

gourmet.

Lucia Camargo Nunes
redacao@folhadalphaville.com.br

Há quase três anos no Brasil e com forte expansão nos últimos dois, a rede americana Johnny Rockets vai se firmando entre as boas lanchonetes de São Paulo. Numa das unidades, a do Shopping Cidade São Paulo, na avenida Paulista, 1.230, o movimento é intenso e o atendimento, um de seus destaques. Mas isso não basta: o principal produto precisa valer o investimento e a visita. O segmento de hamburguerias foi um dos que mais cresceram na última década e é preciso buscar atrativos.

Além do cardápio mais variado, que inclui sanduíches, milk shakes e foi ampliado para pratos com carnes e saladas, o Johnny Rockets aposta em hambúrgueres diferenciados: depois de uma temporada com carne de Wagyu, a casa lançou recentemente um hambúrguer premium desenvolvido exclusivamente em parceria com a boutique de carnes Wessel.

Trata-se do Iutván Burger, um blend de 200 g com queijo brie, tomate, maionese verde e repolho roxo crocante ralado, que pode vir em pão de brioche artesanal ou pão francês, servido com batatas fritas ou side salad, por R\$ 34,90. A carne, mais fina, é muito saborosa, e a combinação do recheio do hambúrguer, sem exageros, é tão perfeita que a sugestão é não colocar outros molhos (maionese, catchup ou mostarda): experimente do jeito que ele chega. O tamanho também é ideal para não sobrar.

Hambúrguer premium é destaque de rede

Johnny Rockets investe em blend da boutique de carnes Wessel

Para finalizar, aposte nos milk shakes. Uma das novidades é o Dark Chocolate Shake (R\$ 24,90), feito à base de chocolate meio amargo Ghirardelli, menos doce que os demais. Outros entre os mais pedidos são o Oreo Cookie & Cream (R\$ 23,90) e o Ovomaltine (R\$ 23,90). O NY Cheesecake (R\$ 21,90) também é boa opção de sobremesa.

Além da Paulísta, a rede ainda possui unidades no Shopping Tietê Plaza e West Plaza, ambos na zona oeste.

DUPLA PERFEITA.
Novo hambúrguer Wessel e milk shake com chocolate Ghirardelli valem as calorias



TRÊS OPÇÕES DE BURGER. Chef Leandro Polack comanda o grill

Restaurante de Alpha promove hamburgada

O restaurante La Cucina Piemontese promove neste domingo (21) a 3ª Hamburgada, ao ar livre, na varanda e no jardim da casa, sob o comando dos chefs Leandro Polack e Leslie Manzini.

Das 12h30 às 17h, eles prepararão apenas hambúrgueres especiais. No menu, três opções: Mito (blend de carnes bovinas, queijo taleggio, crisp de presunto parma e geleia de frutas verme-

lhas, R\$ 30), Atentado (blend de carnes bovinas, cheddar, cebola caramelizada e pickles caseiro, R\$ 30) e Veggie (hambúrguer de cenoura, queijo mozzarella e cebola roxa, R\$ 30). Os pães serão briosches da Sagrado Boulangerie, de Alpha.

Um carrinho da Belvedere servirá drinks especiais e um carrinho-bicicleta da Le Botteghie di Leonardo terá gelatos imperdíveis. Endereço: av. Valville, 550, Alphaville.



NO WEST PLAZA. Ambiente da rede remete às antigas diners americanas

Para criançada de Alpha

Os personagens do desenho Scooby-Doo, da Warner Bros., estarão na loja do Habil's (al. Rio Negro, 300) neste sábado (20) para divulgar a campanha de kit infantil, que tem opções para meninos e meninas, com as novas surpresas, inspiradas nos personagens. São quatro bolas com temas esportivos.

Scooby-Doo e Salsicha vão interagir e tirar fotos com as crianças. Além dos personagens, a famosa van Máquina de Mistério, que transporta a turma nas mais diversas e arrepiantes viagens, ficará exposta no estacionamento da loja, das 12h às 22h. Já os personagens farão cinco aparições, de cerca de 30 minutos cada, entre as 15h e as 20h.