

## 3 TEMPOS - R\$ 296

1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa

1 starter, 1 main course and 1 dessert

Lagosta ou cordeiro - acréscimo de R\$ 30,00

Lobster or lamb - addition of BRL 30.00

## COMECE COM... | START WITH...

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) - R\$ 620  
SERVIDO COM CLARA, GEMA, CIBOLETE, CREME  
AZEDO E BLINI

Served with egg white and yolks, chives, sour cream, and blini

COUVERT EMILIANO - R\$ 26  
CIABATTA E FOCÁCCIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA E AZEITE  
EXTRA VIRGEM

Levain Ciabatta and Focaccia, Butter and Extra Virgin Olive Oil

## ENTRADAS | STARTERS

AGNOLOTTI DE COGUMELOS, CALDO DE COGUMELOS E ESPINAFRE EUROPEU

Mushrooms Agnolotti, Mushrooms Broth and Spinach Leaves

CONSOMMÈ DE TOMATE, OSTRAS ESCALDADAS E BRUNOISE DE TOMATE CONCASSÉ

Poached Oysters, Tomato Consommé and Concasse Tomato Brunoise

CAMARÕES SELADOS, FIOS DE PALMITO PUPUNHA, CEBOLINHA TOSTADA E SICILIANO

Pan Fried Prawns, Palm heart threads, Toasted Spring Onion and Lemon Zest

VIEIRAS SELADAS, CREME DE COUVE FLOR, MANTEIGA DE SÁLVIA E ALHO PORÓ

Seared Scallops, Cauliflower Purée, Sage Butter and Chiffonade Leeks

ASPARGOS NA MANTEIGA NOISETTE, ENDIVIA MARCADA NO MEL, AZEDINHA VERMELHA E RÚCULA FRESCA

Noisette Butter Confit Green Asparagus, Honey Glazed Endive, Red Sorrel and Fresh Arugula

LASCAS DE PATO CONFIT, PÊRA ASSADA, CEBOLA ROXA E MIZUNA

Confit Duck Flakes, Roasted Pear, Red Onion and Mizuna Leaves

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

CAUDA DE LAGOSTA SELADA, BISQUE DE CAMARÕES, ABÓBORA JAPONESA, MINI ALHO PORÓ

Seared Lobster Tail, Prawns Bisque, Pumpkin and Baby Leeks

PESCADO ASSADO, LENTILHAS LE PUY, CHALOTAS E MOLHO DE VINHO TINTO

Roasted Fish, Puy Lentils, Red Wine Sauce and Shallots

CORDEIRO ASSADO LENTAMENTE, LARDO, PURÊ DE CARÁ, CALDO DE CORDEIRO E FOLHAS DE BETERRABA

Slow Cooked Lamb, Lard, Yam Purée, Lamb Stock, Beetroot Leaves

BOMBOM DE ALCATRA, BATATA DOCE LARANJA, BETERRABAS COLORIDAS, PAK-CHOI E ROTI

Rump Bonbon, Orange Sweet Potato, Colors Beetroot, Pak-Choi and Roti

PAPARDELLE DE SÊMOLA, RAGU DE CARNE, SÁLVIA E VINHO BRANCO COM QUEIJO TULHA

Papardelle with Beef, Sage and White Wine Ragou with Tulha Cheese

NHOQUE DE MANDIOQUINHA, ESPINAFRE EUROPEU, MINI ALHO PORÓ E MOLHO DE AGRIÃO

Yellow Parsnip Gnocchi, Spinach Leaves, Baby Leeks and Watercress Sauce

ARROZ CARNAROLI COM CALDO DE PORCINI SECO, LAMINAS CRUAS DE ERYNGUI E AZEITE EXTRA VIRGEM

Carnaroli Rice with Porcini Stock, Raw Sliced Eryngui Mushrooms and Olive Oil

## SOBREMESAS | DESSERTS

BOLO DE TÂMARA COM CALDA DE CAMELO SALGADO E CHANTILLY DE MASCARPONE EMILIANO

Dates Cake With Salted Caramel Syrup and Emiliano's Mascarpone Whipped Cream

PUDIM DE LEITE DE COCO COM CAJÁ E MANGA E SORVETE DE COCO QUEIMADO

Coconut Milk Flan with Mango and Cajá and Brown Coconut Ice Cream

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANA COM SORBET DE MARACUJÁ E MEL DE CACAU

Vegan Chocolate Mousse With Passion Fruit Sorbet and Cocoa Honey

BANANA, CROCANTE DE AMENDOIM, DOCE DE LEITE EMILIANO, SORVETE DE BAUNILHA E CREAM CHEESE

Banana, Peanut Crunch, Emiliano's Dulce de Leche, Cream Cheese and Vanilla Ice Cream

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\$ 120

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.