

# HAMBÚRGUER VEGETARIANO

## FAMÍLIA BURGER

**NA CONTRAMÃO DAS LANCHONETES** com opções veggies, que em sua maioria recorre à soja como substituta da carne bovina, a pequena Família Burger apostou no grão-de-bico. E ganhou a aposta com seu burger vegetariano (R\$ 18,10). O proprietário, Carlos Alberto Isaac, descendente de libaneses, buscou inspiração no faláfel, bolinho frito feito com essa leguminosa, típico da culinária árabe. Grãos bem cozidos são triturados e transformados em massa, com temperos que garantem o sabor marcante: alho-poró, cebola e especiarias. Na chapa, o hambúrguer de grão-de-bico adquire uma textura bem similar ao de carne. A montagem do sanduíche segue o modelo convencional: pão macio, rodela de tomate, folhas de alface, queijo prato derretido e até maionese.

■ R. Monte Alegre, 681, Perdizes, tel. 3672-8989, [www.familiaburger.com.br](http://www.familiaburger.com.br). Desde 2004. Seg. a dom. 11h30/23h. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Cheque Eletrônico/Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Sanduíches: R\$ 6,30 a R\$ 22.

## CUPCAKE WONDERCAKES

O **SORRISO LARGO** e o brilho nos olhos da menina de cabelos ruivos que corre em direção à vitrine contagiam. Com as mãos espalmadas no vidro, ela decide rapidamente entre os cupcakes distribuídos em 240 nichos: "Quero o cor-de-rosa com estrelinhas".

Se os bolinhos da Wondercakes seduzem as crianças pela aparência lúdica, é no sabor e na variedade que eles ganham os adultos. Entre os 28 cupcakes desenvolvi-

dos pelas confeitadeiras Paula Kenan e Marcella Lage, o de cenoura carrega na massa o gosto das especiarias (cravo, canela e gengibre), mais uvas-pasas grudadas à camada de creme de chocolate. Sem recheio, o red velvet segue a tradicional receita americana, com massa de cacau vermelho e cobertura de cream cheese frosting - um creme de queijo bem comedido no açúcar que, por ser sensível ao calor, aparece nas receitas da Wondercakes apenas nos dias frios.

■ R. Augusta, 2.542, Jardim Paulista, tel. 3063-1209, [www.wondercakes.com.br](http://www.wondercakes.com.br). Desde 2009. Seg. a sáb. 10h/20h; dom. 12h/18h. Cc: Diners/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Bebidas quentes: R\$ 3,30 a R\$ 9,80. Cupcakes: R\$ 6,40.

**BOCADOS DE SABOR**  
Bailey's, bicho-de-pé  
e framboesa, três dos  
28 tipos de cupcake  
vendidos na doceria

# HAMBÚRGUER À MODA ANTIGA

## HAMBURGUERIA DO SUJINHO

**OS SANDUÍCHES GOURMETS** que nos perdoem, mas que tal uma pausa nas invenciones? Quem sente saudade daquele burgão tradicional bem montado, estufando um saquinho de papel, encontra alento na Hamburgueria do Sujinho. Esta lanchonete dos sócios do clássico restaurante Sujinho - Bisteca d'Ouro (em funcionamento desde 1980) foi inaugurada em outubro do ano passado. Tem decoração informal, preços bem inferiores aos dos concorrentes mais sofisticados e um serviço ainda meio fora de sintonia. O estrelato cabe realmente aos hambúrgueres artesanais - de alcatra, picanha e calabresa - nas versões de 80, 160 e 250 gramas. Preparados no carvão, eles chegam levemente vermelhos no interior e com um familiar sabor de churrasco por fora - cortesia das marquinhas de carne queimada na grelha. O sujinho salada pic burger (R\$10, com 80 gramas) leva queijo prato, alface, tomate e a deliciosa maionese de salsinha da casa, tudo entre duas fatias altas de pão tostado.

■ R. Maceió, 64, Cerqueira César, tel. 3231-5207, [www.hamburgueriadodosujinho.com.br](http://www.hamburgueriadodosujinho.com.br). Desde 2009. Seg. a qui. 12h/0h; sex. e sáb. 12h/2h; dom. 12h/0h. Cc: não aceita. Cd: não aceita. Sanduíches: R\$ 3,20 a R\$ 21,50.