

EMILIANO

COMECE COM... | START WITH...

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) Servido com clara, gema, cibolete, reme azedo e blini <i>Served with egg white and yolks, chives, sour cream, and blini</i>	620
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.	
COUVERT EMILIANO R\$ 22 CIABATTA E FOCÁCCIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA E AZEITE EXTRA VIRGEM Levain Ciabatta and Foccacia, 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 <i>Mushrooms Agnolotti, Mushrooms Broth and Spinach Leaves</i>
CONSOMMÈ DE TOMATE, OSTRAS ESCALDADAS E BRUNOISE DE TOMATE CONCASSÉ <i>Poached Oysters, Tomato Consommé and Concasse Tomato Brunoise</i>
CAMARÕES SELADOS, FIOS DE PALMITO PUPUNHA, CEBOLINHA TOSTADA E SICILIANO <i>Pan Fried Prawns, Palm heart threads, Toasted Spring Onion and Lemon Zest</i>
VIEIRAS SELADAS, CREME DE COUVE FLOR, MANTEIGA DE SÁLVIA E ALHO PORÓ <i>Seared Scallops, Cauliflower Purée, Sage Butter and Chiffonade Leeks</i>
ASPARGOS NA MANTEIGA NOISETTE, ENDIVIA MARCADA NO MEL, AZEDINHA VERMELHA E RÚCULA FRESCA <i>Noisette Butter Confit Green Asparagus, Honey Glazed Endive, Red Sorrel and Fresh Arugula</i>
LASCAS DE PATO CONFIT, PÊRA ASSADA, CEBOLA ROXA E MIZUNA <i>Confit Duck Flakes, Roasted Pear, Red Onion and Mizuna Leaves</i>

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

CAUDA DE LAGOSTA SELADA, BISQUE DE CAMARÕES, ABÓBORA JAPONESA, MINI ALHO PORÓ <i>Seared Lobster Tail, Prawns Bisque, Pumpkin and Baby Leeks</i>
PESCADO ASSADO, LENTILHAS LE PUY, CHALOTAS E MOLHO DE VINHO TINTO <i>Roasted Fish, Puy Lentils, Red Wine Sauce and Shallots</i>
CORDEIRO ASSADO LENTAMENTE, LARDO, PURÊ DE CARÁ, CALDO DE CORDEIRO E FOLHAS DE BETERRABA <i>Slow Cooked Lamb, Lard, Yam Purée, Lamb Stock, Beetroot Leaves</i>
BOMBOM DE ALCATRA, BATATA DOCE LARANJA, BETERRABAS COLORIDAS, PAK-CHOI E ROTI <i>Rump Bonbon, Orange Sweet Potato, Colors Beetroot, Pak-Choi and Roti</i>
PAPARDELLE DE SÊMOLA, RAGU DE CARNE, SÁLVIA E VINHO BRANCO COM QUEIJO TULHA <i>Papardelle with Beef, Sage and White Wine Ragou with Tulha Cheese</i>
NHOQUE DE MANDIOQUINHA, ESPINAFRE EUROPEU, MINI ALHO PORÓ E MOLHO DE AGRIÃO <i>Yellow Parsnip Gnocchi, Spinach Leaves, Baby Leeks and Watercress Sauce</i>
ARROZ CARNAROLI COM CALDO DE PORCINI SECO, LAMINAS CRUAS DE ERYNGUI E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>Carnaroli Rice with Porcini Stock, Raw Sliced Eryngui Mushrooms and Olive Oil</i>

SOBREMESAS

DESSERTS

BOLO DE TÂMARA COM CALDA DE CARAMELO SALGADO E CHANTILLY DE MASCARPONE EMILIANO <i>Dates Cake With Salted Caramel Syrup and Emiliano's Mascarpone Whipped Creem</i>
PUDIM DE LEITE DE COCO COM CAJÁ E MANGA E SORVETE DE COCO QUEIMADO <i>Coconut Milk Flan with Mango and Cajá and Brown Coconut Ice Cream</i>
MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANA COM SORBET DE MARACUJÁ E MEL DE CACAU <i>Vegan Chocolate Mousse With Passion Fruit Sorbet and Cocoa Honey</i>
BANANA, CROCANTE DE AMENDOIM, DOCE DE LEITE EMILIANO, SORVETE DE BAUNILHA E CREAM CHEESE <i>Banana, Peanut Crunch, Emiliano's Dulce de Leche, Cream Cheese and Vanilla Ice Cream</i>