



POR TADEU DE MARCO



FLANDOLI

SUMÁRIO

SOBRE	PÁG 3
SAIBA MAIS	PÁG 4
PRÉ-FRITURA	PÁG 5
METODOLOGIA	PÁG 7
DIÁRIO DE VIAGEM	PÁG 12
THE SAUCE	PÁG 31



FLANDOLI



SOBRE

A **Burger Trends** é uma pesquisa de tendência de consumo desenvolvida pelo especialista em hambúrguer e American BBQ **Tadeu de Marco** e a agência **Flandoli**, em parceria com as marcas, **Boccaneira**, **Maturatta**, **McCain** e **Polenghi Professional**.

Em sua primeira edição **(24/25)**, a pesquisa traz uma metodologia que cobre os principais elementos que orbitam a construção do que é o hambúrguer: pão, carne, queijo, molho e acompanhamento.

A região de estudo escolhida foi a cidade de **Nova York** - com foco na ilha de **Manhattan** e o bairro do **Brooklyn** - sabidamente geradora de tendência de consumo e comportamento que extrapolam o segmento A&B.

Tadeu de Marco e Flandoli são responsáveis pelo desenvolvimento, produção, publicação e distribuição da pesquisa em seus canais oficiais.

MARCAS PARCEIRAS



SAIBA MAIS

Esta é uma **versão gratuita** da nossa **pesquisa de tendência de consumo** focada para o público geral e para entusiastas. Para comprar a versão dedicada a **estabelecimentos e operadores**.

Ou caso você seja **representante de uma marca** e deseja ser nosso parceiro nas próximas edições da **Burger Trends**, entre em contato conosco no e-mail abaixo:

TADU@FLANDOLIGT.COM



FLANDOLI

FOTO: EVELIN TERRES





PRÉ-FRITURA

Me chamo Fernando Tadeu de Marco Teixeira e sou um cara que deixou uma carreira na música para me redescobrir e dedicar-me a uma nova forma de arte. Hoje, sou simplesmente o Tadeu, um pesquisador, entusiasta, especialista, e mais importante, um apaixonado por hambúrgueres, churrasco, comida casual e tudo que faz parte desse universo!

Há mais de uma década, iniciei uma pesquisa com o objetivo de elevar o nível da culinária no Brasil. Viajei pelos Estados Unidos, absorvendo tudo à minha volta, sempre com um olhar voltado para experiências que acredito serem únicas para nós.

Nessa jornada, procurei referências que pudessem destacar o nosso mercado. Fui quase um “Robin Hood” culinário, buscando trazer tudo que fosse relevante para nosso povo. Aprendi a adaptar os sabores do exterior ao nosso paladar. A identificar o que mais agrada e encanta os clientes. Sinto um imenso orgulho do que construí e de ver o impacto do meu trabalho se espalhando pelo país, que até pouco tempo atrás, não era visto como um protagonista no mercado mundial de hambúrgueres e churrasco.



Agora, nossa rica culinária ganha mais uma faceta. Somos uma nação que ama comer e servir bem. Merecemos esse reconhecimento. Hoje o Brasil é um nome respeitado no cenário mundial de hambúrgueres.

Durante minha caminhada, contribuí para construir nosso mercado. É emocionante ver estabelecimentos abrindo com minhas receitas e negócios prosperando com minhas orientações, mas acima de tudo, é gratificante ver minha comunidade preparando e desfrutando boa comida.

Os momentos longe de casa, seja estudando pelo mundo ou ensinando pelo Brasil valeram a pena. Não posso deixar de agradecer aos amigos Fabrício e Amanda do Hambúrguer Perfeito, Eduardo Perrone do Sanduba Insano e Marcos do Guia do Hambúrguer. Figuras importantes deste mercado.

Descobri na cozinha uma maneira de seguir em frente. Minha missão é preparar minha comunidade de forma leve e positiva. E não se surpreenda se eu adicionar dendê e pão de queijo ao seu sanduíche!

Um agradecimento especial a Noelle, minha esposa, que compreende, incentiva e apoia minha jornada; aos amigos da Flandoli pelo suporte e estrutura; a Alemão e Tuco, por compartilharem seus talentos comigo; e a Rafinha, por quem continuo seguindo nosso acordo. Eu sou o Tadeu do Canal Rango, e isso é tudo o que sei fazer. Vamos juntos?!

POR TADEU DE MARCO

METODOLOGIA

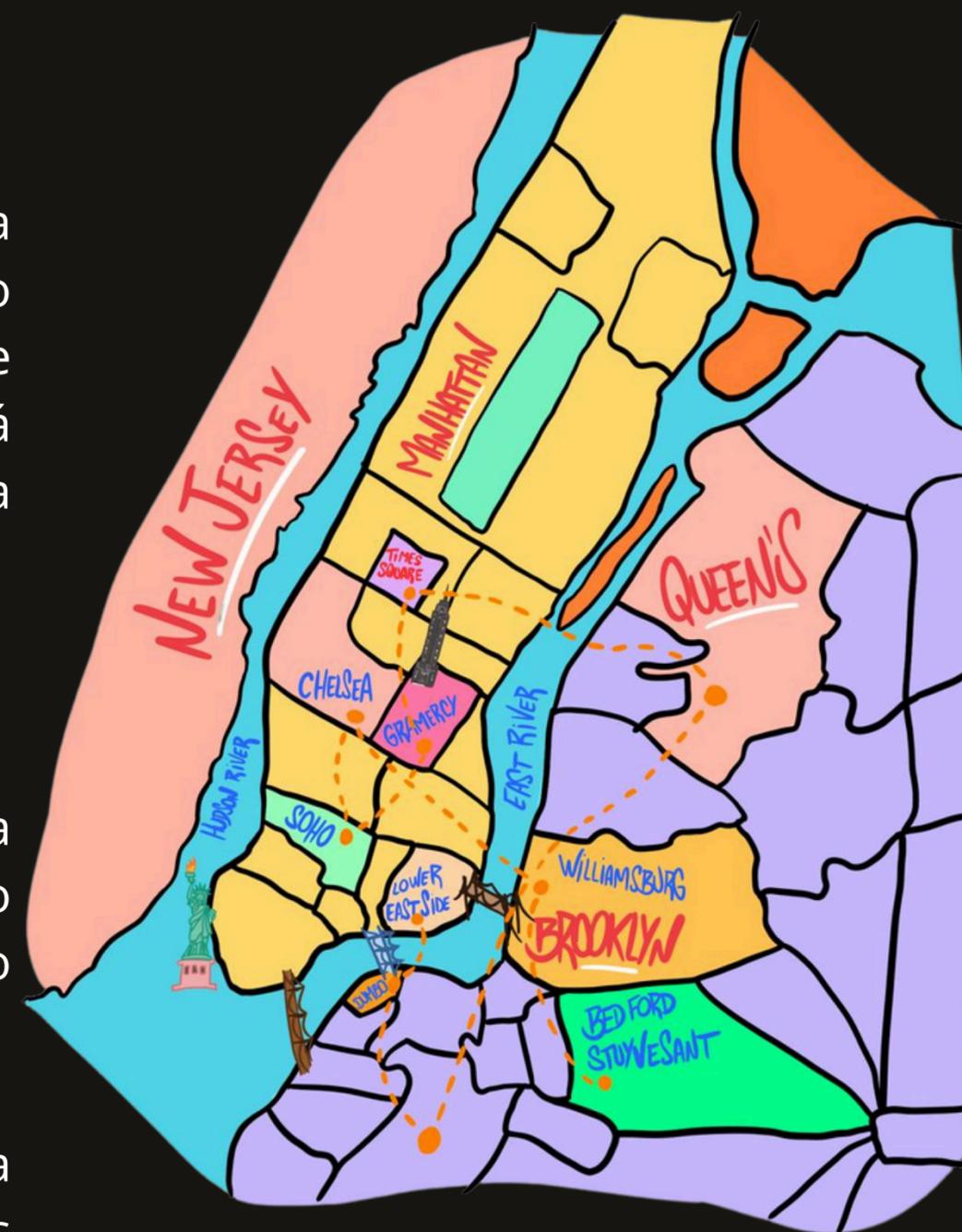
1. MAPEAMENTO

O primeiro passo da Burger Trends, consiste em um abrangente Mapeamento da região escolhida, que no caso foi Nova York, com foco na ilha de Manhattan e o bairro do Brooklyn. Esse Mapeamento é feito pelo próprio Tadeu, com ajuda de alguns colaboradores locais. O processo serve para acompanhar o que está acontecendo em relação a tendências de consumo, e assim, criar um panorama geral do que será pesquisado.

A fase de Mapeamento começa 6 a 8 meses antes da viagem.

Ainda dentro do Mapeamento, fazemos um filtro das escolhas iniciais, para caminharmos na construção do roteiro final, que também pode mudar quando chegamos no destino a partir de uma análise das redes sociais e da percepção local.

Ao longo de todo o processo de Mapeamento, também procuramos levar em conta o mercado nacional, com análise de redes sociais, e também através de conversas com marcas e operadores, para buscar o que faz sentido, quando o assunto é Brasil.



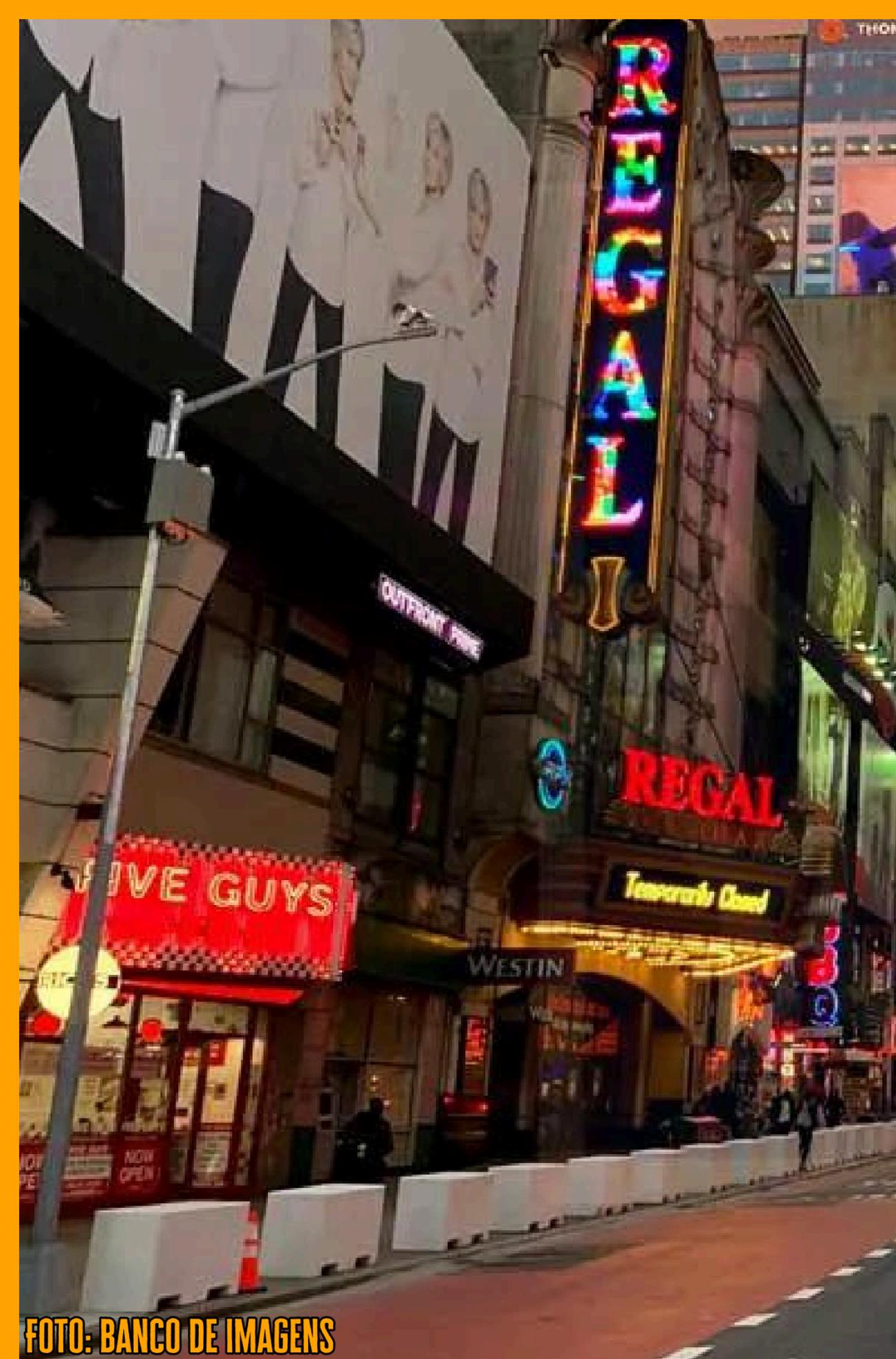
2. ANÁLISE TÉCNICA

Esse passo traz o olhar do local em questão a ser analisado.

Entendendo o local, também conseguimos captar um pouco do perfil do hábito de consumo - quem frequenta, poder aquisitivo, idade, e por aí vai.

Também olhamos com atenção para o cardápio de forma técnica para determinarmos se ele é funcional, mesmo sabendo que possa existir algum elemento, sejam insumos ou processos, que não possamos replicar no Brasil.

No caso de Nova York, também tentamos identificar se aquele lugar escolhido é turístico, ou se é frequentado majoritariamente por locais. Isso também faz parte da nossa Análise Técnica.



3. ANÁLISE SENSORIAL

Aqui entramos no universo dos sabores e texturas. O que buscamos é se esse(a) prato/receita, funciona no mercado brasileiro ou não?

Entendendo que sim a gente vai para a percepção de cada insumo, elemento por elemento e também, como aquele(a) prato/receita foi construída. Se existe indústria ou se o processo é artesanal. Olhamos para os pontos principais que orbitam na construção do hambúrguer.

- **Pão:** textura, umidade, maciez
- **Carne:** suculência, sabor, etapas e processos de produção
- **Queijo:** sabor, derretimento, elasticidade
- **Molho:** textura, sabor e se ele atende a categoria que é colocado
- **Acompanhamento:** textura, se aquele acompanhamento faz sentido com o prato e modo de preparo

Fazemos isso para entender a preocupação do estabelecimento com o sabor. Análise de preço e se aquele hambúrguer/lanche faz sentido no cardápio, também fazem parte dessa etapa.



FLANDOLI



FOTOS: ACERVO TADEU

32

ESTABELECIMENTOS

50

LANCHES

84

QUILÔMETROS

DIÁRIO DE VIAGEM

DIA 1	PÁG 13
DIA 2	PÁG 17
DIA 3	PÁG 21
DIA 4	PÁG 24
DIA 5	PÁG 26
DIA 6	PÁG 27
DIA 7	PÁG 30



DIA 1

A PRIMEIRA PARADA

Nosso time embarca para os Estados Unidos no dia 26/02, uma segunda-feira. Conseguimos ir todos juntos - Tadeu (eu, no caso), Noelle (minha companheira) e Matheus (meu empresário).

Chegamos no Aeroporto Internacional John F. Kennedy, o JFK, no dia seguinte bem cedo. E quando eu falo bem cedo... é BEM cedo! Do aeroporto, nos deslocamos para a casa do meu irmão Rafael, nosso Quartel General de sempre nas viagens para Nova York. Obrigado por tudo, Rafa.

A primeira parada gastronômica do nosso primeiro dia foi no **Chelsea Market**, construído em 1890. Esse icônico prédio no coração de Nova York abriga mais de quarenta estabelecimentos gastronômicos.



FOTOS: SITE OFICIAL CHELSEA MARKET



TENDÊNCIA CLÁSSICA

Por lá, começamos experimentando os tacos do Los Tacos No.1 e na sequência comemos nosso primeiro hambúrguer da viagem. Como estávamos em um lugar clássico, nada melhor do que degustar o primeiro PCQ - pão, carne e queijo - na Creamline. Lanche tradicional com batata *Waffle Fries*, uma tendência em NY, que também vem chegando no Brasil com a mesma qualidade.

A loja se auto-intitula um "*fast casual restaurant*", que seria um misto de fast-food com uma pegada sustentável, sabe? Lá eles apoiam produtores locais do estado de Nova York e em todos os pratos existe um insumo local.

Tudo o que comemos nessa primeira parada era muito gostoso, com processos muito bem executados. Saímos de lá para um passeio no High Line, com a sensação de que seria uma boa viagem.

Andamos um pouco pelo *High Line*, fica aqui a primeira dica de um baita combo. Ele é um parque vertical a céu aberto, construído no lugar de uma antiga linha de trem, no lado Oeste de Manhattan. Lá você pode "quebrar" um pouco a intensidade que é estar em Nova York, uma das maiores megalópoles do mundo e sua imensidão de prédios.

No High Line você passeia por jardins suspensos, vê arte de rua e também pode comer, é claro.

Depois de andarmos um pouco, chegamos a um mercado de origem hispânica, também super tradicional. Comemos mais um PCB, porém desta vez com um molho picante de assinatura espanhola.



FOTO: ACERVO TADEU





MOLHOS E MAIS MOLHOS!

Ao final do primeiro dia, tiramos um tempo em nossas agendas para analisarmos os mercados pequenos e grandes. Com isso, nós conseguimos ter visão sobre como os produtos de hamburgueria estão performando no varejo.

Tomamos um SUSTO! A oferta de molhos nos Estados Unidos é ABSURDA.

Ah... Antes de passarmos para o segundo dia, precisamos deixar registrado aqui que comemos uma pizza *NY style* e eu vou contar um segredo pra vocês: a nossa pizza é melhor!

DIA 2

A DELICIOSA MAGIA DO CINEMA

O segundo dia começa em outro cartão postal da cidade, a ***Katz's Delicatessen***. Fundada em 1888, essa delicatessen já foi locação do filme "*When Harry Met Sally*", em português "Harry & Sally - Feitos Um Para o Outro", de 1989. O local é famoso pelo seu sanduíche de pastrami, que agora também tem versões com queijo derretido.

Na *Katz's*, pedimos um pouco de cada coisa do menu para experimentar ao máximo os clássicos.

O sanduíche de pastrami monstruoso que você está vendo na foto também estava delicioso.



FOTOS: ACERVO TADEU

A APOSTA

Depois da "Katz's" fomos para o **375 Chicken 'N Fries**. Esse lugar entrou no nosso monitoramento há pouco tempo, mas decidimos apostar por sabermos da variedade incrível de molhos que eles têm por lá.

A aposta foi uma grata surpresa. Eram 19 tipos de molhos diferentes e destacamos a maionese de amendoim, o molho de manga e o Samurai Sauce, que apesar de mais tradicional - com base de ketchup e mostarda - era muito bom também.





DESTINO: HAMBURGER AMERICA

Antes de chegarmos ao principal destino do segundo dia, passamos pelo *Essex Market*, que seria o equivalente ao Mercado Municipal de São Paulo. Lá pudemos ver uma variedade incrível de especiarias e experimentamos um pickles de abacaxi que me chamou bastante a atenção.

De lá, partimos para uma das grandes expectativas da viagem: o *Hamburger America*, do George Motz (talvez o maior estudioso de hambúrguer do Mundo).

Pedimos o *“George Motz’s Fried Onion Burger”*, carro chefe da hamburgueria, fomos super bem atendidos e tudo estava incrivelmente gostoso.

Eu troco mensagens com o George nas redes sociais, mas infelizmente não conseguimos nos encontrar. Fica pra uma próxima!



PAT LAFRIEDA: A CASA DAS CARNES

Depois de sairmos de uma experiência maravilhosa, pulamos direto para outra. Entramos no [Time Out Market](#) e aqui você encontra o melhor da comida e cultura nova-iorquina.

Comemos no [Pat LaFrieda](#), uma renomada casa de carnes, que faz distribuição para diversos estabelecimentos. Desde redes de fast-food, como o [Shake Shack](#) até o [Minetta Tavern](#), eleito o melhor hambúrguer de Nova York, em 2028.

Despretensiosamente experimentamos o burger e não querendo dar spoiler, que vocês verão nosso ranking no **"The Sauce!"** no final do guia, mas esse lanche está certamente no pódio.

Fechamos o dia comendo o sanduíche de lagosta do [Luke's Lobster](#), que também é premiado e também passamos no [Arby's](#) para experimentarmos uns molhos. O que mais me chamou a atenção foi o Bronco, um molho de frutas vermelhas bem adocicado, que fica ótimo com carne defumada e/ou rosbife.



DIA 3

UM POUCO DE NERDICE, UM POUCO DE MACARRONADA

O terceiro dia da nossa viagem começou perfeito para quem é nerd como eu. Nos encontramos no *Rockefeller Center* para o café da manhã e depois de um bagel com cream cheese e uma tostada de avocado, passeamos pelas lojas da Lego e da Nintendo.

Na hora do almoço, fomos comer no tradicionalíssimo *Carmines*. A escolha por um espaguete com almondegas foi providencial, pois na parte da tarde iríamos fazer uma verdadeira maratona pelos fast-foods.

MARATONA DE FAST-FOODS

Raising Cane's foi a primeira parada da maratona de fast-foods. Escolhemos a rede de frango frito, porque ela está no hype, muito por causa das postagens de influenciadores gringos nas redes sociais. O molho que acompanha o lanche é bem interessante e inclusive trouxemos um pouco para o Brasil para tentarmos replicar. Já tem post com a minha receita no Mestre dos Molhos no meu Instagram!

Depois fomos no **Popeyes**, também por conta dos molhos, porém a rede não chamou muita atenção nesse quesito, com exceção do *Buttermilk Ranch*.

Claro que não poderíamos deixar de ir no **Mc Donald's** e por lá encontramos um molho novo no cardápio, o *WcDonald's Sauce*, picante e com inspiração oriental.

Depois de um Mac, fomos na **Chick-fil-A** e tínhamos grande expectativa para o famoso molho deles. A *Waffle Fries* estava bem boa, assim como os *nuggets*. Mas o frango em si não surpreendeu.

No quesito molho eles entregaram tudo, com destaque para o molho assinatura deles, o de Siracha Adocicado e o *Polynesian* - sendo que esses você pode encontrar também no supermercado.

Terminamos a noite comendo taco no **DeKalb Market Hall**, um pico com vários rolês culturais. Comi no **Jefe Tacos** - onde pude curtir uma festinha de música latina e um refrigerante de tamarindo.



FLANDOLI

FOTOS: ACERVO TADEU



DIA 4

O DIA DOS CLÁSSICOS

Nosso quarto dia, começou com um ida de metrô para *Coney Island*, um bairro peninsular no sudoeste do Brooklyn. O rolê do dia era visitar alguns dos lugares clássicos, e a parada inicial foi no **Nathan's Famous Hot Dogs & Restaurants**, o primeiro hot-dog do mundo.

Pegamos um cachorro quente clássico e encontramos uma deliciosa surpresa nos acompanhamentos: o mini *corndog*, que nada mais é que uma versão *bites* do tradicional lanche.

Sáímos do primeiro hot-dog para a primeira rede de fast-foods do mundo. No **White Castle**, pedimos um *slider* clássico e um frango frito com waffle, que percebemos também ser uma tendência.

Subimos de volta ao Brooklyn e paramos em uma *Target* - enorme rede de supermercados - para ver um pouco mais do que os estadunidenses consomem. Mais uma vez... Um mar de molhos!

FOTO: ACERVO TADEU



FLANDOLI



Paramos pra almoçar na **Applebee's** e eles tinham um molho de queijo e um Honey Mustard bem interessantes.

Depois, fomos numa delicatessen chamada **David's Brisket House Deli**, para ver como eles trabalhavam os molhos de churrasco. Experimentamos o sanduíche, que é gostoso mas não surpreende. Os molhos são bons, e eles fazem uma apresentação com um *bowl* de caldo de carne, ideal para molhar o sanduíche.

Fechamos o dia o **Ugly Donuts & Corn Dogs**, rede que vem para o Brasil nos próximos anos. Destaque para a diversidade de molhos. Lá comemos um *corndog* com massa de arroz. Já podemos ver lanches similares, principalmente em São Paulo, no bairro da Liberdade.

DIA 5

SMASHS E SUPER SMASHS



O quinto dia começou com uma viagem ao passado. Fomos ao *Friend's Experience*, uma baita dica pra quem é fã da série. Como eu, e meu empresário Matheus, somos apaixonados pelo sexteto mais famoso de Nova York. Ficamos lá por um bom tempo...

Tempo suficiente para ficarmos com fome. Então decidimos ir ao *The Commodore*, que está presente na grande maioria das listas "O que fazer em Nova York". Experimentamos boa parte do cardápio e seguimos confirmando a tendência de hambúrgueres mais clássicos, como os smashs e super smashs.

O dia terminou com outra tendência. Mais um lanche de waffle com frango frito... E no *Sweet Chick* - TUDO - estava impecável. Ponto alto para a manteiga saborizada, além da variedade de molhos.



FLANDOLI

FOTO: ACERVO TADEU

DIA 6

COMENDO COMO UM LOCAL

Começamos o penúltimo dia no ***Five Leaves***, onde comemos bastante: de panqueca a hambúrguer. O *Egg X-Burger* deles é extremamente bem executado e a panqueca de mirtilo vale a visita.

Andamos um pouco mais pela cidade para podermos observar os hábitos dos nova iorquinos. Aquela coisa que virou meme de "Onde vivem? O que comem?", sabe?

Inclusive, fomos a segunda vez no ***Kane's*** por conta disso. Conversando com os locais, descobri o "jeito *new yorker*" de comer o frango frito mais famoso da cidade e entendi o porquê.

Eles costumam pegar o pão, colocar o frango em cima, um pouco de batata frita, molho e dobram, fazendo um mini sanduíche, como mostrei aqui do lado. Fica bom demais!

FOTO: ACERVO TADEU



FLANDOLI



A ESPERA DE UM MILAGRE

Não seria uma viagem completa sem comermos no que seria o "podrão" mais badalado da cidade. O **Adel's Famous Halal Foods**, é um food-truck que para sempre no mesmo lugar em Manhattan. As pessoas inclusive fazem fila antes mesmo deles estacionarem. Descobrimos essa pedra preciosa por pesquisa e conversando com guias locais.

Por ser super famoso, o **Adel's** forma uma fila considerável. E quando eu falo considerável é: esteja preparado para esperar. Ficamos na fila por duas, sim, DUAS horas.

Mas valeu cada segundo. Eu escolhi a marmita de cordeiro, e a Noelle, comeu a de falafel. Tudo muito gostoso.

O COMBO IDEAL

Passeamos mais um pouco pela Times Square e depois voltamos para o Brooklyn e visitamos a **Home Frite**, casa casa especializada em batata frita. Sabe aquela batata crocante por fora e macia por dentro? É lá que você encontra. E eles também tem uma variedade farta de molhos. São nove no total. Pedimos três, mas os mais gostosos que provamos foram o de Ketchup com Curry e o Honey Mustard.

A dica de combo é pegar a batatinha na Home Frite e pedir um hambúrguer na **8-Bit Bites**. Por lá, fiquei com um *smashzinho* padrão.

Experimentamos também o *funnel cake* - que lembra nosso bolinho de chuva - com molho de frutas vermelhas.

Antes de voltarmos para o QG, fomos no **Wegmans**, mais um supermercado, para olhar as variedades de insumos que eles tinham por ali.



FOTOS: ACERVO TADEU



FLANDOLI

DIA 7

ATÉ A PRÓXIMA!

Lamentavelmente chegamos ao último dia da nossa viagem... Acordamos no clima de despedida, então nada mais justo que o nosso café da manhã ser um bagel. O que nós, brasileiros gostamos de uma média - um pão na chapa e um café pingado - os nova iorquinos gostam de bagel.

Por lá eles tem uma variedade absurda de *toppings* e *cream cheese's* pra acompanhar.

Voltamos para a casa do Rafa (irmão), e começamos nosso tetris para arrumar as malas. Porque é claro que estávamos trazendo alguns molhos de volta para o Brasil e precisávamos que eles não explodissem no trajeto. Alguns desses molhos vocês já podem ver no meu perfil do [Instagram](#), no quadro "Mestre dos Molhos". E se você chegou até aqui no guia e ainda não me seguiu, me faça esse favor!

A viagem acabou, mas nosso guia de tendências continua... A seguir você vai poder se deliciar com o **"The Sauce!"**, com o TOP 5 dessa viagem maravilhosa.

Eu sou Tadeu de Marco, e até a próxima!



FLANDOLI



THE SAUCE!



PAT LAFRIEDA

NOTA: 10

A casa de carnes foi fundada em 1922, no Brooklyn e há mais de 100 anos fornece cortes de carne de altíssima qualidade para alguns dos melhores restaurantes e chefs dos Estados Unidos e do Mundo. O principal diferencial das carnes que eles oferecem é que eles trabalham apenas com pequenas e selecionadas fazendas.

Por lá você encontra cortes de carne bovina, suína, aves, vitela, caça selvagem e cordeiro. Além das peças, Pat LaFrieda oferece mais de 100 tipos de blends personalizados todos os dias para diversos estabelecimentos e para o público em geral.

Eles são o fornecedor oficial, por exemplo, do Shake Shack (rede de fast-food) e do Minetta Tavern, um conceituado restaurante de carnes em NY, eleito o melhor hambúrguer de 2018. Pat é o rei da carne na Ilha de Manhattan.

PÃO:

Produzido pela Martin's, estava macio, quentinho e bem tostado.

CARNE:

Muito suculenta, principalmente se tratando de um smash. O que demanda técnica apurada no preparo.

QUEIJO:

American cheese de alta qualidade.

MOLHOS:

O lanche não possuía molho e isso não fez falta.

ACOMPANHAMENTOS:

Comemos apenas o hambúrguer.



FLANDOLI



FOTOS: SITE OFICIAL PAT LAFRIEDA



375° CHICKEN 'N FRIES

NOTA: 9.5

O 375° Chicken 'N Fries é invenção do chef Stephane Lemagnen, que trabalhou durante muito tempo em restaurantes parisienses estrelados e também fez jantares para celebridades, antes de dedicar sua paixão pela proteína de frango.

Segundo o mesmo, o processo de elaboração do cardápio foi levado até a perfeição do que é frango frito, através de muitas experiências e experimentações. Seu menu é criativo e surpreende quem prova. Vimos muitos lanches com frango na viagem, mas definitivamente o 375° Chicken foi o melhor.

PÃO:

Aqui o waffle fazia a função do pão, era feito na hora e bem executado.

CARNE:

Frango frito em pedacinhos menores, que traziam um crocante interessante.

QUEIJO:

Não tinha.

MOLHOS:

O grande ponto da casa com destaque para o molho de amendoim e de manga. Nunca havia experimentado algo parecido.

ACOMPANHAMENTOS:

Não pedimos.



FLANDOLI



FOTOS: DIVULGAÇÃO 375° CHICKEN 'N FRIES



HAMBURGER AMERICA

NOTA: 9

A recém-nascida hamburgueria foi fundada pelo chef George Motz como uma grande homenagem ao hambúrguer e sua história. A competição com o burger do Pat LaFrieda foi dura, mas independente de não ficar com o topo do "The Sauce!", a Hamburguer America faz do simples o extraordinário.

E isso não surpreende, pois George Motz é talvez o maior estudioso do hambúrguer no planeta, tendo produzido todo tipo de conteúdo referente ao lanche: de livro a documentário.

PÃO:

Também com pão da Martin's e preparo bem feito.

CARNE:

Técnica apurada que mantinha a suculência da carne.

QUEIJO:

American cheese de qualidade.

MOLHOS:

Não tinha. Apenas ketchup e mostarda na mesa.

ACOMPANHAMENTOS:

Batata frita sequinha e crocante.



FLANDOLI



FOTO: DIVULGAÇÃO HAMBURGER AMERICA



8-BIT

NOTA: 8.75

A 8-Bit é uma hamburgueria Halal que traz a nostalgia das décadas de 80 e 90. Por ser Halal ela segue diversos tipos de regras em relação ao cultivo e abate dos animais que serão consumidos no estabelecimento.

Na 8-Bit, além de comer, você também pode matar a saudade dos velhos tempos jogando seus videogames retrô preferidos.

Os lanches são tradicionais e bem executados, tornando o lugar uma verdadeira homenagem às lanchonetes antigas.

PÃO:

Também pão da Martin's com boa execução.

CARNE:

Carne fresquinha e succulenta.

QUEIJO:

Um bom american cheese.

MOLHOS:

Não tinha.

ACOMPANHAMENTOS:

Não pedimos, pois compramos a batata na Home Frite. Fica aqui a sugestão de combo.



FLANDOLI



FOTOS: DIVULGAÇÃO 8-BIT



KATZ'S DELICATESSEN

NOTA: 8.5

A Katz's foi fundada em 1888 e é considerada um marco histórico na cidade de Nova York. Assim como a casa de carnes Pat LaFrieda, são mais de 100 anos no mercado da delicatessen, servindo uma autêntica comida judaica, tendo como carro chefe o sanduíche de pastrami.

O restaurante ficou ainda mais conhecido após a cena icônica do filme "Harry e Sally: Feitos um para o Outro". Inclusive, a mesa onde foi gravada essa parte do filme, está demarcada no salão e é um ponto turístico.

Essa atmosfera única que mistura riqueza histórica e boa comida é um dos pontos obrigatórios quando falamos em conhecer a cidade. O sanduíche de pastrami é incrível e agora eles estão com a opção de servir com queijo derretido. O que torna a experiência ainda melhor.

PÃO:

Pão de forma de centeio fatiado.

CARNE:

Pastrami bem executado e suculento.

QUEIJO:

Pedimos com queijo suíço derretido, que agora é uma opção da casa.

MOLHOS:

Um excelente molho de mostarda.

ACOMPANHAMENTOS:

Sugerimos experimentar o pickles da casa.



FLANDOLI



PASTRAMI

SEEDLESS RYE BREAD
"ESS GESUNT"

VESELKA
POTATO PIEROGI
ONE DOZEN
OUR FOOD IS MADE FROM SCRATCH, FRESH AND DELIVERED TO YOU!
STORAGE INSTRUCTIONS:
Keep the product in the refrigerator (below 4°C) until the use-by date.
COOKING INSTRUCTIONS:
Deep fry in oil at 180°C for 3-4 minutes.
NET WT 1000G

PICKLES

DELI MUSTARD

HOUSEMADE SAUERKRAUT

FOTOS: DIVULGAÇÃO KATZ

OBRIGADO!



FLANDOLI