

emile

RIO DE JANEIRO

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.

 Sem lactose / *Lactose free*

 Sem glútem / *Gluten free*

 Vegetariano / *Plant-based*

COMECE COM... | START WITH...

CHAMPAGNES	GARRAFA/BOTTLE
Moët & Chandon Brut Impérial	485
Dom Pérignon Brut 2006	1980
Ruinart Blanc de Blancs	780

LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR / TO SHARE) 290

Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões

Oysters, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and prawns

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) 550

Servidos com blinis, creme de limão e geléia de taperebá
Served with blinis, lemon cream and tapereba jam

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Ostras com molho Hollandaise
Oysters with Hollandaise sauce

Dúzia / Dozen 97

Meia Dúzia / Half Dozen 61

EXPERIÊNCIA EMILE | *EMILE EXPERIENCE*

Escolha 3 ou 5 tempos de sua preferência. *Choose 3 or 5 course of your preference*

3 tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) ————— 170
3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) ————— 260
5 course (2 starters, 2 main courses and 1 dessert)

Couvert Emile: Biscoito de polvilho, queijo de cabra, cesta de pães feitos com fermentos naturais e farinha bio.

Emile Couvert: Manioc and parmesan biscuit, goat cheese, bread selection made from the best bio flour and natural yeast.

ENTRADAS / STARTERS

🌿 **Vieiras da costa verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica**

Grilled Scallops from de Costa Verde region of Rio de Janeiro with hazelnut butter, cauliflower cream, hot salami and citric coconut foam

🌿 **Trio de ostras ao natural, espuma de coco com toranja e gelée de caipirinha**

Oyster's trio, natural, coconut foam with grapefruit and caipirinha jelly

🌿🌿🌿 **Canneloni de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhado, molho de spirulina e mini brotos orgânicos**

Zucchini Canneloni stuffed with confit tomatoes, olives spirulina sauce and seared heart of palm

Ovo cozido lentamente com creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado e tuille ao estilo cobogó e gema curada

Slowly cooked Egg with truffle manioc cream and egg yolk

🌿 **Salmão marinado na cachaça envelhecida com aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre**

Marinated salmon with tamarind aioli, figs, orange segments and ginger sauce

🌿 **Lagostim da Costa Verde grelhado com creme de batata baroa e molho de açaí com tomilho**

Grilled Crayfish from the Costa Verde region of Rio de Janeiro with manioc cream, açaí and thyme sauce

🌿 **Steak Tartare | filé de angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs**

Steak Tartate | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- 🍷 **Pesca da Costa Verde selecionada, aspargos, pupunha ao molho de vinho branco**
Catch of the day from the Costa Verde region, asparagus, palm heart with white wine sauce
- Pirarucu com crosta de cajú e ervas frescas, banana ao curry, vinagrete de feijão manteiguinha tropical e consômê de tucupi**
Amazonian river fish with cashew crust, mashed banana curry, homemade vinaigrette and tucupi (root) sauce
- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol**
Homemade Tagliateli pasta with prawns flambéed with Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol
- Lagosta balotinada, paccheri ao pomodoro com azeitonas e manjeriço**
Lobster, paccheri pasta with pomodoro, olives and basil
- 🍷🍷 **Atum tataki selado com salsa de manga com abacate, farofa crocante de castanhas, creme de damasco e melado de mandioca**
Tuna tataki with mango avocado salsa, apricot curd and crumble of Brazilian nuts
- 🍷 **Polvo grelhado com guanciale crocante, purê de batata pepperoni, pickles de legumes e espuma de bisque**
Grilled Octopus with crispy guanciale, pepperoni mashed potatoes, vegetable pickles and bisque foam
- Rigatonis com ragu de linguiça toscana picante, queijo gouda, croutons e sálvia**
Rigatonis with spicy sausage ragu, gouda cheese, croutons and sage
- ✓ 🍷 **Risoto de Moranga com maçãs glaceadas e queijo de cabra**
Squash risotto with glazed apple and goat cheese
- ✓ **Ravioli da vó recheado com abóbora grelhado com pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinóles**
Pumpkin Ravioli with red bell pepper pesto and roasted maized crumble
- Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnochis de batatas defumadas**
Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnochis
- 🍷 **Barriga de porco crocante com mousseline de milho verde, espinafre e cebola confitada no molho de jabuticaba**
Crispy roasted pork belly with corn mousseline cream and Brazilian jabuticaba sauce
- 🍷 **Filé de Angus grelhado com aligot de queijo minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado**
Grilled Angus Tenderloin with minas cheese aligot, Brazilian cashew nuts crumble and black garlic sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

- Tarte mi-cuit de chocolate 54% com creme inglês amadeirado**
Chocolate tarte mi-cuit with English cream
- 🍷 **Pudim cremoso de leite de coco fresco, texturas de manga e cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada**
Coconut milk pudim, mango and cajá textures, toasted coconut ice cream and tapioca crunch
- Creme de cajú, texturas de pequi e cajú, farofa de farinha d'água e castanhas com sorvete de cajú completo**
Cashew cream, pequi and caju textures, tapioca sweet flour farofa and nuts with cashew sorbet

DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS / STARTERS

- Vieiras da costa verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica** 68
Grilled Scallops from de Costa Verde region of Rio de Janeiro with hazelnut butter, cauliflower cream, hot salami and citric coconut foam
- Cannelonni de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhado, molho de spirulina e mini brotos orgânicos** 58
Zucchini Cannelonni stuffed with confit tomatoes, olives spirulina sauce and seared heart of palm
- Ovo cozido lentamente com creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado e tuille ao estilo cobogó e gema curada** 56
Slowly cooked Egg with truffle manioc cream and egg yolk
- Salmão marinado na cachaça envelhecida com aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre** 60
Marinated salmon with tamarind aioli, figs, orange segments and ginger sauce
- Lagostim da Costa Verde grelhado com creme de batata baroa e molho de açaí com tomilho** 62
Grilled Crayfish from the Costa Verde region of Rio de Janeiro with açaí and thyme sauce
- Steak Tartare | filé de Angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs** 64
Steak Tartate | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- Pirarucu com crosta de cajú e ervas frescas, banana ao curry, vinagrete de feijão manteiguinha tropical e consomê de tucupl** 95
Amazonian river fish with cashew crust, mashed banana curry, homemade vinaigrette and tucupi (root) sauce
- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol** 118
Homemade Tagliateli pasta with praws flambéed with Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol
- Atum tataki selado com salsa de manga com abacate, farofa crocante de castanhas, creme de damasco e melado de mandioca** 90
Tuna tataki with mango avocado salsa, apricot curd and crumble of Brazilian nuts
- Polvo grelhado com guianciale crocante, purê de batata pepperoni, pickles de legumes e espuma de bisque** 116
Grilled Octopus with crispy guianciale, pepperoni mashed potatoes, vegetable pickles and bisque foam
- Magret de pato selado com farinha de milho com amendoas, camarão aviú e amexa grelhada** 94
Grilled duck magret, corn flour and almonds, griller plçum and dehydrated shirimp
- Risoto de Moranga com maçãs glaceadas e queijo de cabra** 74
Squash risotto with glazed apple and goat cheese
- Ravioli da vó recheado com abóbora grelhado com pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinóles** 80
Pumpkin Ravioli with red bell pepper pesto and roasted maized crumble
- Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnochis de batatas defumadas** 86
Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnochis
- Barriga de porco crocante com mousseline de milho verde, espinafre e cebola confitada no molho de jabuticaba** 82
Crispy roasted pork belly with corn mousseline cream and Brazilian jabuticaba sauce
- Filé de Angus grelhado com aligot de queijo minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado** 92
Grilled Angus Tenderloin with minas cheese aligot, Brazilian cashew nuts crumble and black garlic sauce


MENU EXECUTIVO | DAILY MENU



Servido de segunda a sexta das 12h às 15h (exceto feriados).
Served Mondays to Fridays from 12pm to 3pm (except public holidays).

Entrada + prato principal / Starter + main course 85

Entrada + prato principal + sobremesa / Starter + main course + dessert 98

ENTRADAS / STARTERS

 **Salada morna de cuscuz marroquino, maracujá, manga, castanhas e hortelã**
Moroccan couscous warm salad, with passion fruit, mango, nuts and mint

  **Carpaccio de mahi mahi com salada de abacate**
Mahi mahi carpaccio with avocado salad

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

 **Berinjela gratinada à parmegiana**
Parmegian eggplant gratin steak tartar

  **Pesca do dia feita na brasa com molho vierge e palmito**
Catch of the day with vierge sauce and palm heart

 **“Feijoadinha” de frutos do mar com arroz de taioba e farofa de alho negro**
Brazilian seafood stew with taioba rice and black garlic farofa

  **Salmão grelhado belle meuniere com puré de couve-flor e amêndoas**
Belle meuniere grilled salmon with cauliflower puree and almonds

 **Sobrecoxa recheada com cogumelos aligot e molho ao vinho tinto**
Boneless chicken filled with mushrooms and aligot pure with red wine sauce


Rigatoni com ragu de lingüiça picante, queijo gouda, croutons e sálvia
Rigatonis with spicy sausage ragu, gouda cheese, croutons and salvia

 **Steak tartare com fritas e salada**
Steak tartare with fries and salad

 **Entrecôte ao tomilho, molho poivre vert e batata fritas**
Thyme entrecote, poivre vert sauce and french fries

SOBREMESAS / DESSERTS

Seleção de frutas com sorbet do dia
Seasonal fruits with daily sorbet

 **Pudim cremoso de leite de coco fresco, texturas de manga e cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada**
Coconut milk pudim, mango and cajá textures, toasted coconut ice cream and tapioca crunch

Tarte mi-cuit de chocolate e sorvete de baunilha
Chocolate tarte mi-cuit and vanilla ice cream