CAFÉ DA MANHÃ EMILIANO | *EMILIANO BREAKFAST*

Café coado, espresso ou descafeinado
Dripped coffee, espresso or decaffeinated

Variedades de chás
Assorted teas

Leite Integral, desnatado, de soja, amêndoas ou de castanhas brasileiras
Whole milk, skimmed, soy, almonds or Brazil nuts

Iogurte natural, desnatado, com frutas ou sem lactose
Natural yogurt, low-fat, yogurt with fruits or without lactose

Coalhada caseira com granola e mel
Homemade curd with granola and honey

Seleção de cereais à escolha
Cereal selection to choose

Suco de frutas frescas
Fresh squeezed juice

Frutas frescas ou salada de frutas
Fresh fruit or fruit salad

Açaí orgânico com banana e melaço de cana
Organic "Açaí" with banana and brown sugar syrup

Verrine de chia com leite de coco, manga e coco fresco
Chia verrine with coconut milk, mango and fresh coconut

Pães frescos de fermentação natural com manteiga e geléias
Fresh breads in levain with butter and jams

Seleção de queijos e frios
Cheeses and cold cuts selection

Pão na chapa com manteiga
Bread on the plate with butter

Toast com queijo e presunto royale
Royale ham and cheese toast

Toast queijo branco e peito de peru
Fresh cheese and turkey breast toast

Ovos à sua escolha
Eggs of your choice

Tartine com hommus com tahini artesanal, mini tomates e espinafre
Tartine with hummus with artesanal tahini, baby tomatoes and spninach

Tartine com abacate, mini tomates, ricota fresca, salsinha e hortelã
Avocado tartine with baby tomatoes, fresh ricotta, parsley and mint

Tartine com salmão defumado, ovo pochê ôrganico, espinafre e azeite extra virgem
Smoked salmon tartine, organic poached egg, spinach and olive oil

Croque Monsieur: presunto royale, queijo Gruyère e molho béchamel
Croque- monsieur: Gruyère cheese, royale ham and béchamel sauce

Croque Madame: presunto royale, queijo Gruyère, molho béchamel e ovo frito
Croque - madame: Gruyère cheese, royale ham, béchamel sauce and fried egg on top

Ovo Beneditino: torrada, ovo pochê, presunto royale e hollandaise
Benedictine Egg: toast, poached egg, ham royale and hollandaise

Ovo Bottarga: broa de milho caseira, ovo pochê, couve refogada e ovas curadas
Bottarga egg: homemade bread, poached egg, braised cabbage and cured fish eggs

Ovo Florentine: torrada, ovo pochê, salmão defumado, espinafre refogado e hollandaise
Florentine egg: poached egg, smoked salmon, braised spinach and hollandaise

Ovos com bacon, mini tomates assados e cogumelos salteados
Eggs with bacon, baby tomatoes and sautéed mushroons

Tapioca à sua escolha
Brazilian Tapioca of your choice

Batata rosti com bacon e queijo gruyere com linguiça artesanal
Rosti potatoes, bacon and Gruyere cheese with hand made sausage

Rabanada na manteiga com vodka, baunilha e doce de leite artesanal
French toast seared in butter with vanila infused vodka and dulce de leche

Fatia de bolo do dia | *Cake of the day*

Muffins do dia | *Muffin of the day (Consulte opção vegana | Consult vegan option)*

Panqueca americana com creme inglês, geléia de frutas vermelhas com balsâmico e pistache caramelizado
American pancake with crème anglaise, berries and balsamic vinegar jam and caramelized pistacchio

Waffle com emulsão de mel e manteiga noisette, avelãs, mirtillo e chantilly de mascarpone
Waffle with honey and beurre noisette emulsion, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream

---

R$ 152,00 + 15% por pessoa
R$ 152,00 + 15% per person

Para manter a privacidade e conforto dos nossos hóspedes e clientes, orientamos que a realização de vídeo chamadas não são permitidas no restaurante.
To keep the privacy and comfort of our guests and customers, we advise that video calls aren't allowed at the restaurant.

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional. Não aceitamos cheques.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge. We do not accept check.

Sem lactose / *Lactose free*
Sem glúten / *Gluten free*