



RIO DE JANEIRO

## FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ NA ORLA DE COPACABANA

### FINISHING THE BREAKFAST AT THE COPACABANA COAST

CESTA DE PÃES EMILIANO | *Emiliano's homemade bread basket*  
FRANCÊS, CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT", BRIOCHE, GELÉIAS, MEL E MANTEIGA  
"french roll", croissant, "pain au chocolat", brioche, jams, honey and butter

🌿 JUÇAI OU SORBET DE PITAYA | 🌿 *Juçai or pitaya sorbet*  
COM BANANA E GRANOLA EMILE  
*With banana and emile's granola*

CROQUE-MONSIEUR OU MADAME | *Croque-monsieur ou madame*

OVOS BENEDITINOS | *Eggs benedict*  
OVO POCHÊ, TORRADA, ZABAIONE, PRESUNTO E QUEIJO  
*Poached eggs, toast, zabaione, ham and cheese*

ROYAL BENEDITINOS | *Royal benedict*  
OVO POCHÊ, TORRADAS, ZABAIONE E SALMÃO DEFUMADO  
*Poached eggs, toast, zabaione, and smoked salmon*

RABANADA DE BRIOCHE | *Brioche french toast*  
COM SORVETE DA CASA  
*With Emile's ice cream*

WAFFLES  
COM MEL OU CALDA DE CHOCOLATE  
*With honey or chocolate syrup*

🌿 PUDIM CHIA | 🌿 *Chia pudding*  
COM BANANA CARMELIZADA  
*With caramelized banana*

🌿 TAPIOCA  
COM GOJI BERRY E CREME DE RICOTA  
*With goji berry and ricotta*

### NA MESA | TO SHARE

BOLINHO DE BACALHAU | *Fried codfish balls*

✔ VOL AU VENT DE COGUMELO TRUFADO | *Truffled mushroom vol au vent*

✔ TARTELETE DE QUEIJO DE CABRA E FIGOS MAÇARICADOS | *Goat cheese tartellet and figs*

🌿 TAPENADE | *Tapenade*

🌿 KAFTA DE QUINOA COM VINAGRETE DE MOSTARDA |

🌿 *Goat cheese tartellet and figs*

## OS CONFORTÁVEIS | MAIN DISHES

WRAP DE SALMÃO DEFUMADO  
COM CREME MONTÉ

*Smoked salmon wrap*  
*With montee cream*

✓ MINI PENNE CAPRESE  
COM MUÇARELA DE BUFALA E TOMATE CEREJA

✓ *Caprese mini penne*  
*With bufalo's mozzarella*  
*And cherry tomato*

✓ MIX DE FOLHAS  
COM ALCACHOFRA TRUFADA

✓ *Green leaves salad*  
*With truffled artichokes*

LASANHA  
COM RAGU CLÁSSICO E  
FONDUTA DE QUEIJO GRANA PADANO

*Lagsana*  
*with classic ragout*  
*And garna padano cheese*

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR  
COM ARROZ DE COCO

*Seafood "moqueca"*  
*And coconut rice*

DOURADO GRELHADO  
COM FREGOLA, ESPINAFRE AMENDÔAS  
E BOTTARGA GOLD

*Grilled mahi mahi fish*  
*With fregula, spinash, almonds*  
*And gold bottarga*

PICADINHO CARIOCA  
COM PURÊ DE BAROA E FAROFA DE ALHO NEGRO

*"Carioca" chopped meat*  
*With mashed manioc and black garlic "farofa"*

ENTRECOTE  
COM BATATA AO MURRO E DEMI GLACE

*Entrecot*  
*With potato and demi glace sauce*

✓ POLENTA CREMOSA  
COM RATATOILLE E FAROFA DE BETERRABA

✓ *Creamy polenta*  
*With ratatouille and bett farofa*

## ADOÇANDO O MOMENTO | DESSERTS

CAJUZINHO | *Cashew sweet*

PAVLOVA PITAYA, KIWI E CURD DE LIMÃO | *Pitaya pavlova, kiwi and lemon cream*

TARTELETE DE IOGURTE, CHOCOLATE BRANCO E TORANJA

*Yogurt tartelet, white chocolate and toranja*

ENTREMET DE CAFÉ, CARAMELO SALGADO E QUEIJO CANASTRA

*Coffee entremet, salted caramel and canastra cheese*

TARTELETE DE MAÇÃ VERDE E FRANGIPANE COM SORVETE DE BAUNILHA

*Green apple tartelett, frangipone crem and vanilla ice cream*

## ESPUMANTE & VINHO | SPARKLING WINE & WINE

CHANDON BRUT

CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE

VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA (*Spain*)

## SUCOS NATURAIS | NATURAL JUICES

LARANJA, MELANCIA, LIMÃO E ABACAXI

*Orange, watermellow, lemon and pineapple*

## REFRIGERANTES E ÁGUA AROMATIZADA

SOFT DRINKS AND FLAVOURED WATER

R\$265 + 13% taxa de serviço

*R\$265 + 13% per person*

*Horário de abertura / Opening hours*

*Brunch / Brunch*

*Sáb, dom e feriados 12h – 17h*

*Sat, Sun and Bank holidays, 12pm – 5pm*

*Legendas / Subtitles*

-  Veganos / Vegan
-  Vegetariano/Vegetarian
-  Sem glúten /Gluten free

*Todos nossos preços estão sujeito a 13% de taxa de serviço*  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% of service charge*