



RE
NO
VAR

Réveillon 2021

EMILIANO
RIO

MENU ANO NOVO



COMECE COM...

CUSCUZ TRUFADO

COM TÂMARAS, MANGA, CASTANHAS BRASILEIRAS, MINI
BROTOS E MOLHO DE MOSTARDA CÍTRICA COM HORTELÃ

OU

SALADA DE LAGOSTA

COM ABACATE, SUPREME DE LARANJA E CROCANTE
DE BETERRABA

OU

CARPACCIO DE MAHI-MAHI

COM VINAGRETE DE GOJI BERRY COM BAUNILHA, COMPOTA
DE TOMATE ASSADO

BERINJELA A PARMEGGIANA

MOLHO POMODORO, QUEIJO BUFALINA AROMATIZADA
NO AZEITE DE FAVAS TONCA

OU

BACALHAU CONFITADO DA VÓ

COM ARROZ NEGRO, LEGUMES, CAVIAR, CROCANTE DE CEBOLA
E MINI BROTOS

OU

FILÉ DE ANGUS GRELHADO

COM ALIGOT DE QUEIJO MINAS, CASTANHAS BRASILEIRAS E MOLHO



ASSIETTE SOBREMESAS PARA COMPARTILHAR

MACARON DE ESPUMANTE

TARTELETTE DE UVA E ROMÃ

ENTREMET DE QUEIJO E NECTARINA

CHOUX DE CRÉMEUX DE CHOCOLATE BRANCO, MARACUJÁ E SERIGUELA

BRIGADEIRO CROCANTE DE CHOCOLATE BRANCO DE GIN E ESPECIARIAS

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Vinho branco, tinto e Champagne Möet & Chandon Brut

CLÁSSICOS EMILIANO

Caipirinhas tradicionais, Gin Tônica e Aperol Spritz

DRINKS DIAGEO

BRISA DO MAR

(Jhonnie Walker, vermute tinto, xarope de capim limão,
mix de limão e água tônica)

ALTO ASTRAL

(Ketel One Grapefruit & Rose, xarope de goiabada e mix de limão)

NOVA ERA

(Tanqueray Sevilla, xarope monin de lichia e suco de abacaxi)

DRINKS TROPICOOOL

ENERGIA

(Açaí, xarope de morango, água de coco e cachaça Yaguara)

NASCER DO SOL

(Espumante, Creme de manga Tropicool

REFRESH

Sour (60 ml de Gin, 25 ml de suco de limão e 20 ml de xarope de açúcar)
Creme de manga Tropicool e Cardamomo Hortelã.