

EXPERIÊNCIA 3 TEMPOS - R\$296

1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa
1 starter, 1 main course and 1 dessert
Opções de Vieiras ou Cordeiro - adicional de
R\$30,00 *Scallops or Lamb - addition of BRL 30,00*

COUVERT EMILIANO - R\$ 26










CIABATTA E FOCACCIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA, MOZZARELA DE BÚFALA, SALSA DE AZEITONAS E AZEITE EXTRA VIRGEM

Levain ciabatta and focaccia, butter, mozzarella, tapenade, extra virgin olive oil

COMECE COM... | START WITH...

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) - R\$ 620
SERVIDO COM CLARA, GEMA, CIBOULETTE, CREME AZEDO E TARTELETES
Served with egg white and yolks, chives, sour cream, and tartelettes


ENTRADAS | STARTERS

-   ✓ CREME DE BETERRABA, BRÓCOLIS, SHALLOTS TOSTADAS E RABANETE AO VAPOR
Beetroot cream with broccolis, shallots and steamed radish
-  OSTRAS ESCALDADAS, CONSOMMÉ DE TOMATE E BRUNOISE DE TOMATE CONCASSÉ
Poached oysters with tomato consommé, concasse tomato and brunoise
-  FOLHAS ORGÂNICAS, PEITO DE PATO CURADO, PÊRAS NO MEL E MINI TOMATE SECO
Organic green leaves, cured duck breast, pears with honey and sundried baby tomatoes
-   FIOS DE PUPUNHA, ASPARGOS, EMULSÃO DE QUEIJO TULHA E MANJERICÃO
Palm heart, asparagus, parmesan emulsion and basil
- ✓  LENTILHA LE PUY, ENDÍVIAS CARAMELIZADAS, RADICCHIO E COMPOTA DE SHIMEJI
Le puy lentils, caramelized endivies, radicchio and shimeji jam
-  VIEIRAS SELADAS, CAVIAR, CREME DE MILHO E CEBOLA ROXA TOSTADA
Seared scallops, caviar, sweet corn sauce and toasted onions
-  CRUDO DE ATUM, SUÇO DE TOMATE, SICILIANO, AZEITE EXTRA VIRGEM E CROSTINIS DE FOCACCIA
Raw tuna, tomato juice, lemon, olive oil and focaccia crostinis

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

-   PAPPARDELLE DE SÊMOLA, COGUMELOS FATIADOS E ROTI DE PORCINI
Pappardelle of semolina, sautéed mushrooms and porcini roti
 -    COUVE FLOR ASSADA, MINI CENOURA, BETERRABA E CREME DE MANDIOQUINHA
Roasted cauliflower, baby carrot, steamed beetroot and parsnip cream
 -  CAMARÕES SELADOS, ARROZ VERMELHO COM CALDO DE CAMARÕES E FAROFA BOTTARGA
Red rice with prawns stock, pan fried prawns, herbs and bottarga 'farofa'
 -   CORDEIRO ASSADO LENTAMENTE, LARDO, PURE DE CARÁ E ROTI COM CALDO DE CORDEIRO
Slow cooked lamb, lard, yam purée and lamb stock
 -   CONFIT DE PATO A PURURUCA, ARROZ PIAGUI, FIGOS SELADOS E REDUÇÃO DE LARANJA
Duck confit, 'piagui' rice, fig and orange reduction
- CORTE BEEFPASSION, BRÓCOLIS, PAK CHOY, SALSA DE PIMENTÃO VERMELHO E AMÊNDOAS
Beef passion steak, broccolis, pak choy, red bell pepper and almonds salsa

SOBREMESAS | MAIN COURSES

-  TORTA DE CHOCOLATE 54%, CALDA DE CHOCOLATE 70% E CASCAS DE LARANJA CONFITADA
Chocolate pie 54%, chocolate syrup 70%, orange peel confit
- OVOS NEVADOS E CRÈME ANGLAISE
Îles Flottantes with anglaise cream
- BOLO DE TÂMARAS COM CALDA DE CAMELO SALGADO E MASCARPONE
Dates cake, salted caramel syrup and mascarpone
- GALETTE DE NOZES EMILIANO
Emiliano's nuts galette

Como opção, temos a possibilidade de escolha dos nossos pratos das experiências, servidos separadamente. Será cobrado o valor individual de cada escolha.

As an option, we have a choice of our experience dishes, served separately. The individual cost of each choice will be charged.

Entradas a lá carte / Starters - R\$ 100

Pratos principais a lá carte / Main courses - R\$ 197 Sobremesas a lá carte / Desserts - R\$ 80

Taxa de rolha / Cork fee - R\$ 170

 Sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes

 Sem glúten / Gluten free

 Veganos / Vegan

 Vegetarianos/Vegetarian

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.
All our prices are Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.