

Entradas a lá carte/ starters - R\$ 100

Pratos principais a lá carte / main courses - R\$ 170

Pratos principais a lá carte com lagosta ou cordeiro / main courses
with lobster or lamb - R\$ 200

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 in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.

EMILIANO

MENU EXPERIÊNCIA EMILIANO

3 TEMPOS - R\$ 224

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...

CHAMPAGNES (GARRAFA/BOTTLE)

Moët & Chandon Brut Impérial	751
Dom Pérignon Brut 2013	2311
Krug Brut Grand Cuvée	3348
Ruinart Rosé	1858

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) Servido com clara, gema, cipolete, creme azedo e blini <i>Served with egg white and yolks, chives, sour cream, and blini</i>	620
--	-----

COUVERT EMILIANO R\$ 22

CIABATTA E FOCÁCCIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA E AZEITE EXTRA VIRGEM

Levain Ciabatta and Focaccia, Butter and Extra Virgin Olive Oil

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

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

Por | By Luisa Jungblut

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

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

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