

EMILIANO

Champagne Bar & Caviar

SANDUÍCHES* / SANDWICHES*

*Servidos com batatas fritas ou salada verde.

**Served with french fries or green salad.*

SLIDER

Mini-hambúrguer caseiro de Black Angus, cebolas caramelizadas, bacon crocante, queijo prato, folhas orgânicas e tomate no pão brioche
Homemade Black Angus mini burger, caramelized onions, crispy bacon, cheese, organic leaves, and tomato on brioche bread

EMILIANO

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

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

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

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

Salmão defumado artesanalmente, abacate, tomate e alface manteiga
Home-smoked salmon wrap with avocado, tomato and lettuce

PETISCOS & CANAPÉS / APPETIZERS & FINGER FOOD

Seleção de queijos nacionais maturados com mel trufado
Selection of Brazilian matured cheese served with truffle honey

Arancini revisitado de arroz com açafrão e ragu de linguiça picante
Revisited arancini saffron rice with spicy sausage ragout

Bolinho de bacalhau com ervas e tomate
Codfish croquette with herbs and tomato

Frito misto
Mixed fried seafood

Mini pastéis paulistanos de carne
Mini beef pastries Sao Paulo style

Seleção de canapés do Chef
Chef's canapés selection

Frango Satay estilo indonésio ao molho picante de amendoim
Indonesian chicken Satay served with hot peanut sauce

Camarões crocantes
Crispy shrimps

✓ Bruschetta ao pomodoro
Traditional tomato bruschetta

✓ Mix de nozes agri-doce
Sweet and sour mixed nuts

ENTRADAS / STARTES

✓ Salada Caesar com camarões salteados
Prawn Caesar salad

✓ Salada Caesar com lascas de frango
Chicken Caesar salad

✓ Salada Niçoise com atum fresco, ovo cozido, legumes, batata e folhas verdes
Nizzarda salad with fresh tuna, boiled egg, vegetables, green leaves and potatoes

✓✓ Salada Caprese com mozzarella de búfala e manjericão
Caprese salad with buffalo mozzarella and basil

OSTRAS / OYSTERS

Duzia / Dozen

Meia duzia / Half dozen

Acompanhamentos: mignonette, molho apimentado e molho asiático
Includes: mignonette, spicy and Asian

Harmonização / Pairing

Champagne Moët & Chandon (taça / glass)
Cuvée Dom Perignon Brut 2004 (garrafa / bottle)

"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

Parfait de foie gras com uma taça de Sauternes
Foie gras parfait with Sauternes glass

CAVIAR

OSIETA 15gr 30gr

BELUGA 15gr 30gr

Acompanhamentos: clara, gema, cebolinha, creme azedo e blini
Includes: egg white, egg yolk, chive, sour cream and blini

Harmonização / Pairing

Champagne Moët & Chandon (taça / glass) Vodka Elyx (shot)

FOIE GRAS

Parfait de foie gras com pêra ao vinho do porto
Foie gras parfait with pear in a Port wine

Harmonização / Pairing

Sauterne (taça / glass)
Château d'Yquem 1998, Sauternes, França, Demi-bouteille 375ml

CHAMPAGNES & ESPUMANTES / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Taça / glass (120ml)

Moët & Chandon Brut Imperial
Chandon Reserva Brut Brasil

CHAMPAGNE COCKTAILS

Champagne Moët & Chandon
Espumante Chandon

Bellini

Champagne e suco de pêssego
Peach juice and Champagne

IKir Royal

Licor de Cassis e Champagne
Creme de Cassis and Champagne

Mimosa

Suco de laranja e Champagne
Orange juice and Champagne

Rossini

Morango, Chambord e Champagne
Strawberry, Chambord and Champagne

Champagne cocktail

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

MARTINI COCKTAILS

Apple Martini

Vodka, triple sec, limão e xarope de maçã verde
Vodka, triple sec, lime and green apple syrup

Dirty Martini

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

Coffee Martini

Vodka, Licor de café, espresso
Vodka, coffee liqueur and espresso

CLÁSSICOS / CLASSICS

Negroni

Gin, Campari e Martini Rosso
Gin, Campari and Martini Rosso

Old Fashioned

Scotch whisky, Angostura, cereja, torrão de açúcar e laranja
Scotch whisky, Angostura, marraschino cherry, sugar and orange

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, sugar and club soda

Tequila Sunrise

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

Aperol Spritz

Espumante, Aperol, laranja e club soda
Sparkling wine, Aperol, orange sliced and soda water

CAIPIRINHAS

Sabores / Flavours *

Morango, kiwi, abacaxi, lima da Pérsia, limão siciliano, limão thaiti, maracujá, manjeriço, hortelã, alecrim ou gengibre
Strawberry, kiwi, pineapple, sweet lime, lemon, lime, passion fruit, basil, mint, rosemary or ginger

Emiliano**

Limão, gengibre, cachaça e mel
Lime, ginger, cachaça and honey

***Cachaça, vodka, rum ou saquê da casa**

****Por favor consultar o preço com outras bebidas**
***Please consult the price of other spirits*

CACHAÇAS

Anísio Santiago (Antiga Havana)
Ypióca 5
Chaves Espírito de Minas
Germana
Caetano's Nega Fulô
Yaguara ouro
Yaguara blended (orgânica)
Yaguara branca
Leblon

GIN TONICS *

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

* Escolha seu Gin, sua tônica e seus acompanhamentos:

** Choose your Gin, your tonic and garnish:*

Hendrick's
Tanqueray nº10
Tanqueray
Beefeater 24
Beefeater
Bombay Sapphire
Arapuru
Gordons
Vitória Régia

TÔNICAS / TONICS

Tônica Schweppes
Tônica zero Antartica
Tônica Fever-Tree Mediterranean

ACOMPANHAMENTO / GARNISH

Limão siciliano

Lemon

Limão Thaiti

Lime

Lima da Pérsia

Persian lemon

Tangerina

Tangerine

Hortelã

Mint

Alecrim

Rosemary

Manjericão

Basil

Pepino

Cucumber

VODKAS

Beluga
Belvedere
Ciroc
Absolut Elyx
Absolut
Grey Goose
Ketel One
Stolichnaya
Wiborowa
TIVI Organic

TEQUILAS

Don Julio Blanco Tequila
Patron Añejo Tequila
Patron Reposado Tequila
Patron Prata

RUNS / RHUMS

Zacapa 23
Havana Club Selección de Maestros Rum
Havana Club Añejo Blanco

BITTER, VERMOUTH & DIGESTIV

Campari Carpano Punt e Mes
Fernet Branca
Vermouth Bianco / Rosso / Dry Pastis Ricard / Pernot
Aperol
Jägermeister

CERVEJAS / BEERS

Uma (310ml)
Pilsen gluten free
Praya (350ml)
Witbier
Cerpa (350ml)
Cerpa Export, Pilsen
Heineken (330ml)
Lager
Royal (330ml)
ESB (Extra Special bitter)

LICORES / LIQUORS

Amarula
Baileys
Benedictine
Cointreau
Chambord
Drambuie
Licor 43
Limoncello
Nocello
Strega
Disaronno
Sambuca
Chartreuse Amarelo / Verde

SCOTCH WHISKY STANDARD

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

SCOTCH WHISKY BLENDED - 12 years

Ballantine's
Buchanan's
Chivas Regal
Grant's
Johnnie Walker Black Label
Old Parr

SPECIAL SCOTCH WHISKY

Buchanan`s 18 years
Chivas Regal 18 years
Chivas Regal 25 years
J&B Reserve 15 years
Johnnie Walker Blue Label
Johnnie Walker Gold Label
Johnnie Walker Swing
Johnnie Walker Double Black Johnnie
Walker Platinum
Royal Salute 21 years

PUROS MALTE SCOTCH WHISKY *SCOTCH WHISKY SINGLE MALTS*

Ardbeg 10 years
Cardhu 12 years
Glenfiddich 12 years
Glenfiddich 15 years
Glenfiddich 18 years
Glenkinchie 10 years
Glenlivet Founder's Reserve
Glenlivet 15 years
Glenlivet 18 years
Glenmorangie Macallan
Ruby Macallan
Amber Singleton 12 years
Talisker 10 years
Laphroaig 10 years

IRISH WHISKEY

Jameson

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel`s Jack Daniel`s Single
Jim Beam
Bulleit

CHARUTOS / CIGARS

Partagas P2
Bitola: 20,6mm x 156mm - pirâmide Origem: Cuba

Fellini Sublime
Bitola: 54mm x 144mm - Corona Gorda Origem: Costa Rica

CONHAQUES / COGNACS

Hennessy VS
Hennessy XO
Martell XO
Supreme
Couvousier XO
Rémy Martin Louis XIII (25 ml)
Rémy Martin Louis XIII (50ml)
Rémy Martin VSOP
Remy Martin XO

DESTILADOS & BRANDYS / SPIRITS & BRANDY'S

Poire Williams
Kirsch
Brandy Osborne
Metaxa
Père Magloire Fine Calvados
Bas Armagnac Delord VSOP
Marquis de Caussade 10 years
Grappa Carpena Malvolti Bianca
Grappa Carpena Malvolti Riserva

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

Tio Pepe
Graham's Extra Dry (white port)
Graham's Fine Tawny
Graham's Six Grapes
Graham's 10 years
Graham's 20 years
Graham's 30 years SAQUÊS / SAKES

Azuma Kirin
Silver Gekkeikan
Hakushika Tradicional

COQUETÉIS SEM ALCOOL / NON-ALCOHOLICS DRINKS

Soda Italiana Club soda e xarope
Soda water and syrup

Shirley Temple
Soda limonada e grenadine
Soda lemonade and pomegranate syrup

Virgin Mojito Rosa
hortelã, açúcar, suco de limão e morango
Mint, sugar, lime juice and strawberry

Vaca preta
Sorvete de baunilha e refrigerante de cola
Vanilla ice cream and coke

CHÁS GELADOS* / ICE TEAS*

Hibisco e morango SUIVIE
Hibiscus with strawberry

Chá preto com limão
Black tea with lime

Camomila e especiarias
Chamomile and spices

Chá verde com capim-limão
Green tea with lemon grass

*Favor consultar nossa Carta de Chás

**Please, request our Tea Menu.*

NÃO ALCOÓLICAS / NON-ALCOHOLICS

Água de coco

Fresh coconut water

Água Emiliano com/sem gás

Emiliano still/sparkling water

Água Evian

Evian water

Água Perrier

Perrier water

Água San Pellegrino

San Pellegrino water

Café Americano

American coffee

Café Espresso

*Espresso coffee ***

Duplo Espresso Cappuccino **

Chocolate quente Hot chocolate

*Latte Macchiato ***

Red Bull Refrigerantes

Soft drinks

Fever-Tree

Ginger ale/Ginger beer/Tonic Water

Suco de frutas

Fruit juices

Suco de laranja e gengibre

Orange and ginger juice

Suco de melancia e canela

Watermelon and cinnamon juice

Suco de tomate

Tomato juice

Suco de uva e manjericão

Grape and basil juice

Vitamina

Mixed fruits with milk

***Normal / Decaffeinado*

***Regular / Decaffeinated*

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 13% de serviço opcional.**

*All our prices are in Brazilian Real
and subject to 13% optional service charge.*

NÃO ACEITAMOS CHEQUES.

We do not accept check.

@hotelemiliano