

TodoDia | C | L | U | B | E |
Gourmet

SÁBADO | 09 DE JULHO DE 2011 | Nº 294

Coordenação: Cristina Pinoni | Edição: Cristiane Castoldo
 Reportagem: Flávia Sastucci e Renato Pereira | e-mail: clubegourmet@tododia.com.br



Polenta

Trazida pelos italianos, receita caiu literalmente no gosto dos brasileiros e pode ser vista em todas as mesas

» PÁO 03



GENERAL PRIME BURGER

COM CARDÁPIO BASEADO NO CONCEITO PRIME, HAMBURGUERIA INAUGURA EM CAMPINAS SUA PRIMEIRA FILIAL NO INTERIOR DO ESTADO

Hamburgueres especiais e um conceito prime em cada item do cardápio. Estes são os ingredientes de sucesso da hamburgueria General Prime Burger, que acaba de inaugurar sua primeira filial fora de São Paulo. O local escolhido para a novidade foi o Galleria Shopping, em Campinas.

A casa abriu as portas no dia 30 de junho por aqui, mas tem seus seguidores na Capital desde 2004, quando surgiu com a proposta de inovar no cardápio de lanches saborosos, batatas fritas crocantes e exclusivos milkshakes.

Entre os clássicos Prime Burger desenvolvidos pelo chef-consultor Paulo Barroso de Barros (também à frente dos restaurantes Due Cuochi e Kaá) estão o hamburger SP 450, especialmente criado para a comemoração dos 450 anos da cidade de São Paulo (com 450 gramas de carnes nobres selecionadas temperadas com bacon, queijo derretido, cebola crua, tomate e picles no pão de cebola e queijo) e Prime Angus (burger feito com picanha Angus, queijo prato ou cheddar, alface, tomate e panceta, servidos no pão de hamburger tradicional).

O cardápio também apresenta Teriake Burger, Gran Burger,

Gran Burger Cheddar e Gran Burger BBQ, Caprese, Fraldinha, Calabresa e Burger Veggie (burger de feijão fradinho, arroz branco, abobrinha, shimeeji, shitake, champignon, cebola, pimentão, espinafre e salsinha servidos no pão de hamburger tradicional) e o cliente ainda tem a opção de incrementar o lanche trocando pelo queijo de sua preferência (cheddar, mussarela, minas ou emmental) ou escolhendo acompanhamentos (ovo, creme de milho, cebola na chapa, pimentão marinado, bacon, picles, champignon ou panceta).

Os tradicionais pães de hamburger também podem ser trocados por pães pretos, cebola e queijo, pita, gergelim, ciabatta redondo ou de batata.

Além dos Prime Burgers, a casa apresenta sanduíches especiais de Churrasquinho Paulista (filé mignon com queijo prato e vinagrete servidos no pão ciabatta), Costela de Porco, Salmão Defumado (com cream cheese, lemon pepper, alface frisée e molho de raiz forte e limão), Peito de frango e Kafta Burger (burger de kafta de 240 gramas com coalhada seca temperada com zahtar no pão pita).



Frozen Yogurt com C calda de Chocolate e Morangos

GENERAL PRIME BURGER GALLERIA SHOPPING CAMPINAS
 Rodovia Dom Pedro | km 131,5 | Jardim Guanabara | 19-3206-0434



SP450



Sanduíche de costela desossada

PARA PETISCAR

As opções de entrada apostam em clássicos como Buffalo Rings, Waffle Fries, French Fries, Potato Skin (servidas com cheddar, bacon e alho, requeijão e bacon ou ainda lascas de alho e alecrim servidas com sour cream), Baby Ribs, Onion Rings, Mini Burgers, Mini Mix (três mini hot dogs com purê de batata e três mini burgers) ou combinações de duas ou três destas porções.



Prime Angus

PRIME STEAKS

O General Prime Burger traz opções de pratos com carne grelhada e massas. Entre os destaques da casa estão Picanha Prime, Bife Ancho 300 gramas, Fraldinha, Chicken Breast, Super Prime Filé, Prime Ribs e Salmão grelhado.

Já entre as massas, os pratos

especiais são Gnocchi da fortuna, Penne, Ravioli Mascarpone (com molho de nozes), Spaghetti, Ravioli de Mozzarella e Tagliatelle.

MILKSHAKES E SOBREMESAS

A hamburgueria aposta em

receitas tradicionais de milkshakes, mas aponta receitas exclusivas como o General Shake (com Nutela e avelã picadas), Banana Shake, Frutas Vermelhas, Brigadeiro Shake, Pistache e Lemon Pie da Haagen Dazs.

Assim como os milkshakes,

as sobremesas também são únicas e entre as diversas sugestões da casa, Crumble de Maçã, Banana Split, Creme de Papaia, Brownies, Waffles, Cheese Cake, Frozen Yogurt, Petit Gateau e Fondue de chocolate merecem destaque especial.

