



RIO DE JANEIRO

***“Cozinhar, Viajar e Crescer é uma grande aventura...
..aquela que deixa lembranças na alma para sempre.”***

*Nosso menu possui ingredientes sazonais orgânicos,
Biodinâmicos e agro-florestais ecológicos,
visando a sustentabilidade e o incentivo à agricultura familiar.
Agradecemos ao Bicudo pela pesca, á Fátima pelos produtos orgânicos,
ao André pelos queijos e a todos os pequenos produtores locais que fazem
da nossa cozinha um selo de qualidade.*

***Biscoito de polvilho e parmesão, queijo de cabra, cesta de pães feitos de fermentos naturais e farinhas bio
Experimente-as com nossa manteiga de alga.***

*Manioc and Parmesan biscuit, goat cheese, bakery selection made from the best French bio
flour and natural yeast. Enjoy with our seaweed butter*

20

por pessoa/ per person

ENTRADAS / STARTERS

QUASE CRU / ALMOST RAW

CAVIAR / CAVIAR

BLINIS, CRÊME MONTÉE, CEBOLETE E GELEIA DE TAPEREBÁ

Blinis, montée cream, shallot and taperebá jam

OSSETRA

15 gr / 30 gr 390 - 720

BELUGA

15 gr / 30 gr 470 - 760

SIBERIAN

50 gr 740

OSTRAS / OYSTERS

6 unds / 12 unds 42 - 68

OSTRAS DE SANTA CATARINA COM HOLLANDAISE DEFUMADA

Santa Catarina oysters with smoked hollandaise sauce

LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR) / LE ROYAL EMILE (TO SHARE)

260

OSTRAS, LAGOSTINHAS, VIEIRAS, TARTARE DE ATUM, TARTARE DE SALMÃO,

CEVICHE DE POLVO, TARTARE DE LAGOSTA

Oysters, crawfish, sea scallops, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche, lobster tartare

VIEIRAS / SEA SCALLOP	66
VIEIRAS CRUAS MARINADAS EM BASÍLICO E LIMÃO, CURRY NOIR, PALMITO PUPUNHA <i>Basil and lime marinated scallops, organic raw palm heart and curry black pearl</i>	
SALMÃO / SALMON	54
TARTARE DE SALMÃO, CITRUS, GRANADILHA, FLOR DE SABUGUEIRO <i>Salmon tartare, citrus, grenadia, elderflower</i>	
ATUM BIG EYE / BIG EYE TUNA	48
TARTARE DE ATUM, AIOLI NEGRO, DAIKON, HIJIKI, OVAS <i>Tuna tartare, black aioli, daikon, hijiki, roe</i>	
ALCACHOFRAS / ARTICHOKE S	48
ALCACHOFRAS COM MOSTARDA FRESCA, AZEITE TRUFADO E QUEIJO TULHA <i>Artichokes salad, fresh mustard leaf, dried aged Tulha cheese, truffle oil</i>	
MELOA E BURRATA / MELON AND BURRATA	44
BURRATA COM 3 VARIAÇÕES DE MELÕES; MACERADOS, GASPACHO E SORBET <i>Burrata with three different melons presentation: marinated, gazpacho and sorbet</i>	
VEGETAIS / VEGETABLES	44
MINI LEGUMES CRUS, FOLHAS, ERVAS DO BREJAL, AZEITE DE AVELÃ <i>Brejal's mini raw vegetables, leaves and herbs, hazelnut oil</i>	

ENTRADAS / STARTERS

APENAS TOCADO / BARELY TOUCHED

OVO CAIPIRA / EGG	42
OVO COZIDO LENTAMENTE, MOUSSELINE DE RAIZES, COGUMELOS, ESPUMA DE QUEIJO PARMESÃO <i>Slowly cooked egg, roots mousseline, mushrooms, Parmesan cheese foam</i>	
ATUM / TUNA	48
"TATAKI" DE ATUM, LARDO STAGIONATO DE COLONNATA, TOMATE VERDE E BICO <i>Tuna tataki, Colonnata seasoned lard, green tomatoes and beak pepper</i>	
SALMÃO / SALMON	52
LEVEMENTE CURADO, PEPINO, GRANADILHA, FLOR DE SABUGUEIRO <i>Cured salmon, cucumber, sour cream, mullet roe Bottarga</i>	
POLVO / OCTOPUS	52
CEVICHE "CAIÇARA" DE POLVO, PALMITO, CÍTRICOS, JALAPEÑO ASSADO <i>Octopus ceviche, heart of palm, citrus, baked jalapeno</i>	
CENTOLLA / KING CRAB	78
CENTOLA, MINI ALFACE, GRAPEFRUIT, AVOCADO, MANGA, HORTELÃ <i>King crab, baby lettuce, grapefruit, avocado, mango, mint leaves</i>	
CAMARÃO / SHRIMP	52
CAMARÃO, CUSCUZ MARROQUINO NO VAPOR DE MARACUJÁ, PICLES DE CAJÚ <i>Shrimp, morrocan couscous on passion fruit steam, castew pickles</i>	

PRINCIPAIS / MAIN COURSE

LEVEMENTE COZIDO / SLIGHTLY COOKED

PESCA DA COSTA VERDE / FROM ANGRA DOS REIS... TO ILHA BELA CATCH	84
PESCA SELECIONADA E PALMITO NA BRASA COM MOLHO VIERGE <i>Catch of the day, char grilled heart of palm, vierge sauce</i>	
PIRARUCÚ / ARAPAIMA	78
PIRARUCÚ ASSADO, MOUSSELINE DE BANANA DA TERRA, AIPIM SANTA CRUZ, AÇAÍ <i>Amazon fish, plantain mousseline, Santa Cruz aipim, açai fruit</i>	
CHERNE / WRECKFISH	88
CHERNE ASSADO COM MANDIOQUINHA, "SALSA" DE AIPO E ABACAXI <i>Oven-roasted grouper, manioc, celery and pineapple salsa</i>	
SALMÃO / SALMON	82
SALMÃO GRELHADO, QUINOA NEGRA, MANGA, BAUNILHA <i>Grilled salmon, black quinoa, mango, vanilla</i>	
POLVO / OCTOPUS	95
POLVO GRELHADO, BATATAS DE ANGOLA, CEBOLAS ROXAS, GUANCIALE, PICLES DE BETERRABAS <i>Grilled octopus, purple sweet potatoes, red onions, guanciale, pickled beetroot</i>	
LAGOSTA / LOBSTER	85 / 115
PACCHERI, LAGOSTA, TOMATES, AZEITONAS TAGGIASCA, MANJERICÃO <i>Lobster, paccheri, tomatoes, Taggiasca olive, basil</i>	
CAMARÃO "JOVELINA PÉROLA NEGRA" / "JOVELINA PÉROLA NEGRA" PRAWN	58 / 92
RISOTO "AL NERO DI SEPIA" CAMARÕES VG, CHUCHU, LEVE PIMENTA DE CHEIRO, CATUPIRY "SYPHONÉE" <i>Squid ink risotto, prawns, chayote, peperoncino, catupiry</i>	
DO MAR (PARA DOIS) / FROM THE SEA (FOR TWO) 25 MIN. PREPARAÇÃO / PREPARATION	190
ASSADO DE MINI ARROZ E FRUTOS DO MAR <i>Oven-roasted sea food, organic mini rice and lobster sauce</i>	
OSTRAS / OYSTERS	48 / 84
LINGUINE DE OSTRAS POCHÊ AO MOLHO DE SAQUÊ E CAVIAR, ASPARGOS, GENGIBRE <i>Homemade linguine with poached Santa Catarina bay oysters, broad beans, ginger, rich caviar Brazilian sake sauce</i>	
FUNGHI PORCINI / MUSHROOMS VG	82
RISOTO DE FUNGHI PORCINI FRESCO, AVELÃ, QUEIJO DA CASTANHA <i>Fresh funghi porcini risotto, hazelnut, chesnut cheese</i>	

PRINCIPAIS / MAIN COURSE

À LA MINUTE / UPON REQUEST

FILÉ MIGNON BLACK ANGUS / TENDERLOIN	92
FILÉ MIGNON, MOLHO AO FUNGHI, MOUSSELINE DE BATATA AO ALHO ASSADO <i>Tenderloin, mushrooms sauce, oven roasted garlic potato mousseline,</i>	
PICANHA / QUAIL	108
PICANHA WAGYU, FAROFA DE ALHO NEGRO, FEIJÃO SANTAREM, MINI ARROZ <i>Wagyu filet steak, black garlic crumbs, Santarem beans, mini rice</i>	
COSTELLA DE KOBE / CASARECCE & KOBE BEEF	52 / 72
CASARECCE COM COSTELA DE KOBE "BRAISÉE" NA CERVEJA ESCURA, SHITAKE, DAIKON, QUEIJO TULHA <i>Casarecce, stout beer braised Kobe ribs, shiitake mushrooms, baby turnips</i>	

CORDEIRO / LAMB	88
CANELA DE CORDEIRO 18 HORAS, PISTACHE, PASSAS, CARDAMOMO, BATATA DOCE <i>Lamb, shank pistacchio, raisins, cardamon, sweet potato</i>	
PATO / DUCK	88
COXA DE PATO CONFIT COM "CASSOULET" DE FEIJÃO BRANCO <i>Duck leg confit with white beans "cassoulet"</i>	

O restaurante Emile tem o compromisso de respeitar as temporadas de reprodução e pesca para não comprometer o futuro dos nossos oceanos

*V Prato Vegetariano
VG Prato Vegano*

Todos nossos preços são em Reais brasileiros e estão sujeitos a 13% de taxa de serviço
All our prices are in brazilian real and subject to 13% service charge

N.procon 151 - N. Vigilância sanitária 1746

Se beber não dirija!