

EMILIANO

Menu Ejecutivo

Daily Menu
24/11 a 28/11

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

-   **Alface romana com pêra marinada no mirin
, picles de mini legumes e bottarga**
Romaine lettuce with mirin-marinated pear, pickled
baby vegetables, and bottarga
-   **Salada de endívia com molho de queijo de ovelha,
dados de beterraba no vapor e nozes caramelizadas**
Endive salad with sheep's cheese dressing, steamed
beet cubes, and caramelized walnuts
-    **Gazpacho de tomate e pepino, crouton de focaccia
e repolho roxo**
Tomato and cucumber gazpacho, focaccia croutons,
and red cabbage.
-    **Salada de pupunha e abobrinha, consome de shimeji
e cogumelo enoki**
Heart of palm and zucchini salad, shimeji consommé and
enoki mushrooms.

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

-  **Bombom de alcatra, abóbora japonesa assada,
batata doce e roti**
Top sirloin medallion, roasted kabocha squash, sweet
potato, and jus
-  **Pescado ao forno com salsa de tomate concasse,
anchovas, alcaparras, azeitona kalamata, arroz
vermelho e caldo de peixe**
Roasted fish with tomato concassé, anchovies, capers,
Kalamata olives, red rice, and fish broth
-  **Filé mignon suíno com creme de milho, lascas de
cebola roxa e espinafre europeu**
Pork filet mignon with corn purée, shaved red onions,
and spinach
-  **Nhoque com pesto de couve manteiga com
amêndoas, lascas de queijo tulha e couve kale**
Gnocchi with collard greens pesto and almonds, Tulha
cheese shavings, and kale
-  **Tagliolini, vagem holandesa, couve flor, ervilha
torta e consome de tomate**
Tagliolini, Dutch beans, cauliflower, snow peas, and
tomato consommé

SOBREMESAS | DESSERTS

- Bolo de coco com doce de leite e chantilly defumado**
Coconut cake with dulce de leche and smoked whipped
cream.
-  **Pudim de leite com baunilha e caramelo de laranja**
Vanilla milk flan with orange caramel.
-    **Torta de chocolate vegano com redução de frutas
vermelhas e azeite de laranja**
Vegan chocolate tart with red fruit reduction and orange
olive oil.
- Bolo de tâmaras com caramelo e flor de sal**
Date cake with salted caramel and fleur de sel