

Bar em São Caetano conquista 1º lugar em competição nacional de hambúrguer

A cervejaria Menze Brewing Co. conquistou o prêmio de melhor hambúrguer do Brasil no Pitmasters Brasil, pela Steak Cookoff Association, garantindo vaga na competição internacional

Do Diário do Grande ABC

A cervejaria Menze Brewing Co., de São Caetano do Sul, especializada em cervejas e lanches artesanais, conquistou uma vitória histórica no Pitmasters Brasil 2025, realizado durante o festival Bárbaros BBQ, um dos principais eventos de churrasco americano no país. A casa garantiu o primeiro lugar na categoria “Hambúrguer”, pela Steak Cookoff Association, e como prêmio recebeu o direito de representar o Brasil no campeonato mundial no Texas. A Menze também alcançou o segundo lugar na categoria “Steak”, disputando com nomes de peso da gastronomia. A partir de outubro, o público poderá provar os dois pratos vencedores na cervejaria, em edição limitada.

Desde 2016, o Pitmasters Brasil se consolidou como uma das principais organizações de American Barbecue no país. Em 2025, o campeonato foi realizado em Americana (SP), nos dias 27 e 28 de setembro, durante a 17ª edição do Bárbaros BBQ, que reuniu entusiastas, pitmasters e amantes de churrasco, cerveja e gastronomia. Paralelamente, a Steak Cookoff Association (SCA) promoveu disputas com mais de 19 equipes profissionais, em categorias como ancho, espetinho e hambúrguer.

O hambúrguer campeão da Menze Brewing Co. é uma verdadeira celebração da gastronomia autoral. O pão, selado com manteiga francesa e coberto com parmesão, acompanha maionese japonesa Kewpie. O hambúrguer, recheado de queijo, recebe duas fatias de queijo da canastra raladas na chapa, garantindo crocância e sabor marcante, e é coroado com uma geleia artesanal de goiabada cascão. A carne, cuidadosamente temperada com sal, pimenta e alho, fecha a combinação com perfeição.

O steak que garantiu o segundo lugar se destaca pela marinada elaborada à base de ossobuco, tutano, cogumelos, tomate, cebola, alho e salsão, que transforma o corte em uma carne suculenta e cheia de sabor. Após o descanso, o steak é

finalizado com uma glaze sofisticada de suco de goiaba concentrado, açúcar mascavo, pimenta sriracha e gochujang, resultando em um prato equilibrado entre doçura, picância e umami.

“Essa dupla conquista no hambúrguer e no steak confirma que nosso caminho de unir cerveja artesanal e gastronomia autoral está no rumo certo. É gratificante ver o reconhecimento ao esforço de toda a equipe da Menze, tanto na produção de cerveja quanto na cozinha. Nosso plano é seguir inovando, entregando experiências memoráveis para quem busca cerveja gourmet e gastronomia de alta qualidade no Grande ABC,” afirma Leandro Menze, Fundador da Cervejaria Menze Brewing Co.

Serviço

Menze Brewing Co. – Bar e restaurante

Localização: Rua Rio Grande do Sul, 869 – São Caetano do Sul, SP

Funcionamento: de quarta a domingo

O que encontrar: Acepipes, lanches autorais premiados, cervejas artesanais, cocktails especiais, música ao vivo (consultar agenda).

O estabelecimento aceita Pets.

Instagram: @menzebrew

<https://www.dgabc.com.br/Noticia/4260679/bar-em-sao-caetano-conquista-primeiro-lugar-em-competicao-nacional-de-hamburguer>

Veículo: Online -> Site -> Site Diário do Grande ABC - Santo André/SP

Seção: Gastronomia