

*Smile*

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 with the best bio flour and natural yeast.*

### ENTRADAS / STARTERS

-  **Trio de ostras ao natural, espuma de coco com toranja e geléia de caipirinha**  
*Oyster's trio, natural, coconut foam with grapefruit and caipirinha jelly*
  
-    **Canneloni de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhada, molho de spirulina e mini brotos orgânicos**  
*Zucchini Canneloni stuffed with confit tomatoes, olive, grilled palm of heart, spirulina sauce and organic sprouts*
  
- Ovo cozido lentamente com creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado, tuille ao estilo cobogó e gema curada**  
*Slowly cooked egg with manioc cream truffle, okra, perolado sauce, tuille and cured 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, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce*
  
-  **Lagostim da Costa Verde grelhado com creme de batata baroa e molho de açaí com tomilho**  
*Grilled crawfish with manioc cream and açaí with 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 consomê de tucupi**

*Piracuru fish with cashew crust, fresh herbs, mashed banana curry, vinaigrette Brazilian beans and tucupi consomê*

**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 queijodecabra**  
*Pumpkin 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

<b>Vieiras da costa verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica</b>	78
<i>Grilled Scallops with hazelnut butter, toasted cauliflower cream, spicy salami and citric coconut foam</i>	
<b>Cannelonni de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhado, molho de spirulina e mini brotos orgânicos</b>	58
<i>Zucchini Cannelonni stuffed with confit tomatoes, olive, grilled palm of heart, spirulina sauce and organic sprouts</i>	
<b>Ovo cozido lentamente com creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado e tuille ao estilo cobogó e gema curada</b>	56
<i>Slowly cooked egg with manioc cream truffle, okra, perolado sauce, tuille and cured egg yolk</i>	
<b>Salmão marinado na cachaça envelhecida com aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre</b>	68
<i>Marinated salmon with tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce</i>	
<b>Lagostim da Costa Verde grelhado com creme de batata baroa e molho de açaí com tomilho</b>	70
<i>Grilled crawfish with manioc cream and açaí with thyme sauce</i>	
<b>Steak Tartare   filé de angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs</b>	72
<i>Steak Tartate   Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble</i>	

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

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


## 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**  
*Warm Moroccan couscous salad, with passion fruit, mango, chestnuts 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*

  **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, calda de cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada**  
*Coconut milk pudim, cajá fruit sauce, toasted coconut ice cream and tapioca crunch*

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