

EMILIANO

LOBBY BAR

Horário de funcionamento 8h - 1h  
*Opening hours 8am - 1pm*

---

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.*

 contém lactose

 contém glúten


◇ **CAVIAR & OSTRAS** ◇  
**CAVIAR & OYSTERS**

**Caviar**

**Servidos com ovos cozidos, ceboulette, creme azedo e blinis**  
*Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis*

Osietra - 15g / 30g — 430 / 750

Beluga - 15g / 30g — 510 / 860

 **Ostras frescas**  
**Fresh Oysters**

**Servidas com molho mignonette, apimentado e Asiático**  
*Served with mignonette, spicy and Asian sauce*

Dúzia / Dozen ————— 105

Meia Dúzia / Half Dozen — 55

◇ PETISCOS & CANAPÉS ◇  
APPETIZERS & FINGER FOOD

🍷	Seleção de Queijos importados com mel trufado <i>Selection of imported Cheeses with truffled honey</i>	92
🍷	Arancini Bolinho de risotto com açafrão e ragu de linguiça <i>Arancini</i> <i>Fried saffron risotto croquette with sausage ragu</i>	47
🍷	Bolinhos de bacalhau Gadus Murhua <i>Salted cod croquette</i>	48
	Rolinho de pato confit com molho hoisin <i>Duck confit mini rolls with hoisin sauce</i>	62
🍷	Mini pastéis de carne <i>Deep fried mini meat pastel (regional specialty)</i>	47
	Frango satay no estilo Indonésio <i>Indonesian chicken satay</i>	47
🍷	Trilogia de bruschettas cogumelos, tomate e manjeriço, speck e queijo brie <i>Trio of bruschettas</i> <i>mushrooms, tomatoes and basil, speck and brie cheese</i>	45
🍷	Camarões crocantes com molho levemente apimentado <i>Crispy fried Prawns</i> <i>with mild hot sauce</i>	94
🍷	Azeitona Ascolana <i>Olive Ascolane</i>	52
🍷	Ceviche Veracruzano <i>White fish ceviche Veracruzano</i>	57
🍷	Tartare de Novilho <i>Steak Tartar</i>	55
	Bowl de mozzarella de buffalo, tomate cereja e pesto da casa <i>Buffalo mozzarella cheese bowl with cherry tomatoes</i> <i>and pesto sauce</i>	56
🍷	Seleção de canapés do Chef <i>Chef's capanés selection</i>	64

◇ SANDUÍCHES ◇  
SANDWICHES

🍷	Gourmet sliders trio Slider de picanha com bacon, marmelada de cebola, alface e queijo prato em pão brioche <i>Gourmet sliders trio</i> Top rump sliders with bacon, onion jam, lettuce and cheese on brioche bread	62
🍷	Vegetariano Abobrinha, berinjela, pimentões e tomates grelhados com ervas no pão de espinafre com mozzarella defumada <i>Vegetarian</i> <i>Grilled zucchini eggplant, bell peppers, tomatoes</i> <i>with Buffalo mozzarella cheese on spinach bread</i>	49
🍷	Emiliano Presunto de parma, mussarela de búfala, alcachofra, tomate, folhas nobres, maionese trufada e azeitonas pretas <i>Emiliano</i> <i>Parma ham, buffalo mozzarella, marinated artichokes,</i> <i>tomatoes, organic leaves, truffled maio and black</i> <i>olives</i>	66
🍷	Club Sandwich	52
🍷	Filet mignon Filet de novilho temperado com especiarias, queijo fontina, marmelada de cebola, alface romana e mostarda a lãncienne <i>Filet mignon</i> <i>Spiced beef tenderloin, fontina cheese, onion jam,</i> <i>romaine lettuce and granary mustard</i>	59
🍷	Pastrami Pastrami quente, queijo gruyere, tomates, mostarda escura e rúcula no pão Viennese <i>Pastrami</i> <i>Hot pastrami, gruyere cheese, tomatoes, brown</i> <i>mustard, rocket leaves on Viennese bread</i>	64
🍷	Wrap de salmão defumado no pão Saj com guacamole, tomate e alface <i>Smoked salmon Wrap on Saj Bread</i> <i>with guacamole, tomato and lettuce</i>	56