

## +2 hambúrgueres memoráveis

### Hambúrguer de salmão

BISTRO 100 MANEIRAS

É quase tão famoso como o «português de Sarajevo» que o inventou. Na sua versão de hambúrguer, o *chef* Ljubomir Stanisic usa salmão fresco e serve-o em pão de tinta de choco (16 euros). Mas há mais no Bistro 100 Maneiras: chamam-lhe «O melhor hambúrguer do Largo da Trindade» (18 euros), assim mesmo, sem dúvidas nem falsas modéstias. Descubra estas duas preciosidades e verá que o universo dos hambúrgueres nunca mais lhe parecerá o mesmo.

Contactos na pág. 78

### Hambúrguer «calzone»

FORNERIA SÃO PEDRO

É uma *calzone*? É um pão? Não, é um hambúrguer. E totalmente diferente do que poderíamos esperar. O restaurante italiano Forneria São Pedro, em Gaia, apostou numa receita invulgar. E acertou em cheio. Luís Américo Teixeira é o *chef* responsável por esta boa surpresa de carne envolta em massa de piza e acompanhada por uma saudável salada ao bom estilo mediterrânico. A combinação vai ao forno para chegar ao prato com aquele ótimo aspeto das coisas boas e tradicionais, levemente tostadas (10 euros).

Rua Doutor Eduardo de Matos, 84

Vila Nova de Gaia

Tel.: 227722736

De terça a domingo, das 12h30 às 15h00  
e das 20h às 23h00



FORNERIA SÃO PEDRO



BISTRO 100 MANEIRAS



BISTRO 100 MANEIRAS

MARTA ABREU/GLOBAL IMAGENS

CONSTANTINO LEITE

CONSTANTINO LEITE