

# EMILIANO

## LOBBY BAR

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.  
All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.

 Sem glútem / *Gluten free*

 Vegetariano / *Vegetarian*

 Vegano / *Vegan*



**ORLA**

Tanqueray Ten, Xarope de Maçã Verde, Limão, Gengibre e Clara de Ovo Pasteurizada

*Tanqueray Ten, Green Apple Syrup, Lime, Ginger, and Pasteurized Egg White*

**MANDARINO**

Tanqueray London Dry, Xarope de Tangerina e Gengibre, Limões e Água com Gás

*Tanqueray London Dry, Tangerine and Ginger Syrup, Lime and Soda Water*

**DONA DITA**

Referência à personagem "Vó Dita" dos quadrinhos de Chico Bento. Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão Siciliano e Manjeriço.

*Reference to the iconic character "Grandma Dita" from the Chico Bento comics  
White Cachaça, Sweet Guava, Lemon, and Basil*

**MANGO SOUR**

Gin, Tropicool Mango, Açúcar, Limões E Pimenta  
*Gin, Tropicool Mango, Sugar, Lemons and Pepper*

**RIO 75**

Releitura do clássico French 75 com toque Emiliano.

Vodka Ketel One, Xarope de Acerola, Limão Siciliano e Espumante.

*A new interpretation of the classic French 75 with an Emiliano touch*

*Ketel One Vodka, Acerola Syrup, Lemon, and Sparkling Wine.*

**ARATINGA**

Um coquetel em forma de homenagem ao nosso ilustre paisagista, que é referência mundial e autor do projeto do calçadão de Copacabana, o maior painel outdoor do mundo e uma das mais importantes influências da identidade orgânica do Emiliano RJ. Gin Tanqueray, Midori, Cointreau, Martini Dry e Suco de Limão Siciliano.

*A cocktail in the form of a tribute to our illustrious landscaper, who is a global reference and author of the Copacabana promenade project, the largest outdoor panel in the world and one of the most important influences on the organic identity of Emiliano RJ.*

*Gin Tanqueray, Midori, Cointreau, Martini Dry and Lemon Juice*

**ENIGMA SOUR**

Uma experiência gastronômica completa. Coquetel interativo, que contempla os sentidos básicos e troca de sabor, quebrando paradigmas no universo do whisky.

Jim Beam Rye, Infusão de Rum e Canela, Xarope de Amora, Suco de Limão Siciliano, Cereja e Canela

*A complete gastronomic experience. An interactive cocktail, which contemplates the basic senses and exchange of flavor, breaking paradigms in the whiskey universe.*

*Jim Beam Rye, Rum and Cinnamon Infusion, Blackberry Syrup, Lemon Juice, Cherry, and Cinnamon*

**AMBAR**

Johnnie Walker Black Label, Disaronno Amaretto, Angostura Bitter e Suco de Limão

*Jhonny Walker Black Label, Disaronno Amaretto, Angostura Bitter and Lime Juice.*

**AMAZON WAVE**

Gin Tanqueray, Martini Dry, Suco de Pepino, Suco de Limão, Monin Maçã Verde e água tônica

*Gin Tanqueray, Martini Dry, Cucumber Juice, Lime Juice, Green Apple Monin and Tonic Water*

**JAPA SOUR**

Saquê, Suco de Limão, Xarope de Açúcar, Toranja, Tabasco

*Sake, Lime Juice, Sugar Syrup, Grapefruit and Tabasco Sauce*

**CAFEOMANCIA**

Técnica usada para descobrir o futuro através da borra de café. Bulleit Bourbon, Cold Brew, Limoncello, Caramelo e Bitters.

*Cafeomancy is the art of fortune telling by reading coffee grinds. Bulleit Bourbon, Cold Brew, Limoncello, Caramel and Bitters.*

**PINDORANI**

Cachaça Pindorama, Aperol, Martini Rosso, Tangerina  
Pindorama Cachaça, Aperol, Martini Rosso and Mandarin

**CUBO EMILIANO**

Gin, Amaro Scarlatti E Cítricos

*Gin, Amaro Scarlatti and CitrusDose + Chandon Brut*

Dose + Espumante Moët & Chandon Brut

48

68

126

## CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

66

### LIMÃO / MARACUJÁ / ABACAXI / MORANGO

LIME / PASSIONFRUIT / PINEAPPLE / STRAWBERRY

Cachaça, Fruta à Escolha, Açúcar

Cachaça, Fruit of Choice, Sugar

## CLÁSSICOS | CLASSICS

77

### NEGRONI

Gin Tanqueray, Vermuth Punt e Mess, Campari

### DRY MARTINI

Vermuth Seco Noilly Prat, Gin Tanqueray

### OLD FASIONED

Whisky Bourbon Bulleit, Bitter Aromático e Açúcar

*Whisky Bourbon Bulleit, Bitter Aromatic and Sugar*

### MANHATAN

Whisky Bourbon Bullet, Vermuth Punt e Mess

### ESPRESSO MARTINI

Café Espresso, Vodka Ketel One, Licor de Café Kahlua

*Espresso, Vodka Ketel One, Kahlua Coffee Liqueur*

### COSMOPOLITAN

Vodka Ketel One, Cointreau, Suco de Limão, Suco de Cranberry

*Vodka Ketel One, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice*

### CARAJILLO

Licor 43 e Café Espresso

*Liquor 43 with Espresso*

### FITZGERALD

Gin, Suco de Limão Siciliano, Xarope de Açúcar, Bitter

*Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup and Bitter*

## APERITIVOS | APÉRITIF

Ricard French 35

Aperol 37

Cynar 38

Campari 40

## LICORES | LIQUEURS

Amaretto Disaronno 42

Amaro Averna 38

Baileys 42

Cointreau Orange 42

Chambord 42

Drambuie 42

Frangelico 42

Gabriel Boudier – Cassis 35

Grand Marnier 45

Kahlua 35

Licor 43 Ervas 42

Limoncello Lucano 30

Marrasquino Luxardo 46

Mozard Dark Chocolate Gold 40

Punt Mês Carpano 42

Saint German 40

Southern Comfort 30

## RUM

---

Bacardi Superior	40
Bacardi Gold	40
Bacardi 8 Anos	55
Havana Club 3y	30
Havana Club 7y	45
Zacapa G. R.	80
Malibu	45

## COGNACS

---

Hennessy Very Special	120
Martell Extra Old XO	200

## WHISKY

---

### JAPANESE WHISKY

The Chita-Single Grain	120
------------------------	-----

### WHISKY SCOTCH SINGLE MALT

Laphroaig 10 years	100
Glenfiddich 15	150
Glenkinchie 12	95
Glenmorangie 10	95
Macallan 12	240
The Glenlivet founder's reserve	85
Talisker 10	115
Singleton 1	74

## IRISH WHISKY

Jameson	45
---------	----

### WHISKY BLENDED SCOTCH

Grand Old Par 12	42
Buchanan's 12	52
Blue Label	240
Green Label 15	95
Gold Label	85
Double Black Label	65
Black Label 12	52
Red Label	45
Chivas Regal	52
Dewar's 15 anos	70

### WHISKY BOURBON

Jim Beam White	42
Wild Turkey	55
Woodford Reserve	45
Evans Williams	45
Bulleit	55
Maker's Mark	62
Jim Beam RYE	40
Jack Daniel's	48

---

Uma dose do whisky exclusivo Johnnie Walker Blue Label 350  
Elusive Umami acompanhado do canapé Umami: Toast de brioche de cogumelos noisette com neve da canastra, aioli de páprica e brotos

*A nip of the exclusive whisky Johnnie Walker Blue Label  
Elusive Umami with the finer food: Noisette Mushroom Brioche  
Toast with canastra cheese, paprika aioli and sprouts*

## CERVEJAS | BEERS

---

CERVEJA BLUE MOON – BENIGIAN WHITE 355ml 48  
5,4% ABV - Montreal, Canada

CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE 355ml 48  
6,2% ABV – California, USA

HEINEKEN 330ml 24  
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda

NÃO ALCOÓLICOS | MOCKTAILS 25

---

### ÁGUA DE BEBER

Hortelã, Manjericão, Água de Coco e Limão  
*Mint, Basil, Coconut Water and Lime*

### TONIQUE

Café Expresso, Mel com Especiarias e Água Tônica  
*Espresso, Spiced Honey and Tonic Water*

### CITRATUS

Chá de Capim Limão, Açúcar, Limão e Água com Gás  
*Lemongrass Tea, Sugar, Lime and Soda Water*

### SODA ITALIANA | HOMEMADE SODA

MAÇÃ VERDE / MORANGO / TANGERINA / FRUTAS  
VERMELHAS

GREEN APPLE / STRAWBERRY / MANDARINA / RED BERRIES

Xarope, Suco de Limão, Fruta à Escolha e Água com Gás  
*Syrup, Lime Juice, Fruit of Choice and Sparkling Water*

## SOFT DRINKS

---

### REFRIGERANTES | SODAS

Coca-Cola / Zero 16

Guaraná Antártica / Zero 16

Tônica Schweppes 16

### ÁGUAS E SUCOS | WATER AND NATURAL JUICES

Água Emiliano Sem Gás 310 ml | *Still Water* 15

Água Com Gás 310 ml | *Sparkling Water* 15

Aqua Panna 505ml 38

San Pellegrino 505ml 38

Água de Coco | *Coconut Water* 17

Sucos Naturais | *Natural Juices* 20

Suco Especial | *Special Juice* 30

### CAFETERIA & CHÁS | COFFEE AND TEAS

---

Espresso 14

Espresso Descafeinado 18

Doppio Espresso 20

Café Filtrado | *Filtered Coffee* 20

Espresso Au Latte 18

Machiato 18



Capuccino 18

Chás Diversos | *Assorted Teas* 15

Chás de Infusão | *Infused Tea* 15

## APERITIVOS | APPETIZERS

---

CESTA DE PÃES DE QUEIJOS <i>Cheese bread basket</i>	35
CESTA DE PÃES VARIADOS <i>Assorted basket breads</i>	38
TARTARE DE FILÉ MIGNON COM FRITAS E SALADA <i>Filet Mignon tartare with fries and salad</i>	84
 PASTÉIS DE QUEIJO MINAS CURADO E MEL TRUFADO <i>Porção com 6 unidades - queijo Minas com mel trufado Portion with 6 units - Brazilian cheese with truffled honey</i>	87
 FRITAS DA CASA <i>Fritas acompanhadas de queijo parmesão e azeite trufado Fries' parmesan cheese and truffled oil</i>	63
CROQUETE SUINA COM GELÉIA BIQUINHO <i>Pork croquette with jelly pepper</i>	65
CEVICHE DE PEIXE BRANCO AO LEITE DE TIGRE E PALHA ROXA <i>White fish ceviche with tempered milk and grated purple potato</i>	79

## SANDUÍCHES | SANDWICHES

---

KATSU SANDO CORDEIRO NO BRIOCHE <i>Lamb Katsu Sando sandwich in brioche bread</i>	69
BLACK ANGUS BURGER <i>Tomates, queijo gruyere, compota de bacon, Pickles e maionese de páprica. Acompanha batatas fritas Black Angus short burger, tomatoes, gruyere cheese, Bacon compote, pickles and paprika mayonnaise. Served with French fries.</i>	99
CLUB SANDWICH <i>Frango orgânico   Organic chicken</i>	93
<i>Salmão defumado   Smoked salmon</i>	95
<i>Bacon, Tomate, Maionese, Ovo Cozido e Alface com Fritas Chicken or salmon club sandwich Bacon, Tomato, Mayonnaise, Boiled Egg And Lettuce with fries</i>	
CROQUE MONSIEUR <i>Queijo gruyère, presunto cozido, molho béchamel e salada verde Gruyère cheese, ham, bechamel sauce and green sala</i>	67

## SALADAS | SALADS

---

SALADA COBB <i>Frango grelhado, abacate, gorgonzola, tomates Débora, ovo cozido, bacon, alface americana crocante e vinagrete de mostarda Grilled chicken, avocado, gorgonzola cheese, tomato, boiled egg, bacon, iceberg lettuce and mustard vinaigrette</i>	101
SALADA CAESAR   <i>Caesar Salad</i> <i>Coração de alface iceberg, queijo grana padano, bacon, croutons, molho caesar e uma proteína entre: Iceberg lettuce, grana padano cheese, bacon, croutons, caesar sauce and a protein:</i>	
Peito de Frango   <i>Chicken breast</i>	87
Camarão VG   <i>Shrimp</i>	111