

Foodie

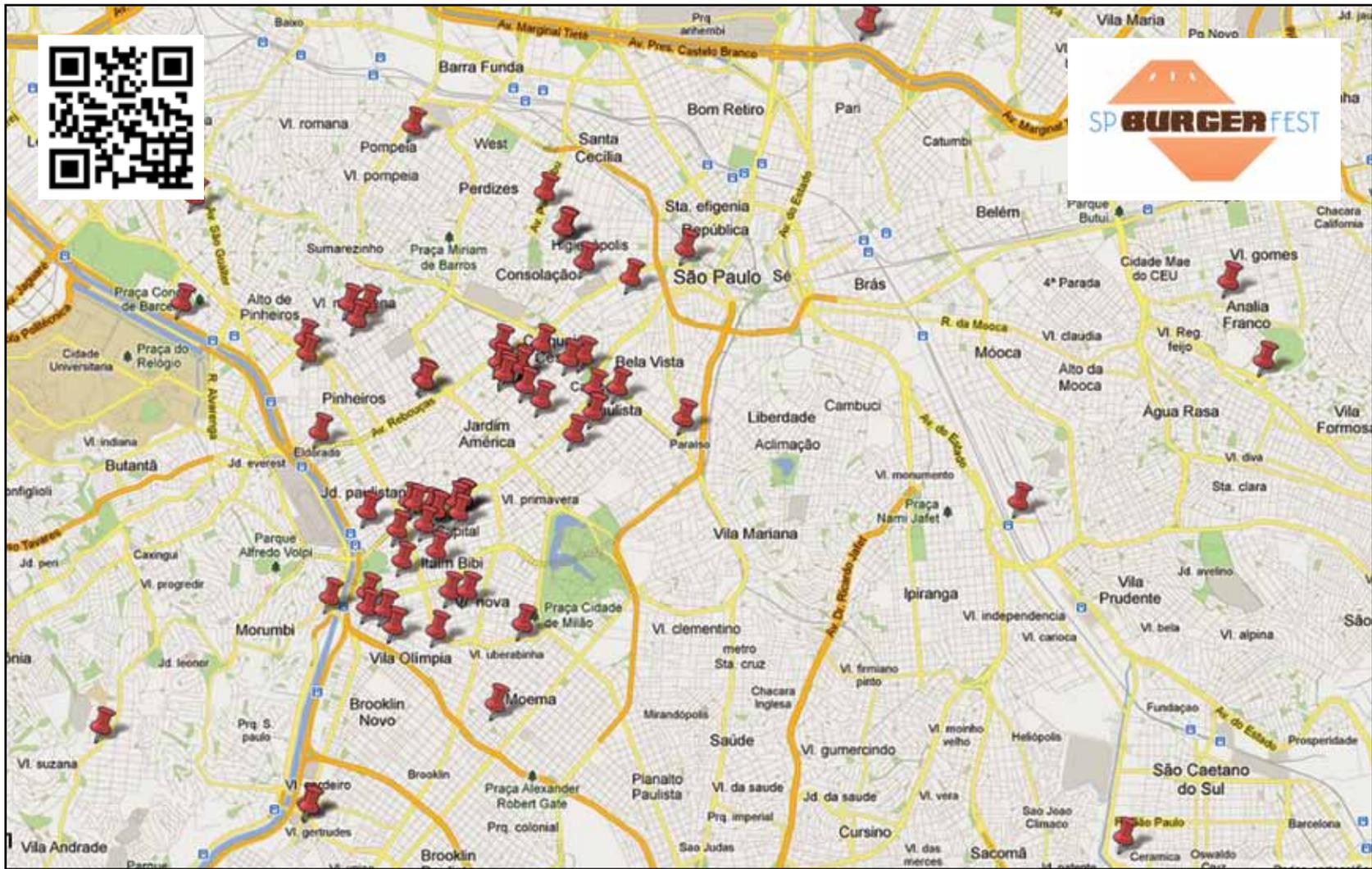
#2/MAIO2015

- EDIÇÃO ESPECIAL -

★ ★ ★ **SP BURGER FEST** ★ ★ ★



#SPBURGERFEST



Índice

Edição Especial SP Burger Fest

- | | | | |
|----|---------------------|-----|----------------------|
| 08 | On the Road | 64 | BOS BBQ |
| 12 | Homemade Burger | 66 | La Maison est Tombée |
| 18 | P.J. Clarke's | 68 | H3 |
| 20 | Condimento | 70 | Emiglia |
| 22 | Pobre Juan | 72 | Dgé |
| 24 | Fornaria San Paolo | 74 | Biondi |
| 26 | Butcher's Market | 76 | Brown Sugar |
| 28 | Baretto | 78 | Capim Santo |
| 30 | AK Vila | 80 | La Grassa |
| 32 | Baruk | 82 | Le Vin |
| 34 | Bra.do | 84 | Marcel |
| 36 | Praça São Lourenço | 86 | Desfrutti |
| 38 | The Fifties | 88 | Marcelino Pan y Vino |
| 40 | Z Deli Sandúiches | 90 | Rock 'n' Roll Burger |
| 42 | Ruella Pinheiros | 92 | Na Mata Café |
| 44 | Ruella Vila Olímpia | 94 | Na Cozinha |
| 46 | Zucco | 96 | Vapor Burger |
| 48 | Ramona | 98 | Mercearia do Francês |
| 50 | L'amitié | 100 | Chef Rouge |
| 52 | Casa Nero | 102 | Tasca da Esquina |
| 54 | Le Repas Bistrot | 104 | Royal Burger |
| 58 | Hellmann's Burger | 106 | Zena Caffé |
| 62 | Meats | 108 | Spago |



Staff

Jornalista responsável

Renata Margoni
MTB 33744

Jornalistas colaboradores

Maila Mortoni
Ticiane Neves
Bianca Azzari
Fabiana Bielo
Mari Guedes
Renata Pires

Capa

Mariana Agmont
Rogério Baran

Projeto Gráfico

Thomaz Leão

Fotos

Felipe Reis
Claudio Baran
Divulgação

Realização

KRP Relações Públicas

Para comer

O MELHOR HAMBÚRGUER

DE SÃO PAULO VOCÊ PRECISA FAZER DUAS COISAS: ABRIR ESTE GUIA E A TAMPA DO

Ketchup Hellmann's.

Ogilvy



**KETCHUP
HELLMANN'S.**

Ninguém é melhor.

NOVO DODGE DURANGO. ISTO É DODGE.

Respeite os limites de velocidade.



Leo Burnett/Taylor Made



WWW.DESCRUBRADODGE.COM.BR

Garantia de três anos, conforme manual de garantia e manutenção. *Itens disponíveis apenas na versão Citadel. Dodge é marca registrada da Chrysler LLC.



7 LUGARES + 487L DE BAGAGEM



MOTOR PENTASTAR 3.6 V6 COM 286 CV



SISTEMA DE ENTRETENIMENTO MYGIG

Dodge é muito mais do que você espera. Dodge é ter motor Pentastar de 286 cavalos de potência. Dodge é ter lugar para até 7 pessoas, mais de 45 itens de segurança* e tração integral AWD. Dodge também é ter câmera traseira Park-view*, sistema completo de entretenimento com DVD e áudio premium, tela touch screen e comando de voz. Tudo isso você encontra no novo Dodge Durango. Conheça e descubra Dodge.

DODGE
ARE YOU?

3 ANOS
GARANTIA

www.dodge.com.br
CAC 0800 7037 140

facebook.com/dodgedobrasil

twitter.com/dodgedobrasil

youtube.com/dodgedobrasil

[instagram: @dodgedobrasil](https://instagram.com/dodgedobrasil)



Pit, espécie de churrasqueira que dá um sabor único a carne. Fomos ao Blake's BBQ and Burgers, em Houston. Insanamente bom, feito diariamente, leva uma boa dose de manteiga. Realmente fora de série!

On The Road

Dodge Burger Route

Inspirado pelo livro “Hamburger America”, de George Motz, (um guia de 150 hamburguerias, dividido por todos os estados americanos), resolvemos fazer o que chamamos de “Dodge Burger Tour”. Pegamos o Dodge Durango 2013, escolhemos alguns estados e deitamos o cabelo no asfalto!

A primeira parada foi a Califórnia. Praias, céu azul, nada disso tirou nossa atenção. Fomos direto ao IN-N-OUT BURGER, um grande clássico californiano e um dos melhores hambúrgueres que comemos. Peça o “Double-Double Animal Style” um burger fora do cardápio, só para conhecedores! No SP Burger Fest você vai encontrar um pouco de Califórnia lá no The Fifties e no Royal Burger. Rumamos ao Texas, o estado dos cowboys, do petróleo e do barbecue! E foi isso que nos levou para lá, a oportunidade de experimentar hambúrgueres feitos na



Clássico Pic Americano, The Fifties

No festival trazemos um pouco do Texas com o BOS BBQ e seu LAVACA Street Burger, que vocês não podem deixar de provar!

Por último, o mais esperado momento, fomos para New York. Fizemos compras, claro, mas nosso foco era burger. Dessa forma escolhemos um dos hambúrgueres mais clássicos do mundo, o The Cadillac, do P.J. Clarke's. Entendemos porque Frank Sinatra ia lá quase toda noite: o hambúrguer é fenomenal! Com mais de 100 anos, esse restaurante é um "must eat" dos hambúrgueres. E para nossa felicidade, o P.J. Clarke's de São Paulo estará participando do SP Burger Fest, não deixe de ir! Você pode encontrar a cidade de NY também no Butcher's Market, AK Vila, Meats, Rock'n' Roll Burger, Spago e Z Deli Sanduíches.

Aproveite o SP Burger Fest, faça seu roteiro e crie o seu próprio "Burger Route"! Uma diversão garantida e muito gostosa!



The Cadillac, P.J. Clarke's

Homemade Burger

por Djones

Mais saboroso impossível!

Ingredientes:

4 porções:

800g de fraldinha moída

12 fatias de presunto Parma

12 fatias de cheddar

4 pães de hambúrguer com gergelim

2 tomates caqui

2 cebolas médias

Manteiga

Sal



Passe a manteiga no pão e leve a chapa até dourar. Coloque as rodela de tomates na chapa e grelhe dos dois lados



Corte as cebolas em rodela e leve ao fogo médio por 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar. Adicione a manteiga e cozinhe por mais 25 minutos. Toste o presunto Parma até ficar crocante.



Coloque o hambúrguer na chapa, adicione o sal a gosto e frite por 3 minutos, vire, adicione o queijo, abafe e deixe fritar por mais 3 minutos.







O HAMBÚRGUER NO SEU MELHOR MOMENTO

Se este roteiro está nas suas mãos é porque você, assim como eu, é um apaixonado por hambúrguer. Gostamos tanto que nos tornamos exigentes, meticulosos e, claro, sempre curiosos. Impiedosos, às vezes. Nos chamam de gourmets, de foodies....mas o que somos, mesmo, é especialistas no “searching for the best”, no caso, burgers.

E esta categoria nos permite pesquisar. Toda viagem é motivo para buscar novos endereços, achados e dicas. Nós, fãs de hambúrguer, sabemos indicar na ponta da língua os endereços de burgers famosos pelo mundo – os que já visitamos e os que pretendemos conhecer. Orgulho nosso que São Paulo também já tem várias casas com nosso amado prato: restaurantes, lanchonetes, bares, clubes... Não existe mais regra e horário para se comer um bom hambúrguer na cidade. São Paulo é hoje, no Brasil, a capital do hambúrguer!

Por isso, com esse cenário, idealizei o SP Burger Fest: uma maneira de unir várias opções e criações num só festival na cidade. Hoje, festejamos nossa segunda edição, com a participação de 43 restaurantes e uma perspectiva de aumento de até 500% na venda de hambúrgueres nas casas em comparação com a primeira edição. O sucesso está se fortalecendo!

O aumento do número de participantes, a procura para fazer parte do evento e o interesse dos restaurantes em criar pratos especiais são fatores que só me levam a ter outra certeza: que muitos SP Burgers Fests ainda acontecerão!

Para finalizar, um muito obrigado pela parceria do Ketchup Hellmann's que apostou em nosso SP Burger Fest desde o início.

E se você também é um apaixonado por hambúrguer, siga-nos!

Facebook: SPBurgerFest

Instagram: SPBurgerFest

Referência mundial em cozinha americana, fundado em Nova Iorque em 1884, o P.J. Clarke's chegou ao Brasil em 2008, a primeira casa do grupo fora dos Estados Unidos. Em sua estreia no SP Burger Fest, aposta no Sophia's burger, um hambúrguer grelhado ao ponto desejado, queijo derretido, pepperoni crocante e folhas de rúcula, servido com maionese de mostarda Dijon à parte.

www.pjclarkes.com.br

Rua Dr. Mario Ferraz, 568 - Itaim Bibi

Tel: 3078-2965

Rua Oscar Freire, 497 - Jardins

Tel: 2579-2765

Almoço e Jantar.





Localizado no Tatuapé, o restaurante Condimento foi idealizado por Carol Doher. Após 12 anos morando na Califórnia, a chef montou o estabelecimento que lembra uma casinha de bonecas e é conhecido por seus doces originais americanos. Pela primeira vez no SP Burger Fest, a casa traz o Hambúrguer Gourmet, um hambúrguer servido no prato sobre batata gratinada com molho à sua escolha: duas mostardas (Dijon e Ancienne) ou poivre. Acompanha salada como entrada.

www.condimento.com.br
Rua Itapura, 1525 - Anália Franco
Tel: (11) 3554.1525
Almoço e jantar



O restaurante Pobre Juan foi sucesso na 1ª edição do SP Burger Fest, com a venda de quase mil hambúrgueres. Agora, a aposta da casa é o UK Burger, hambúrguer de 280g de Striploin e Picanha 100% Angus na brasa, pão preto, alface americana, tomate assado, chutney de cebola, picles de pepino e cheddar cheese, acompanhado de French Fries com molho tártaro.

www.pobrejuan.com.br

Vila Olímpia - Rua Com. Miguel Calfat, 525. Tel.: (11) 3845-4965.

Higienópolis - Rua Tupi, 979. Tel.: (11) 3825-0917.

Shopping Cidade Jardim - 3º piso. Tel.: (11) 3552-3150.

Shopping Iguatemi Alphaville - Térreo. Tel.: (11) 4209-1700.

Almoço e jantar

A Forneria San Paolo prepara seus burgers em uma grelha de pedra e, para a sua primeira participação no SP Burger Fest, traz dois sabores: Forneria Vitela Burger, de vitela, com muçarela de búfala, tomate e alface americana no pão de leite, e o Forneria Agnelo Burger Tradicional, de cordeiro com hortelã e ricota de búfala na massa de pizza tradicional.



www.forneria.com.br
Rua Amauri, 319 - Jardim Paulistano.
Tel. (11) 3078-0099
Almoço e Jantar



www.butchersmarket.com.br

Rua Bandeira Paulista, 164 - Itaim Bibi

Tel: (11) 2367.1048

Almoço e jantar

Uma das casas mais premiadas da cidade, o Butcher's Market lembra um galpão do Meat Packing District em Nova Iorque, com um menu típico americano. Para a segunda edição, a casa preparou o Double Cheese Burger: com dois hambúrgueres de 120g, duas porções de queijo cheddar, alface, tomate, cebola roxa e molho da casa «Market Sauce».

Nomeado pela revista Wallpaper* como bar número 1 do mundo, o Baretto mantém, como sempre, sua atmosfera discreta e aconchegante. Para o festival, traz o Hambúrguer Baretto, um hambúrguer de 200g, servido com queijo prato ou cheddar, acompanhado de batatas fritas.

www.fasano.com.br

Rua Vittorio Fasano, 88, Jardins

Tel.: 3896.4000

Jantar

O AK Vila, casa da premiada chef Andrea Kaufmann na Vila Madalena, participa pela primeira vez do SP Burger Fest. Para o festival, a chef criou três diferentes opções: o AK Burger, um hambúrguer acompanhado de queijo brie, pastrami, cebola grelhada e mix de cogumelos; O Tahine Burger, hambúrguer de cordeiro, telha de falafel, tahine e salada; e o Bistrô Burger, um hambúrguer de porco, queijo emmental, cebolas caramelizadas e chutney de maçã.

www.akvila.com.br

Rua Fradique Coutinho, 1240, Vila Madalena.

Tel. (11) 3231-4496

Almoço e Jantar





Com duas unidades, Itaim Bibi e Vila Olímpia, a casa de culinária árabe Baruk participa pela segunda vez do festival. A aposta é o Hambúrguer Capadócia: um hambúrguer de cordeiro servido no pão sírio com pepino em conserva, coalhada seca e cebola roxa em rodela.

www.restaurantebaruk.com.br
Alameda Raja Gabaglia, 160 - Vila Olímpia.
Tel: (11) 3045.9999
Rua Bandeira Paulista, 399 - Itaim Bibi
Tel: (11) 3895.9990
Almoço e jantar



O restaurante Bra.do, em ambiente descontraído, oferece uma cozinha rápida, com bons e simples ingredientes. Novato no SP Burger Fest, o chef da casa, Pedro Vita, apresenta três receitas para o festival. O Smoke Burger é um hambúrguer de fraldinha, selado em óleo defumado de carvão, acompanhado de bacon crocante, maionese temperada, queijo muçarela e ovo frito com gema mole. Já o Lamb Burger é preparado com hambúrguer de cordeiro, queijo feta derretido, molho de coalhada fresca, gelatina de hortelã e servido com batatas rústicas com alecrim. O Hambúrguer Rocafort é a combinação de 200g de fraldinha com queijo gorgonzola e cebola caramelizada, acompanhado de batatas bravas.



www.bradorestante.com.br
Rua Joaquim Antunes, 381 - Pinheiros
Tel: (11) 3061.9293
Almoço e jantar



Com nome inspirado no santo padroeiro da gastronomia, o restaurante Praça São Lourenço participa pela segunda vez do SP Burger Fest. A novidade é o Américo Burger: hambúrguer de 230g, servido com guacamole, queijo cheddar, onion rings, alface americana, chips de batata doce, relish de tomate, maionese de chipotle no pão de ciabata.

www.pracasaolourenco.com.br
Rua Casa do Ator, 608 - Vila Olímpia.
Tel: (11) 3053.9300
Jantar



O The Fifties, ícone há 20 anos, está em constante expansão e já tem casas em Recife, Salvador, Rio de Janeiro, Brasília e Curitiba, conquistando fãs pelo país. Estreia sua participação no SP Burger Fest com o BB Burger: hambúrguer de 140g empanado, alface, tomate e a maionese especial The Fifties.

www.thefifties.com.br
Todos as 15 lojas da grande a São Paulo
Almoço e Jantar



A primeira participação deu ao Z Deli o título de campeão de vendas do SP Burger Fest: foram mais de 1400 hambúrgueres vendidos. Para a segunda edição, a hamburgueria super premiada, com cardápio inspirado nas delicatessens de Nova Iorque, do chef Julio Raw, criou o Hambúrguer do Bacon Bovino: 180g de hambúrguer, queijo prato, cebola defumada, pickles da casa e bacon bovino servido no pão de hambúrguer.

zdeli.blogspot.com
Rua Haddock Lobo, 1386
Tel: (11) 3083.0021
Almoço e jantar



Inaugurado em 1996, da chef e restauratrice Daniela Dahoui, a casa é reconhecida por sua ótima gastronomia. No SP Burger Fest, participa com o hambúrguer de cordeiro com queijo de cabra brûlé, farofa de bacon, pasta de hortelã picante sobre brioche, servido com folhas ao molho da chefa.

www.ruella.com.br
Rua João Cachoeira, 1507.
Tel. (11) 3842-7177.
Almoço aos domingos e Jantar de segunda-feira a sábado.



Também da chef Daniela Dahoui, o Ruella Caffé & Bistrô, filial da unidade da Vila Olímpia, traz para o SP Burger Fest, o hambúrguer de fraldinha com queijo gruyère, chips de presunto cru, cebolas roxas grelhadas, tomate, alface americana, servido com fritas, maionese maison e BBQ.

www.ruella.com.br
R. Vupabussu, 199, Pinheiros.
Tel. (11) 3097-9257.
Almoço aos domingos e Jantar de terça-feira a sábado



O Zucco é conhecido pela sua charmosa varanda, que acompanha a badalação de seu endereço. Seu extenso menu, que tem como carro-chefe as massas artesanais, traz também opções direto do forno a lenha. Entre elas o hambúrguer oferecido no festival, o Hambúrguer de Cordeiro. Preparado com picanha de cordeiro, o burger é acompanhado de queijo brie e pesto de hortelã, servido com batata rústica.

www.zuccorestaurante.com.br
R. Haddock Lobo, 1.416, Jardim Paulista.
Tel. (11) 3897-0666.
Almoço e Jantar

Inaugurado em 2012, o Ramona é uma opção de restaurante descolado com pratos contemporâneos, no centro de São Paulo. Para sua primeira participação no SP Burger Fest, a casa criou o Oinc Burger: hambúrguer de costela suína, queijo cheddar, cebola roxa grelhada e molho BBQ Ramona, no pão de batata.

www.casaramona.com.br
Av. São Luis, 282, República.
Tel. (11) 3258-6385
Almoço e Jantar.

O L'amitié tem a sua cozinha tradicional francesa comandada pelo chef francês Yann Corderon. Após o sucesso da última edição do SP Burger Fest, a casa traz o Hambúrguer Rossini. São 180g de hambúrguer de filet mignon picado na faca sobre o pão brioche e foie gras, regado com molho de vinho e decorado com batatas gaufrette.

www.lamitie.com.br

Rua Manoel Guedes, 233, Itaim Bibi.

Tel.: (11) 3078-5919.

Almoço e Jantar



O restaurante Casa Nero é a mais nova empreitada do Grupo Chez. Fugindo do tradicional de todas as casas de carnes, o restaurante aposta num cardápio descontraído, elaborado pelo chef Leo Botto, com boas opções de burgers. Estreando no festival, traz o The Black Burger: hambúrguer caseiro, queijo cheddar, cebola caramelizada e molho preto servido no pão preto orgânico.

www.casanero.com.br

Alameda Lorena, 2101, Jardim Paulista.

Tel.: (11) 3062-8743

Jantar

Resgatando o conceito dos bistrôs parisienses, o Le Repas Bistrot tem pratos clássicos, assinados pela chef Fernanda Barros. A casa estreia no festival com o burger J. Verner: recheado com queijo maasdam, alface lisa e frisée no pão de ciabatta, é acompanhado de maionese de wasabi e chips crocante de mandioquinha e batata roxa.



www.lerepas.com.br
Rua Ferreira de Araújo, 450 - Pinheiros.
Tel: (11) 2366.9882
Almoço e Jantar

QUER FAZER UM HAMBÚRGUER ENTRAR PARA A HISTÓRIA?

Passa

KETCHUP HELLMANN'S.



KETCHUP
HELLMANN'S.
Ninguém é melhor.



Hellmann's Burger

Ninguém faz melhor!

por Chef Paulo Yoller - Meats

Ingredientes:

4 porções:

700g de acém moído

12 fatias de bacon

4 pães de hambúrguer

1 Ketchup Hellmann's

8 fatias de muçarela

2 tomates

1 cebola roxa

Alface americana

Pepino em conserva

Manteiga

Sal



Divida a carne em 4 e faça 1 hambúrguer com cada pedaço. Ponha o hambúrguer para fritar, adicione o sal e deixe dourar.



Frite o bacon até ficar crocante. Passe manteiga e doure os pães.



Vire, coloque o queijo e abafe para derreter perfeitamente.



Após tirar, deixe o hambúrguer descansar 5 min, adicione alface, cebola e tomate.



Coloque o pepino fatiado e o bacon por último.



Adicione o Ketchup Hellmann's e pronto, o hambúrguer bom de verdade!



O Meats, hamburgueria descolada comandada pelo chef Paulo Yoller, participa pela primeira vez do festival. A receita especial é o Palha: são 180g de hambúrguer, servido na cama de talo de coentro e panceta, com disco de catupiry e mandioquinha palha.

www.restaurantemeats.com.br
Rua dos Pinheiros, 320, Pinheiros.
Tel. (11) 2679-6323
Almoço e Jantar

Especializado em churrasco americano e com um ar de bar, o restaurante BOS BBQ tem as suas carnes assadas no “pit” (forno a gás acoplado a uma câmara com lenha). Em sua estreia no SP Burger Fest, a casa serve o Lavaca Street Burger. Elaborado a partir de uma combinação exclusiva de cortes bovinos, é complementado com queijo emmental e o famoso creme de queijo com chilli em pão de cebola.



www.bos-bbq.com
Rua Pedroso Alvarenga, 559 - Itaim Bibi
Tel: (11) 3078.4858
Almoço e jantar

O bar e restaurante La Maison Est Tombée tem um ambiente descontraído, um verdadeiro boteco com um estilo francês. Novidade no SP Burger Fest, criou o Cheese Burger de La Maison, um hambúrguer de 180g, queijo emmental, bacon, picles e maionese do chef acompanhado de batatas fritas.



www.maisontombe.com.br
Rua Jerônimo da Veiga, 358 - Itaim
Tel: (11) 3071.2926
Almoço e Jantar



A rede portuguesa H3 trouxe um novo conceito de hambúrgueres em praças de alimentação para o Brasil, o hambúrguer gourmet. Pela segunda vez no SP Burger Fest, a rede preparou o H3 Cheese, o hambúrguer H3 de 200g servido com fondue de queijo cheddar, cebola camarealizada, ketchup e maionese de mostarda.

www.H3.com/br.html
Shopping Vila Olímpia, 4º piso - Vila Olímpia
Almoço e jantar

O Emiglia é um restaurante simples com inspiradoras receitas do norte da Itália, preparadas pelo chef Dalton Rangel. Estreante no SP Burger Fest, traz o Italianíssimo Burger: hambúrguer caseiro envolto em massa de pizza e assado no forno a lenha, com molho de tomate italiano e muçarela de búfala.



www.emiglia.com.br
Rua Cinderela, 40 - Jardim Paulista
Tel: (11) 3365.6500
Almoço e jantar

Do chef Rogério Maldonado, o Dgê tem como proposta uma cozinha simples, mas bem executada. Para sua primeira participação no festival, preparou o Dgêburger: 200g de fraldinha, queijo prato, cebola roxa no balsâmico no pão de hambúrguer, acompanhados de rúcula, chips de batata e maionese de parmesão.



Alameda Campinas 1021 - Jardins
Tel: (11) 3051.7643
Almoço e jantar



Localizado no Itaim Bibi, o restaurante Biondi traz a clássica cozinha italiana com ótima apresentação e serviço atencioso. Devido ao grande sucesso na primeira edição do SP Burger Fest, a casa, do restaurateur Bruno Previato, mantém o sanduíche Biondi Burger: um hambúrguer de vitela e presunto San Daniele, burrata, tomatinho assado e rúcula, com maionese ao pomodoro.

www.biondirestaurant.com.br
Rua Pedroso Alvarenga, 1026 - Itaim Bibi
Tel: (11) 3078.5273
Almoço e jantar



O restaurante Brown Sugar, badalada casa de gastronomia italiana, foi um sucesso na primeira edição do SP Burger Fest. Agora, para a sua segunda participação, o restaurante criou o Hambúrguer Caçador. Preparado com carne de picanha temperada, o burger vem acompanhado de muçarela de búfala, champignons salteados, chips de parma e molho caçador.

www.brownsugar.com.br

Rua Pe. João Manoel, 1.055 - Jardim Paulista.

Tel: (11) 3063.4249

Jantar

O restaurante Capim Santo, da badalada chef Morena Leite, traz temperos e ingredientes da tradicional culinária brasileira. Na sua estreia no SP Burger Fest, a casa com alma baiana criou o Hambúrguer de Camarão, servido no pão de capim santo com vinagrete de cebola e gengibre.



www.capimsanto.com.br

Alameda Ministro Rocha Azevedo, 471, Jardins.
Tel. (11) 3089-9500.

Jantar

O restaurante La Grassa é uma releitura moderna das cantinas italianas. A casa participa pela primeira vez no festival com um hambúrguer de 230g, o Ítalo Burger. Servido no pão italiano, maionese de erva doce, salame hamburguês e manjeriço. O sanduíche vem acompanhado de bolinhos fritos de risoto.



www.lagrassa.com.br
Avenida Juruti, 32 - Moema
Tel: (11) 3053.9303
Almoço e jantar



www.levin.com.br

Rua Armando Penteadó, 25 - Higienópolis
Tel. (11) 3668.7400

Almoço e Jantar

Com uma decoração aconchegante e um cardápio recheado de clássicos franceses, o Le Vin estreia no festival com duas receitas: o Hambúrguer Béarnaise, um hambúrguer de 200g de filet mignon, molho béarnaise, tomate, ovo e rúcula; o Tartare Aller Retour é um hambúrguer de steak tartare levemente selado; e o Hambúrguer Champignon, tem 200g de filet mignon, champignon, queijo brie e alface. Todos os burgers são acompanhados de batata frita Le Vin.

Aberto em 1955, o restaurante francês Marcel é comandado pelo chef Raphael Despirite Durand, neto do fundador. Pela primeira vez no SP Burger Fest, a casa traz o Patoburger, um hambúrguer de magret de pato e queijo gruyère sobre o brioche tostado, maionese defumada, acompanhado de salada de folhas.

www.marcelrestaurante.com.br
R. da Consolação, 3555.
Tel. (11) 3064-3089
Almoço e Jantar



O clima litorâneo e despretenso do Desfrutti, que participa com cinco casas, refletiu em sua receita para o festival. O Hambúrguer Caseiro é preparado com 200g de filet mignon temperado com especiarias, pão ciabata, muçarela de búfala, molho de tomate, alface americana e molho de ervas.

www.desfrutti.com.br

Alameda Rio Negro, 161 - Ed. West Point - Tel.: 4195-3806 - **Alphaville**

Rua Leopoldo Couto Magalhães Jr., 1219 - Tel.: 3168-1441 - **Itaim Bibi**

Rua Peixoto Gomide, 988 - Tel.: 3285-3979 - **Jardins**

Av. Giovanni Gronchi, 3399 - Tel.: 3744-5041 - **Morumbi**

Rua Lourenço Marques, 262 - Tel.: 3045-0066 - **Vila Olímpia**

Almoço e jantar



Localizado em uma esquina da agitada Vila Madalena, o restaurante Marcelino Pan Y Vino, da chef Daniela França Pinto, tem como filosofia servir comidas gostosas e despretensiosas. A casa participa novamente do SP Burger Fest com uma receita inédita, o Hambúrguer de Costela. Preparado com costela assada na lenha, ele é servido com maionese de limão caipira, lâminas de batata doce, vinagrete e couve crocante.



www.marcelinopanyvino.com.br
Rua Girassol, 451 - Vila Madalena.
Tel: (11) 3034.0461
Almoço e jantar

Uma hamburgueria que homenageia os astros do rock, com uma exposição permanente de fotos intitulada "20 anos de barulho". Para participar do festival, criou o AC/DC, um hambúrguer de 200g de Angus Red, queijo cheddar, chips de jamón e cebola caramelizada.



www.rocknrollburger.com.br
Rua Augusta, 538, Jardins.
Tel. (11) 3255.0351
Almoço e Jantar

O local é um misto de restaurante e casa de shows. O cardápio, contemporâneo, foi elaborado pela chef Júlia Martins. Para a segunda edição do SP Burger Fest, o Na Mata Café criou o Hambúrguer da Júlia, hambúrguer de picanha de 180g com queijo prato e alface ao molho barbecue picante com cebola, acompanhado de fritas.

www.namata.com.br
Rua da Mata, 70. Itaim Bibi
Tel. (11) 3079.0300
Almoço e Jantar



www.nacozinha.com.br
 Rua Haddock Lobo, 955, Jardim Paulista.
 Tel. (11) 3063-5377
Almoço e Jantar

O restaurante Na Cozinha, do chef Carlos Ribeiro, oferece uma mistura da gastronomia brasileira com a internacional. A casa participa pela primeira vez do SP Burger Fest com duas receitas. A primeira é um hambúrguer de carne de sol - com queijo manteiga, cebola roxa, mix de folhas, maionese de coentro ou maionese natural, acompanha mandioca frita; e outro Vegetariano - carne vegetariana, cebolas caramelizadas, maionese de manga, mix de folhas e palitos de cenoura e pepino.





www.vaporburger.com.br

Rua Fradique Coutinho, 1464, Vila Madalena.

Tel. (11) 3811-9718.

Almoço e Jantar

O Vapor Burger trouxe para a cidade um novo conceito de hambúrguer: os burgers são preparados no vapor, em um forno desenvolvido nos EUA, que garante velocidade na elaboração. Seguindo esta linha, criou o Callaballs Sandwich: 6 almôndegas de calabresa cozidas no vapor, com queijo da casa, cebolas confitadas e molho chimichurri, num pão de milho no formato de cachorro quente.

Com gastronomia francesa, mas sem deixar os ingredientes brasileiros de lado, o restaurante Mercearia do Francês foi um sucesso na primeira edição, e repete a dose com o seu Hambúrguer de Canard, um burger de pato com molho de queijo de cabra e camada de ratatouille, acompanhado de fritas.



www.merceariadofrances.com.br
Rua Itacolomi, 636 - **Higienópolis**
Tel: (11) 3214.1295
Rua Ministro Ferreira Alves, 282 - **Perdizes**
Tel: (11) 3675.6696
Almoço e jantar

O tradicional e premiado restaurante francês participa pela primeira vez do SP Burger Fest. Para a edição, o chef Wagner Resende criou três diferentes receitas de hambúrgueres. O Burger Tartare, um hambúrguer de Steak Tartare à Cavallo; O Burger Trois Sauce, um trio de mini hambúrgueres servido com três diferentes molhos: mostarda, poivre e gruyère; e o Burger à L'italienne, à moda italiana, com muçarela de búfala, rúcula e tomate seco.



www.lechefrouge.com.br
 Rua Bela Cintra, 2238 - Jardins
 Tel: (11) 3081.7539
 Morumbi Shopping
 Tel: (11) 5181.8749
Almoço e Jantar



É a filial paulistana da casa homônima de Lisboa, com receitas típicas portuguesas do chef lusitano Vitor Sobral. Para o SP Burger Fest, traz o Hambúrguer de Bacalhau elaborado com bacalhau temperado com alho, azeitona e salsinha, corado no azeite, acompanhado de emulsão de tomate assado no forno e finas lâminas de batata aromatizadas com paio português.

www.tascadaesquina.com.br
Alameda Itú, 225, Jardins, São Paulo.
Tel.:(11) 3141.1149
Almoço e Jantar

Royal Burger, casa comandada pela chef Monica Lopez, é famosa por seus «reforçados» hambúrgueres. Para o festival, o local oferece o Blue Royal, um hambúrguer de fraldinha premium, creme blue cheese, rúcula e cebola caramelizada, servido no pão semi-italiano redondo e acompanhado de chips de batata doce.



www.royalburger.com.br

R. Pio XI, 2061 e 2063, Alto de Pinheiros.

Tel. (11) 3021-7136.

Almoço e Jantar.



A casa comandada pelo chef Carlos Bertolazzi, desta vez em parceria do restaurateur Juscelino Pereira, possui o clima típico de uma vila italiana. Para sua segunda participação do SP Burger Fest, criou o Hamburgo: hambúrguer com molho de tomate e fonduta de stracchino servido na focaccia, acompanhado de batatas fritas.

www.zenacaffe.com.br
Rua Peixoto Gomide, 1901 – Jardins.
Tel. (11) 3081-2158.
Rua Manuel Guedes, 243 – Itaim Bibi.
Tel. (11) 3078-6658.
Almoço e Jantar

Restaurante também do chef Carlos Bertolazzi, o Spago é conhecido por sua cozinha ítalo-americana. A casa, inaugurada no final de 2011, participa novamente do SP Burger Fest com o Duckburger. Hambúrguer preparado com carne de pato, taleggio e kinkan confitada servido no pão, acompanhado de fritas.

www.spago.com.br

Rua Leopoldo Couto de Magalhães Jr. 681.

Tel.:(11) 3078-0796

Almoço e Jantar

É DIFÍCIL SABER QUAL
HAMBÚRGUER
deste guia é o melhor.

TAMBÉM, TODOS OS RESTAURANTES ESTÃO USANDO

KETCHUP
HELLMANN'S.

KETCHUP
HELLMANN'S.
Ninguém é melhor.





[FACEBOOK.COM/SPBURGERFEST](https://www.facebook.com/SPBURGERFEST)