

**Champagne Bar  
& Caviar**

**SANDUÍCHES\***  
SANDWICHES\*

**\*Servidos com batatas fritas ou salada verde.**  
*\*Served with french fries or green salad.*

**Horário de funcionamento 8h – 1h**  
*Opening hours 8am – 1am*

✓ **Pratos ovolactovegetarianos**  
*Lacto-egg-vegetarian dishes*

✓ **Pratos sem glúten**  
*Gluten free dishes*

**Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 12% de serviço.**  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 12% service charge.*

**NÃO ACEITAMOS CHEQUES.**  
*We do not accept check.*

  @hotelemiliano

**Slider** 58,00

**Mini-hambúrguer caseiro de Black Angus, cebolas caramelizadas, bacon crocante, queijo cheddar, folhas orgânicas e tomate no pão brioche**

*Homemade Black Angus mini burger, caramelized onions, crispy bacon, matured cheddar, organic leaves, and tomato on brioche bread*

**Emiliano** 60,00

**Sanduíche no pão ciabatta com azeite de ervas, rodela de tomate, mozzarella de búfala, azeitona preta, presunto cru e rúcula**

*Emiliano sandwich with herb olive, tomato, buffalo mozzarella, black olives, raw ham and rocket*

**Club** 49,00

**Peito de peru defumado, bacon, alface, tomate, ovo orgânico e maionese caseira no pão rústico**

*Smoked turkey breast, bacon, lettuce, tomato, over easy organic egg, homemade mayonnaise on rustic bread*

✓ **Veggie** 46,00

**Panini vegetariano, legumes grelhados, mozzarella de búfala defumada e pesto na ciabatta crocante de espinafre**

*Vegetarian panini, grilled vegetables, smoked buffalo mozzarella, pesto on a spinach crispy ciabatta*

**Mignon** 46,00

**Sanduíche de filé mignon de Black Angus no pão de ciabatta com rúcula selvagem, aparas de parmesão e molho de mostarda**

*Grilled prime Black Angus tenderloin on ciabatta bread with wild rocket, Parmesan shavings and mustard dressing*

**Wrap** 46,00

**Salmão defumado artesanalmente, abacate, tomate e alface manteiga**

*Home-smoked salmon wrap with avocado, tomato and lettuce*

**PETISCOS & CANAPÉS**  
APPETIZERS & FINGER FOOD

✓ <b>Seleção de queijos nacionais maturados com mel trufado</b> <i>Selection of Brazilian matured cheese served with truffle honey</i>	86,00
<b>Arancini revisitado de arroz com açafrão e ragu de linguiça picante</b> <i>Revisited arancini saffron rice with spicy sausage ragout</i>	44,00
<b>Bolinho de bacalhau com ervas e tomate</b> <i>Cod fish croquette with herbs and tomato</i>	44,00
<b>Frito misto</b> <i>Mixed fried seafood</i>	50,00
<b>Minipastéis paulistanos de carne</b> <i>Mini beef pastries Sao Paulo style</i>	44,00
<b>Seleção de canapés do Chef</b> <i>Chef's canapés selection</i>	60,00
<b>Frango Satay estilo indonésio ao molho picante de amendoim</b> <i>Indonesian chicken Satay served with hot peanut sauce</i>	44,00
<b>Camarões crocantes</b> <i>Crispy shrimps</i>	85,00
✓ <b>Bruschetta ao pomodoro</b> <i>Traditional tomato bruschetta</i>	42,00

**ENTRADAS**  
STARTERS

✓ <b>Salada Caesar com camarões salteados</b> <i>Prawn Caesar salad</i>	60,00
✓ <b>Salada Caesar com lascas de frango</b> <i>Chicken Caesar salad</i>	44,00
✓ <b>Salada Niçoise com atum fresco, ovo cozido, legumes, batata e folhas verdes</b> <i>Nizzarda salad with fresh tuna, boiled egg, vegetables, green leaves and potatoes</i>	58,00
✓✓ <b>Salada Caprese com mozzarella de búfala e manjericão</b> <i>Caprese salad with buffalo mozzarella and basil</i>	42,00

**EMILIANO HOME BREWED COCKTAILS**

<b>Emiliano Rosemary Gin Tonic</b>	36,00
<b>Infusão de Beefeater 24 com alecrim artesanal. Uma experiência diferente e impressionante!</b> <i>Beefeater 24 infused with house-grown rosemary, tonic water and finalized with a branch of rosemary an unusual yet stunning experience!</i>	
<b>Fire Bloody Mary</b>	36,00
<b>Infusão de Absolt Elyx com pimenta artesanal do hotel Emiliano. Descubra seus limites com este drink quente!</b> <i>Absolut Elyx infused with house-grown chili. Test your limits bringing the heat with this very drink!</i>	

**HER & HIM**

<b>Her</b>	
<b>Bellini</b> <b>Champagne e suco de pêssego</b> <i>Champagne and peach juice</i>	65,00
<b>Mojito Rosa</b> <b>Rum, hortelã, suco de limão, Chambord e club soda</b> <i>Rum, mint, lime juice, Chambord and soda water</i>	36,00
<b>Cosmopolitan</b> <b>Vodka, triple sec, suco de cranberry e suco de limão</b> <i>Vodka, triple sec, cranberry and lime juice</i>	32,00
<b>Him</b>	
<b>Negroni</b> <b>Gin, Campari e vermouth Punt e Mes</b> <i>Gin, Campari and vermouth Punt e Mes</i>	36,00
<b>Old Fashioned</b> <b>Scotch whisky, Angostura e laranja</b> <i>Scotch whisky, Angostura and orange</i>	36,00
<b>Dirty Martini</b> <b>Vodka, vermute Noilly Prat e conserva de azeitona</b> <i>Vodka, vermouth Noilly Prat and olive water</i>	34,00

**CHAMPAGNES**

Taça / glass (120ml)

Perrier-Jouët Grand Brut	85,00
Perrier-Jouët Blason Rosé Brut	95,00
Perrier-Jouët Belle Epoque*	200,00
Krug Grande Cuvée Brut*	250,00

\*Serviço disponível a partir de duas taças

\*Minimum order of two glasses

**CHAMPAGNE COCKTAILS**

Champagne Perrier-Jouët	75,00
Espumante Mumm	38,00

**Bellini**  
Champagne e suco de pêssego  
*Peach juice and Champagne*

**Kir Royal**  
Licor de Cassis e Champagne  
*Creme de Cassis and Champagne*

**Mimosa**  
Suco de laranja e Champagne  
*Orange juice and Champagne*

**Rossini**  
Suco de cranberry, Chambord e Champagne  
*Cranberry juice, Chambord and Champagne*

**Champagne cocktail**  
Conhaque, açúcar bitter e Champagne  
*Cognac, bitter sugar and Champagne*

**OSTRAS**

OYSTERS

**Um clássico, refinado, uma  
delicadeza para desfrutar em  
dias de sol com champanhe!**

*A classical, yet refined, delicacy  
to enjoy on sunny days  
with Champagne!*

**Benefícios para a saúde / Health benefit**

**Fornecem uma quantidade significativa  
de proteína, são ricas em vitaminas C e B-12 ,  
zinco, selênio e ferro.**

*They deliver a significant amount of protein, they're  
rich in vitamins C and B-12, and loaded with zinc,  
selenium, and iron.*

Duzia / Dozen

85

Meia duzia / Half dozen

45

**Cada uma das opções incluem os  
seguintes acompanhamentos:  
mignonette, molho apimentado  
e molho asiático**

*Each of the options include  
the following side dishes:  
mignonette, spicy  
and Asian sauce*

**Harmonização / Pairing**

Champagne Perrier Jouët Grand Brut (taça / glass)	75
Cuvée Dom Perignon Brut 2004 (garrafa / bottle)	1.095

**"DESCUBRA O MUNDO ATRAVÉS DE SEU PALADAR!"***"DISCOVER THE WORLD THROUGH YOUR TASTE BUDS!"*

**Caviar Beluga 15 gr  
com um shot de Vodka Absolut Elyx**  
*Beluga caviar 15 gr  
with a shot of Absolut Elyx Vodka*

**Meia dúzia de ostras  
com uma taça de  
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut**  
*Half a dozen oysters  
with a glass of  
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut*

**Sanduíche de foie gras com uma taça de Sauternes**  
*Foie gras sandwich with Sauternes glass*

## CAVIAR

Caviar pode ser encontrado desde o século 13 do neto de Genghis Khan.

*Caviar can be traced from the 13th century from Genghis Khan's grandson.*

**Benefícios para a saúde / Health benefit**

O caviar é uma fonte de vitaminas e minerais incluindo ômega 3 que ajuda a desenvolver o sistema nervoso, imunológico e circulatório de forma saudável.

*Caviar is a source of vitamins and minerals, including omega 3, which helps to promote a healthy nervous, circulatory and immune system.*

	15gr	30gr
Siberian Baerii	280	500
Ossetra	350	600
Beluga	400	700

Cada uma das opções incluem os seguintes acompanhamentos: clara, gema, cebolinha, crème fraîche, manteiga e blini

*Each of the options include the following side dishes: egg white, egg yolk, chive, crème fraîche, butter and blini*

**Harmonização / Pairing**

Champagne Perrier Jouët Grand Brut (taça / glass)	75
Vodka Elyx (shot)	44

## FOIE GRAS

Foie gras foi descoberto pelos egípcios há mais de 5.000 anos atrás.

*Foie gras was discovered by Egyptians over 5,000 years ago.*

**Benefícios para a saúde / Health benefit**

Foie gras é uma excelente fonte de ácidos graxos essenciais e vitaminas.

*Foie gras is an excellent source of essential fatty acids and vitamins.*

**Sanduíche de foie gras, avelãs caramelizadas e coulis de beterraba**

*Foie gras sandwich with caramelized hazelnuts and beet coulis*

90

**Harmonização / Pairing**

Sauterne (taça / glass)	50
-------------------------	----

Château d'Yquem 1998, Sauternes, França, Demi-bouteille 375ml	1.798
---	-------

## CLÁSSICOS CLASSICS

36,00

### Negroni

**Gin, Campari e vermute doce**  
*Gin, Campari and sweet vermouth*

### Old Fashioned

**Scotch whisky, Angostura e laranja**  
*Scotch whisky, Angostura and orange*

### White Russian

**Licor de café, vodka e creme de leite**  
*Coffee liquor, vodka and cream*

### Whisky Sour

**Scotch whisky, limão e açúcar**  
*Scotch whisky, lime and sugar*

### Pisco Sour

**Pisco, limão, clara de ovo e açúcar**  
*Pisco, lime, egg white and sugar*

### Mojito

**Rum, hortelã, limão, açúcar e club soda**  
*Rum, mint, lime club soda and sugar*

### Piña Colada

**Rum, suco de abacaxi, creme de leite e leite de coco**  
*Rum, pineapple juice, cream and coconut milk*

### Tequila Sunrise

**Tequila, suco de laranja e grenadine**  
*Tequila, orange juice and pomegranate syrup*

### Sex On' The Beach

**Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine**  
*Vodka, peach liquor, orange juice and pomegranate syrup*

### Aperol Spritz

**Espumante, Aperol, suco de laranja e club soda**  
*Sparkling wine, Aperol, orange juice and soda water*

**CAIPIRINHAS**

34,00

Sabores / Flavours \*

**Morango, kiwi, abacaxi, lima da Pérsia, uva e manjeriçao ou maracujá e pimenta**  
*Strawberry, kiwi, pineapple, lemon, grape and basil or chili and passion fruit*

**Emiliano\*\***

**Limão, xarope de gengibre, cachaça e mel**  
*Lime, ginger syrup, cachaça and honey*

**Paraty \*\***

**Limão, uva verde, aromatizante de coco e vodka**  
*Lime, green grape, coconut aroma and vodka*

\*Cachaça, vodka, rum ou saquê da casa

\*\*Por favor consultar o preço com outras bebidas

\*\*Please consult the price of other spirits

**SIGNATURE GIN TONICS**

38,00

**Clássico**

**Gin, tônica e limão**  
*Gin, tonic water and lime*

**Oásis**

**Gin, tônica, tangerina e framboesa**  
*Gin, tonic water, mandarin and raspberry*

**Persís**

**Gin, tônica, lima da Pérsia, hortelã e mel**  
*Gin, tonic water, lemon, mint and honey*

**MARTINI COCKTAILS**

34,00

**Apple Martini**

**Vodka, triple sec, limão twist e xarope de maçã**  
*Vodka, triple sec, lime twist and apple syrup*

**Dirty Martini**

**Gin ou vodka, vermute e conserva de azeitona**  
*Gin or vodka, vermouth and olive water*

**Dry Martini**

**Gin ou vodka e vermute**  
*Gin or vodka and vermouth*

**RUNS / RHUMS**

**Bacardi Ouro / Prata** 24,00  
**Havana Club Selección de Maestros** 52,00  
**Rum Havana Club Añejo Blanco** 28,00  
**Malibu** 24,00

**NÃO ALCOÓLICAS**  
NON-ALCOHOLICS

**Água de coco / Fresh coconut water** 12,00  
**Água Emiliano / Emiliano water** 8,00  
**Água Evian / Evian water** 26,00  
**Água Perrier / Perrier water** 15,00  
**Café Americano / American coffee** 9,00  
**Café Espresso / Espresso coffee \*\*** 7,00  
**Cappuccino \*\*** 12,00  
**Chocolate quente / Hot chocolate** 14,00  
**Latte Macchiato \*\*** 12,00  
**Red Bull** 16,00  
**Baer-mate** 10,00  
**Refrigerantes / Soft drinks** 8,00  
**Suco de frutas / Fruit juices** 12,00  
**Suco de laranja e gengibre** 15,00  
*Orange and ginger juice*  
**Suco de melancia e canela** 15,00  
*Watermelon and cinnamon juice*  
**Suco de tomate / Tomato juice** 15,00  
**Suco de uva e manjeriçao** 15,00  
*Grape and basil juice*  
**Vitamina / Mixed fruits with milk** 15,00

**CHÁS GELADOS\***  
ICE TEAS\*

18,00

**Chá preto com limão***Black tea with lime***Camomila e especiarias***Chamomile and spices***Canela, gengibre e água de coco***Cinnamon, ginger and coconut water***Chá verde com capim-limão***Green tea with lemon grass*

\*Favor consultar nossa Carta de Chás

\*Please, request our Tea Menu.

\*\*Normal / Descafeinado

\*\*Regular / Decaffeinated

<b>GRAPPAS</b>	38,00		<b>GINS</b>	
Grappa Carpena Malvolti Bianca			Beefeater 24	48,00
Grappa Carpena Malvolti Riserva			Beefeater	32,00
			Bombay Sapphire	32,00
			Gordon's	32,00
			Hendrick's	64,00
			Tanqueray	32,00
			Tanqueray n°10	54,00
			Arapuru	32,00
<b>LICORES</b>	32,00			
<i>LIQUORS</i>				
Disaronno	42,00		<b>VODKAS</b>	
Amarula				36,00
Baileys			Grey Goose	28,00
Benedictine			Absolut	44,00
Cointreau			Absolut Elyx	44,00
Chambord			Belvedere	36,00
Drambuie			Ketel One	24,00
Licor 43			Smirnoff Red	28,00
Limoncello			Stolichnaya	
Menta				
Nocello			<b>TEQUILAS</b>	
Parfait Amour			Tequila Jose Cuervo Ouro	28,00
Sambuca	42,00		Tequila Jose Cuervo Prata	28,00
Chartreuse Amarelo / Verde	42,00		Tequila Patron Añejo	68,00
Pernod	48,00		Tequila Patron Prata	45,00
			Tequila Patron Reposado	54,00
<b>COQUETÉIS SEM ALCOOL</b>	24,00			
<i>NON-ALCOHOLICS DRINKS</i>			<b>CACHAÇAS</b>	
Soda Italiana			Anísio Santiago (Antiga Havana)	68,00
Club soda e xarope			Yaguara branca	24,00
<i>Soda water and syrup</i>			Yaguara blended (orgânica)	30,00
Shirley Temple			Yaguara ouro	34,00
Soda limonada e grenadine			Espírito de Minas	24,00
<i>Soda lemonade and pomegranate syrup</i>			Germana	24,00
Virgin Mojito Rosa			Nega Fulô	24,00
hortelã, açúcar, suco de limão e framboesa				
<i>Mint, raspberry lime juice and sugar</i>			<b>DESTILADOS</b>	
			<i>SPIRITS</i>	
Alice			Kirsch	34,00
Suco de laranja, morango e maçã			Poire Williams	36,00
com grenadine			Jägermeister	32,00
<i>Orange juice, strawberry, apple</i>			Metaxa	42,00
<i>and pomegranate juice</i>				
			<b>BITTER, VERMOUTH &amp; PASTIS</b>	32,00
			Campari	
			Carpano Punt e Mes	
			Fernet Branca	
			Martini Rosso / Bianco / Dry	
			Pastis Ricard	
			Aperol	

**WHISKIES****SCOTCH WHISKIES** 32,00

Ballantine's  
Black and White  
Cutty Sark  
Famous Grouse  
Grant's  
J&B  
JW Red Label  
White Horse

**SCOTCH WHISKIES - 12 years** 38,00

Ballantine's  
Buchanan's  
Chivas Regal  
Grant's  
JW Black Label  
Logan  
Old Parr

**ESPECIAIS  
SPECIALS**

Ballantine's 17 years 54,00  
Ballantine's 18 years 60,00  
Buchanan's 18 years 86,00  
Chivas Regal 18 years 60,00  
Chivas Regal 25 years 298,00  
Dimple 15 years 72,00  
J&B Reserve 15 years 48,00  
Johnnie Walker Blue Label 198,00  
Johnnie Walker Gold Label 63,00  
Royal Salute 21 years 188,00

**PUROS MALTE  
SINGLE MALTS**

Glenfiddich 12 years 44,00  
Glenfiddich 15 years 70,00  
Glenfiddich 18 years 88,00  
Macallan Ruby 298,00  
Macallan Amber 108,00  
Glenlivet Founder's Reserve 54,00  
Glenlivet 15 years 63,00  
Ardbeg 10 years 108,00

**IRISH WHISKEY**

Jameson 33,00

**BOURBON & TENNESSEE WHISKY**

Jack Daniel's 35,00  
Jack Daniel's Single Barrel 56,00  
Jim Beam 35,00

**SAQUÊS  
SAKES**

Azuma Kirin 21,00  
Silver Gekkeikan 28,00  
Hakushika Tradicional 28,00

**PORTOS E JEREZ  
PORT WINES AND JEREZ (50ml)**

Graham's Extra Dry (white port) 28,00  
Tio Pepe 32,00  
Lustau 28,00  
Graham's Fine Tawny 36,00  
Graham's Six Grapes 36,00  
Graham's 10 years 58,00  
Graham's 20 years 88,00  
Graham's 30 years 148,00

**BRANDY**

Brandy Osborne 38,00

**CALVADOS (50 ml)**

Père Magloire Fine Calvados 68,00

**ARMAGNAC**

Bas Armagnac Delord VSOP 55,00

**CONHAQUES  
COGNACS**

Courvoisier XO 168,00  
Hennessy VSOP 55,00  
Hennessy XO 298,00  
Martell XO Supreme 154,00  
Martell Cohiba 280,00  
Rémy Martin Louis XIII (25 ml) 780,00  
Rémy Martin Louis XIII (50ml) 1.400,00  
Rémy Martin VSOP 55,00  
Remy Martin XO 98,00

**CERVEJAS  
BEERS**

**WEISSBIER**  
Paulaner - Alemanha 40,00  
  
Stella Artois - Bélgica 18,00  
  
Heineken - Holanda 18,00