, há pão, bôlo do caco ou pão pita, com batidos para acompanhar a refeição. Rua Rodrigues Faria, 103, Lisboa



BUN'S — O ATELIER DO BURGER

Neste restaurante do francês Florian Letellier, os setes hambúrgueres, sempre no pão, são feitos como se fossem arte. Aqui, tudo é fresco, desde a carne, de origem nacional, aos molhos caseiros e às batatas fritas, nunca congeladas. Rua Braamcamp, 62, Lisboa



BAIXA BURGUER

Não é gourmet mas tem estilo. A fama do Baixa Burguer já corre pelo Porto. São sete os hambúrgueres diários, e um que é surpresa e que varia todos os meses. A carne é 100% de novilho, a mistura de ingredientes é irresistível e para quem não quiser batatas há mandioca frita. Rua da Picarria, 89, Porto



ALTA BURGUESIA

Já provou hambúrguer de bacalhau? E de pato? E de alheira? Na Hamburgueria Gourmet Alta Burguesia, junto à Sede de Braga, sobejam ousadias a rivalizar com o fast hambúrguer da praxe. Sempre aliadas a molhos bem slow, como o de caril e coco. Rua Diogo de Sousa, 83, Braga

NOV

Já lhe falamos do palacete no início de 2013, mostra as marcas, sapatos, roupa de está o espaço com um contemporâneo nos fazemos a parte de um lugar para fazer um ter um p... mos a p... como es... Jardim, Moma, Aberto o Jardim t... para dif... ções. Ha... (€8,90), preta (€... farinha... (€6,90) ção em

LE JAR