

*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*

<b>3 tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa)</b> <i>3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)</i>	170
<b>5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa)</b> <i>5 course (2 starters, 2 main courses and 1 dessert)</i>	260

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*
-    **Cannelonni de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhada, molho de spirulina e mini brotos orgânicos**  
*Zucchini Cannelonni 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 guianciale crocante, purê de batata pepperoni, pickles de legumes e espuma de bisque**  
*Grilled Octopus with crispy guianciale, 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

- Vieiras da costa verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica** 78  
*Grilled Scallops with hazelnut butter, toasted cauliflower cream, spicy 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, olive, grilled palm of heart, spirulina sauce and organic sprouts*
- Ovo cozido lentamente com creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado e tuille ao estilo cobogó e gema curada** 56  
*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** 68  
*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 açai com tomilho** 70  
*Grilled crawfish with manioc cream and açai with thyme sauce*
- Steak Tartare | filé de angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs** 72  
*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 tucupi** 95  
*Piracuru fish with cashew crust, fresh herbs, mashed banana curry, vinaigrette Brazilian beans and tucupi consomé*
- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol** 118  
*Homemade Tagliateli pasta with prawns 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, mashed potatoes, pepperoni, vegetable pickles and bisque foam*
- Magret de pato selado com farinha de milho com amendoas, camarão aviú e ameixa grelhada** 94  
*Grilled duck magret with corn flour and almonds, shrimp and grilled plum*
- Risoto de Moranga com maçãs glaceadas e queijo de cabra** 74  
*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** 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*

