

EMILIANO

Menu Ejecutivo

Daily Menu
17/11 a 21/11

EMILIANO

MENU EXECUTIVO | DAILY MENU

**Servido de segunda a sexta-feira das 12h às 15h
(exceto feriados)**
Incluso uma taça de vinho branco ou tinto da casa.











Monday to Fridays from 12 pm to 3 pm
(except public holidays)
Includes a glass of red or white house wine

Entrada + principal + sobremesa **R\$152**
Starter + main course + dessert

COUVERT EMILIANO **R\$44**

**Pães artesanais de fermentação natural, manteiga
Roni e muçarela de búfala com salsa de azeitonas
pretas**
Levain breads, Roni butter and mozzarella de bufala
with black olives


ENTRADAS | STARTERS

-    **Creme de milho com cogumelos eryngui, chalotas
seladas, tah tsai e azeite extra virgem**
Corn cream with eryngui mushrooms, seared shallots,
tha tsai and extra virgin olive oil
-  **Salada de folhas com tiras de mignon, mini tomate,
vagem, gergelim preto e molho tailândes**
Leaves with mignon strips, cherry tomatoes, pods, black
sesame and thai dressing
-    **Couve kale com queijo boursin, amêndoas, mini
tomates em rama e lâminas de maçã verde**
Kale with boursin cheese, almonds, cherry tomatoes and
laminated green apple
-    **Mini legumes selados com homus, ervas, folhas verdes
e azeite extra-virgem**
Seared baby vegetables, hummus, herbs, green leaves
and extra virgin olive oil





Legendas:

-  **Pratos sem Leite e derivados** / Lacto-egg-free dishes
-  **Pratos sem glúten** / Gluten free dishes
-  **Pratos Veganos** / Vegan dishes
-  **Pratos Vegetarianos** / Vegetarian dishes

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

- Sorrentino de carne com salsa de tomate e queijo
tulha**
Beef sorrentino with tomato salsa and tulha cheese
-   **Pescado do dia ao bouillabaisse, ervas frescas,
vegetais e açafrão**
Fish with bouillabaisse, fresh herbs, vegetables and
saffron
-   **Arroz vermelho com legumes brunoise, cogumelos
salteados, manjeriço fresco e lascas de queijo
tulha**
Red rice with brunoise vegetables, sautéed
mushrooms, fresh basil and tulha cheese
-  **Cavatelli ao pesto com tomate confit e raspas de
limão siciliano**
Cavatelli with pesto, confit tomatoes and sicilian lime
zest
-   **Filé mignon com purê de mandioquinha defumado,
chips de batata Asterix e demi glace**
Filet mignon with mashed smoked parsnip, asterix
potato chips and demi glace

SOBREMESAS | DESSERTS

- Ameixa caramelizada com doce de leite, gergelim e
sorvete de baunilha**
Caramelized plum with dulce de leche, sesame seeds
and vanilla ice cream
-  **Cremoso de coalhada de ovelha com redução de
frutas vermelhas e limoncello**
Goat curd custard with mixed berries reduction and
limoncello
-    **Arroz doce de coco com cardamomo e manga fresca**
Sweet coconut rice with cardamom and fresh mango
- Bolo de tâmaras com caramelo e flor de sal**
Date cake with salted caramel and fleur de sel