



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 / free Lactose  Sem glútem / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian

COMEÇE COM ... | *START WITH ...*

CHAMPAGNES	GARRAFA BOTTLES
Moët & Chandon Brut Imperial	485
Dom Pérignon Brut 2006	1980
Ruinart Blanc de Blancs	780

LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR TO SHARE)	260
Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões	
<i>Oysters, lobster, sea scallops, tuna tartare salmon tartare, octopus ceviche and shrimps</i>	
 CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g)	550
Servido com blinis, creme de limão e geléia de Taperebá	
<i>Served with blinis, lemon cream and Taperebá jam</i>	
OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA	
Ostras com molho Hollandaise	
<i>Oysters with Hollandaise sauce</i>	
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, 1prato principal e 1 sobremesa) _____ 170
3 courses (1 starter, 1 main dishe and 1 dessert)

5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) _____ 260
5 courses (2 starters, 2 main dishes 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

   **Cannelonni de abobrinha recheada 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

Rigtonis with spicy sausage ragu, gouda cheese, croutons and sage

Risoto de Moranga com maçãs glaceadas e queijo de cabra

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

Mousse de chocolate , crémeux de chocolate maltado, caramelo salgado, creme Fraiche e texturas de cacau e malte

Chocolate mousse, malted chocolate crémeux, salted caramel, Fraiche cream and cocoa and malt

 **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

Bolo de fubá cremoso, gel de endro e erva-doce , texturas de milho crocante , sorvete e creme de creme de queijo Canastra,

Cornmeal creamy cake, diil, fennel, crispy corn and Canastra cheese cream and icecream

| DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS | STARTER

 **Vieiras da Costa Verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica**

78

Grilled scallop with hazelnut butter, toasted cauliflower cream, spicy salami and citric coconut foam

   **Cannelonni de abobrinha recheada, 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 DISHES

-  **Pirarucu com crosta de cajú e ervas frescas, banana ao curry, vinagrete de feijão manteiguinha tropicale consomê de tucupi** 95
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** 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 guancialle crocante, purê de batata, pepperoni, pickles de legumes e espuma de bisque** 116
Grilled Octopus with crispy guancialle, 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 pinos** 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 brazilian cheese aligot, cashew nuts and black garlic sauce