

17 endereços para visitar no Dia Mundial do Hambúrguer

Por Matheus Mans

‘Paladar’ fez uma seleção de hamburguerias em São Paulo que valem a visita para celebrar a data

Comemorado no dia 28 de maio, o Dia Mundial do Hambúrguer é uma data especial dedicada unicamente ao sanduíche, unanimidade no mundo inteiro. A receita teria surgido a partir do bife de Hamburgo, uns bolinhos de carne redondos e achatados que chegaram aos Estados Unidos pelas mãos dos imigrantes alemães na segunda metade do século 19.

Durante o período de industrialização norte-americana, a carne foi parar dentro do pão. Afinal, os operários não dispunham de tempo para fazer as refeições - o hambúrguer não exigia talheres e trazia “sustança”. O sanduíche tornou-se popular no período do pós-Guerra e, desde então, ganhou o mundo inteiro. Por aqui, é possível encontrá-lo em inúmeras versões, que vão muito além da tríade carne, pão e queijo. E, para celebrar o dia do hambúrguer, Paladar fez uma seleção de hamburguerias para visitar. Que tal? Confira:

Consulado Gaúcho

Conhece o x-coração? É um lanche tipicamente gaúcho que, ao invés de hambúrguer, vem recheado com coração de galinha. Pode parecer estranho, mas é de comer rezando. O Consulado Gaúcho, que começou sua história vendendo itens típicos do Rio Grande do Sul em kombis, fez do Campo Belo a sua primeira morada fixa e tem esse lanche como o carro-chefe. Ele vem em um pão grande e, além do coração, é recheado com maionese, ervilha, milho, tomate picadinho e queijo. Sai por justos R\$ 37, comprando para viagem na casa. Ainda dá para comprar algumas especialidades gaúchas que um dos donos traz toda semana do Rio Grande do Sul, como cervejas típicas e um torrone com mel (R\$ 6). Ah, além de celebrar a data, vale visitar a unidade do Campo Belo para se despedir, já que a marca vai fechar a casa no bairro e manter apenas a unidade da Vila Madalena.

Onde: R. Antônio de Macedo Soares, 1377, Campo Belo. 11-99347-8775. 12h/23h (ter. e qua., 18h/23h; dom., 12h/22h; fecha seg.)

São Carlos Lanches

Se você gosta de lanches prensados e bem servidos, precisa dar uma chance para a lanchonete São Carlos. Perto da região das faculdades na Vila Mariana, a casa preza pela praticidade: são poucos os lugares disponíveis ali para sentar e comer. O foco é pegar o lanche (ou pedir pelo delivery) e ir embora. E isso já vale pela experiência: o x-salada (R\$ 32,90), com hambúrguer artesanal da casa, alface, queijo, tomate em cubos e maionese caseira, é a joia da casa, mostrando como os lanches são saborosos e inesquecíveis -- com o prensado ainda dando um gostinho crocante. Gosta de comer muito? Parta para o x-tudo (R\$ 40,90), que vem com tudo que o x-salada traz e mais bacon, presunto, ovo e azeitona verde fatiada. Para acompanhar, é gostosa a batata frita da casa (R\$ 19, 200 gramas), que vem acompanhada de maionese verde artesanal, e o ótimo Guaraná São Carlos (R\$ 8,50).

Onde: R. Maj. Maragliano, 433, Vila Mariana. 5573-5800. 17h30/22h30 (fecha domingo).

Criminal Burguer

Uma das principais atrações de hambúrgueres na Vila Leopoldina é o Criminal Burger. A hamburgueria faz bem desde hambúrgueres mais simples, como o X-Salada (R\$ 35) e o X-Burger (R\$ 33), até outros que são realmente mais elaborados -- e para quem gosta de comer bastante. É o caso do carro-chefe da casa, indicado pelo próprio garçom como o prato que mais sai: o Criminoso (R\$ 40), com pão da casa, hambúrguer, queijo tipo americano, alface, tomate, cebola roxa, picles artesanal, bacon e maionese da casa. O Criminal Burger também tem opção para os vegetarianos (R\$ 30), com um hambúrguer de falafel.

Onde: R. Nanuque, 595, Vila Leopoldina. 2659-7165. Seg., 18h/22h45. Ter. a qui., 11h30/22h45. Sex. e sáb., 11h30/23h. Dom., 11h30/22h30.

Kaskata's Lanches

Na rua Silva Bueno, a mais movimentada e comercial do bairro do Ipiranga, está escondido o Kaskata's Lanches. Escondido, afinal, pois se mudou duas vezes de endereço nos últimos cinco anos -- saiu da tradicional casa em que estava desde os anos 1970 para um estabelecimento logo na frente para, durante a pandemia, ter que se mudar para dois quarteirões de distância em um espaço menor. Apesar dessas mudanças, o lanche continua saboroso: o x-salada (R\$ 32,90), que vem

com pão, 120 gramas de hambúrguer, queijo prato, molho especial de tomate, maionese tradicional do Kaskata's e alface, serve bem uma pessoa e lembra bastante o sanduíche do Seu Oswaldo, vizinho de bairro. Para acompanhar, peça a porção de batata frita, que vem acompanhada de maionese da casa.

Onde: R. Silva Bueno, 1393, Ipiranga. 2272-0203. 12h/2h (dom., 19h/00h).

Oca Burger

O Oca Burger nasceu em Sorocaba, interior de São Paulo, há quase 10 anos. Com o início do boom das hamburguerias no país, eles se tornaram referência em smashes da cidade. Após a consolidação da casa por lá, sendo o Oca Burger pioneiro no interior neste formato fast casual (com smashes e com balcão de atendimento), eles seguiram para a capital do estado, com a abertura da casa em Pinheiros. A marca trabalha com cortes angus e o pão é preparado em colab com uma famosa padaria do Brasil. Além disso, todas as casas são pet friendly. Dentre as boas opções de pedidas, o Oca Burger (R\$ 28 ou R\$ 40, dependendo da quantidade de burgers), com american cheese, alface, tomate, cebola roxa e molho da casa. Também vale arriscar no Provolóca (R\$ 36-R\$48), feito com provolone à milanesa.

Onde: R. Simão Álvares, 427, Pinheiros. 11h30 às 23h30 (fecha 2a).

New's Lanchonete

Assim como o Seu Oswaldo e o Kaskata's no Ipiranga, o New's Lanchonete é uma instituição do hambúrguer no bairro da Vila Mariana. A casa tem a típica pegada das hamburguerias americanas e serve um lanche que vale a visita -- desde o x-salada (R\$ 36,80), com hambúrguer, pão, queijo, alface e maionese, até o diferente x-burger com creme de milho (R\$ 35,70). Vale a pena pedir um dos milkshakes do New's, que, na versão convencional (R\$ 38,90), consegue servir duas pessoas durante uma refeição.

Onde: Rua Joinville, 377, Vila Mariana. 3884-2138. 12h/4h (seg. a qua., 12h/3h; dom., 12h/1h30).

Milk & Mellow

No cardápio da Milk & Mellow, hamburgueria tradicional de São Paulo, além das especialidades, a casa agora incorpora novas criações como os hambúrgueres

100% veganos: o Veggie Cheese Salada (R\$ 33, hambúrguer de leguminosas, queijo prato vegano, tomate vermelho, alface e maionese vegana artesanal) e o Veggie Fit Burger (R\$ 33, hambúrguer de batata doce, champignons e maionese vegana artesanal). Toda produção é artesanal e feita com ingredientes frescos em uma área da cozinha própria sem a presença de proteína animal. Outros sanduíches exclusivos – e clássicos – estão no cardápio como o JK Burger (R\$ 47, duplo hambúrguer, cheddar, pickles e maionese rosa artesanal), Prime Rib Burger (R\$44, hambúrguer 160g, queijo prato e maionese artesanal, com molho barbecue e onion rings), Bauru Milk & Mellow (R\$ 44, rosbife, queijo prato, pickles, tomate vermelho e alface) e Beirute Ollie (com versões disponíveis entre os valores de R\$ 45 e R\$ 57,50, com filé de frango, queijo prato, creme de milho, tomate e orégano).

Onde: Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 101. 4118-7878. Seg. a qui., 11h/00h. Sex. e sáb., 11h/02h. Dom., 11h/00h.

The Burger Map

Logo ao entrar no The Burger Map, você já entende a proposta da casa. Com várias referências à lanchonetes americanas clássicas nas paredes, a hamburgueria busca trazer uma grande variedade de lanches tradicionais dos Estados Unidos -- são mais de 25 opções disponíveis no cardápio. É muito gostoso o California Burger (R\$ 36 o smash ou R\$ 45 o regular), que vem com hambúrguer, guacamole, bacon e sour cream. Uma pedida mais diferente é o Patty Melt (R\$ 30 o smash ou R\$ 39 o regular), que é hambúrguer, cheddar, gruyère e cebola frita no pão de forma. Para beber, não pense duas vezes e aposte em um dos chás gelados da casa. Dentre as opções, com groselha e com limonada (R\$ 11).

Onde: R. das Aroeiras, 442, Jardim, Santo André. 18h/23h (sáb. e dom., 12h/23h; sex., 12h/15h e 18h/23h).

Lanchonete da Cidade

Uma das casas mais tradicionais de São Paulo, a Lanchonete da Cidade vai ter uma celebração especial para o Dia do Hambúrguer: no domingo, 28 de maio, a casa vai vender o x-salada smash, que normalmente sai por R\$ 27, a R\$ 10 (serviço e outros produtos não inclusos). Vale também aproveitar para pedir um milkshake, um dos destaques positivos da casa, como o de frutas amarelas, com calda de frutas amarelas, sorbet de maracujá batido com leite de amêndoa, coberto com espuma de leite de coco com maracujá e finalizado com frutas amarelas (a partir de R\$ 32, 400 ml). O valor é salgado, mas é delicioso.

Onde: Av. Magalhães de Castro, 12.000, loja 23, 1º mezanino (Shopping Cidade Jardim). 3198-9301. 12h/ 23h (6ª e sáb. 12h/ 0h. dom. 12h/ 22h)

Joakin's

Uma das hamburguerias mais clássicas de São Paulo, em atividade desde 1965 no Itaim Bibi, a Joakin's é um dos pontos mais conhecidos quando falamos em restaurantes e lanchonetes que ficam abertos até altas horas. E o lanche não decepciona: o Backin's é o tradicional X-Bacon Salada (R\$ 44), que vem em um pão brioche macio e com a carne suculenta, e o Pollo Kin's (R\$ 42,90), com um frango à milanesa bem feitiinho. Vale a pena experimentar os milkshakes, seja de Ovomaltine (R\$ 41,20) ou até de churros (R\$ 36).

Onde: R. Joaquim Floriano, 163, Itaim Bibi. 3168-0030. 11h/3h (sex. e sáb., 11h/5h; dom., 11h/2h).

Brugi

A hamburgueria tem como carro-chefe os smash burgers, elaborados com blend de carne Wagyu, mas também apresenta outras sugestões de inspiração asiática como o ebi brugi (hambúrguer de camarão empanado na panko, salada de repolho e cenoura, maionese de wasabi, servido no pão da casa, R\$ 43,50). As influências japonesas também se estendem aos milkshakes, com versões como o de baunilha com caramelo de missô (R\$ 29, 400 ml).

Onde: R. Min. Jesuíno Cardoso, 498, Vila Olímpia. 97410-8886. 11h30/ 15h e 18h/ 22h30 (sáb. e dom. 12h/ 15h e 18h/ 22h30. fecha 2ª). Delivery próprio, pelo iFood e Rappi.

Old Man Sandwich

Poucas hamburguerias no ABC são tão bem comentadas quanto a Old Man Sandwich. A casa, que também fica em uma rua residencial e simpática, pode passar batida por quem anda por lá, de tão discreta que é. Não é à toa: a casa foi cedida pela avó do Wendell, proprietário do local ao lado da parceira Daniela. O resultado não poderia ser mais positivo: os lanches são suculentos, bem preparados e deliciosos. Vale muito a pena o B. Jelly (R\$ 36), que é um hambúrguer 160g no pão brioche, queijo prato, geleia de bacon e maionese de ovos; assim como o Chicken Glaze (R\$ 28), que é frango frito com glaciado de mel,

alho e pimenta, gergelim branco, maionese clássica com ovos cozidos e rúcula. De acompanhamento, vá de OFC (R\$ 28), que são pedaços de frango glaceado levemente apimentado e sour cream. Casa faz delivery, mas vale a pena conhecer o espaço.

Onde: R. Tapajós, 846, Barcelona. 4226-3712. 18h/22h30 (fecha 2ª).

Frank & Charles

O hambúrguer da Frank & Charles é uma delícia -- e você pode aproveitar com o seu pet. O local conta com cadeiras do lado de fora e, apesar de um pouco apertado, dá para ficar confortavelmente ali. Enquanto isso, no cardápio, uma coisa melhor que a outra. É muito bom o Bit spicy (R\$ 33,50), feito com carne Angus de 140g, queijo Monterey Jack, geléia de bacon e maionese artesanal de sriracha. Também é muito gostoso o Classic (R\$ 33), com carne Angus de 140g, queijo cheddar, alface, tomate e maionese artesanal de manjeriço, servido no pão de brioche artesanal. Também vale inovar e pedir as deliciosas panquecas.

Onde: R. Tinhorão, 130, Higienópolis. 18h30/ 22h (6ª 18h30/ 23h. sáb. 12h/ 23h. dom. 13h/ 22h). Delivery pelo iFood.

Grelha BBC

Grelha BBC é o apelido do Burger, Breja e Comida Bruta. A casa, também no Largo da Matriz, conta com hambúrgueres para quem gosta de comer bastante. É o caso do MuyGuapo, por exemplo, que é um lanche com pão brioche, hambúrguer de carne angus 130 gramas, queijo empanado, guacamole, sour cream, pickles de pimenta jalapeño e alface (R\$ 39,99), ou o Frega, com pão de brioche, hambúrguer de carne angus 180 gramas recheado com cheddar, bacon artesanal, alface picado e pickles de pepino (R\$ 39,99). E como o próprio nome do local sugere, há boas opções de cervejas e chopes artesanais.

Onde: Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 74, Freguesia do Ó. Ter. a sex., 18h/23h. Sáb. e dom., 16h/23h.

Osnir Hamburger

Em um entroncamento entre Praça da Árvore, Saúde e Jabaquara, mas com filiais em outros bairros, é a Osnir Hamburger. Desde 1969, o restaurante fica em uma esquina da própria Avenida Jabaquara e se tornou ponto de encontro. Muito disso

acontece por conta do tradicional X-Salada (R\$ 34,90), que vem com um hambúrguer de 130g, queijo prato derretido, alface, tomate e maionese da casa, que é saboroso e serve bem. Outra aposta interessante do cardápio é o X-Frango (R\$ 39,90), acompanhado de catupiry, e que foge um pouco dos lanches de frango encontrados por aí. Ah, e a batata frita é saborosa e sequinha, sem excesso de óleo, servindo bem individualmente na chamada “porção baby” (R\$ 18,90).

Onde: Av. Jabaquara, 550. (11) 2578-2165. 11h30/23h50 (sáb. e dom., 11h00/00h50).

Hambúrguer do Seu Oswaldo

Assim como o Osnir Hamburger é parada obrigatória no Jabaquara, o Hambúrguer do Seu Oswaldo também é ponto de encontro no Ipiranga. Localizado na movimentada Rua Bom Pastor, onde comércio e residências se misturam, o tradicional ponto do bairro tem um serviço simples -- nada de batata frita ou milkshake, enquanto o cartão de débito começou a ser opção de pagamento há pouco tempo. No entanto, o serviço próximo do cliente, fruto de uma experiência de mais de 50 anos no mesmo espaço, faz com que o cliente se sinta confortável e quase em uma cápsula no tempo. O destaque aqui fica para o X-Salada (R\$ 30), servido com um hambúrguer pra lá de saboroso e um molho de tomate que não tem pra ninguém. Ainda assim, o X-Maionese (R\$ 30) e o X-Bacon (R\$ 31,50) também são boas pedidas. Pra beber, não deixe de escolher entre os refrescos de uva ou laranja (R\$ 6,20, copo pequeno), daquelas máquinas tradicionais que quase não encontramos mais por aí.

Onde: R. Bom Pastor, 1659. Seg. a sáb., 12h/22h (fecha dom.). Aceita apenas dinheiro e cartão de débito.

SteamFactory

Escondido em uma pequena travessa no bairro do Ipiranga, a hamburgueria SteamFactory tem um ambiente todo voltado para a temática steampunk. O ambiente de aspecto industrial, com detalhes em ferro e engrenagens, ornado com um cardápio que faz sentido com a proposta, como o hambúrguer bovino com pastrami defumado, queijo muçarela, cebola roxa e maionese no pão brioche (R\$ 29,90) e o carro-chefe com hambúrguer bovino, costela suína defumada com barbecue, crispy onion, cheddar e pão australiano (R\$ 26,90). Para quem é de batata, ainda tem uma porção com costela suína defumada (R\$ 30,90).

Onde: Rua Benjamin Jafet, 281, Ipiranga. Qua. e qui., 18h/22h. Sex., 18h/ 23h.
Sáb., 12h/23h. Dom., 12h/20h.

<https://www.estadao.com.br/paladar/17-enderecos-para-visitar-no-dia-mundial-do-hamburguer/>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Estadão

Seção: Paladar