

Taxa de rolha / Corkage fee: R\$ 170,00

Legendas | Subtitles

Legendas | Subtitle



Pratos sem Leite e derivados /Lacto-egg-free dishes

Pratos sem glúten / Gluten free dishes

Pratos Veganos / Vegan dishes

Vegetarianos/Vegetarian dishes

Horário de abertura | Opening hours

Quarta à Sábado 8h às 23h

Wednesday – Saturday 8 am – 11pm

Domingo à Terça 8h às 20h

Sunday – Tuesday – 8 am - 8pm

Todos nossos preços estão sujeito a 15% de taxa de serviço

All our prices are in Brazilian real and subject to 15% service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!

If you drink don't drive!

15/03/2024

EMILIANO

ROOFTOP

PISCINA | SWIMMING POOL



*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.*

CAFÉZINHO DA MANHÃ / Breakfast

Servido de 9h às 12h

Served from 9am to 12am

CESTA DE PÃES EMILIANO

38

Seleção De Pães Artesanais e Viennoiseries
Homemade Bread Selection and Viennoiseries

CROISSANT *unid*

10



CEREAL / Cereals

27

Sucrilhos / Cereal

Granola / Granola

Servidos Com Iogurte ou Leite / *Served With Milk or Yogurt*

AÇAÍ BOWL TROPICOOOL/ *Açaí Bowl Tropicool*

40

Toppings:

Banana ou Granola Ou Morango

Banana or Granola or Strawberry Topping

CESTA DE PÃES DE QUEIJO

35

Brazilian Cheesebread Basket

APERITIVOS / Appetizers

CAVIAR POLANCO

30gr

Blinis, Creme de Ervas e Geleia da Casa

Fresh Blinis And Herbal Cream, Homemade Fruit Jam

600

OSTRAS DE SANTA CATARINA 6 unds / 12 unds

91/158

Fresh Oysters From Santa Catarina Region

LE ROYAL EMILIANO *(para dividir)*

360

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



CRUDITÉES / Raw Veggies

86

Legumes Crus Com Molho De Iogurte Com Mel e Humus De Beterraba

Assorted Fresh Vegetables with Yogurt with Honey and Beetroot

Hummus

CARPACCIO DE SALMÃO FRESCO

89

Fresh Salmon Carpaccio

SIGNATURE COCKTAILS

DONA DITA

66

Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjericão

White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil

ORLA

66

Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde e Gengibre, Limão e Emulsificante

Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier

MANDARINO

66

Tanqueray, Xarope De Gengibre e Tangerina, Limão e Água Com Gás

Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Sparkling Water

NEGRONI SBAGLIATO

70

Blend De Vermutes, Bitter Campari, Espumante Brasileiro

Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine

MANGO SOUR

66

Gin, Manga, Açúcar, Limões e Pimenta

Gin, Tropical Mango, Sugar, Limes and Pepper

FLORATHA

60

Bacardi, Chá De Frutas Silvestres, Cointreau, Aperol e Chandon

Bacardi, Red Fruits Tea, Cointreau, Aperol and Sparkling Wine

ACAYU

60

Jose Cuervo, Licor 43, Monin De Amêndoas, Suco De Caju,

Suco De Limão, Angostura

José Cuervo, 43 Liqueur, Almond Monin, Cashew Juice,

Lime Juice and Aromatic Bitter

JAPA SOUR

60

Saquê, Suco De Limão, Xarope De Açúcar, Toranja e Tabasco

Sake, Lime Juice, Sugar Syrup, Grapefruit and Tabasco

E.K.O PEPINO

66

Ketel One Pepino, Midori, Monin Maça Verde e Água Tônica

Cucumber Ketel One, Midori, Green Apple Monin and Tonic water

E.K.O PÊSSEGO

66

Ketel One Pêssego e Laranja, Cointreau, Aperol,

Suco De Tangerina, Suco De Limão e Água Tônica

Peach and Orange Ketel One, Cointreau, Aperol,

Tangerine And Lime Juice and Tonic Water

E.K.O ROSÊ

66

Ketel One Toranja Rose, Licor 43, Xarope de Pitaya, Suco De Limão

Grapfruit Ketel One, 43 Liqueur, Dragon Fruit Syrup and Lime Juice

BEBIDAS QUENTES / Hot Beverages

CAFÉ ESPRESSO / Espresso coffee	14
CAFÉ ESPRESSO DUPLO / Double Espresso Coffee	20
CAFÉ AMERICANO / American Coffee	20
CAFÉ COADO 600 ml / Coffee	20
CAFÉ LATTE / Latte	18
CAPPUCCINO	18
MACCHIATTO	18
CHÁS / Teas	15

English breakfast /Earl grey/ Camomila/ Verde/ Hortelã
English breakfast /Earl grey /Chamomille / Green Tea/ Mint

ÁGUAS E SUCOS | Water and Natural Juices

ÁGUA EMILIANO SEM GÁS 310 ml Still Water	15
ÁGUA COM GÁS 310 ml Sparkling Water	15
ÁGUA PANNA 505ml	38
SAN PELLEGRINO 505ml	38
ÁGUA DE COCO Coconut Water	17
SUCOS NATURAIS Natural Juices	20
SUCO ESPECIAL Special Juice	30

REFRIGERANTES / Soft Drinks

COCA COLA / ZERO	16
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	
TÔNICA SCHWEPES / Tonic	

CERVEJAS / Beers

HEINEKEN	330ml	24
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda		
HEINEKEN 0 ALCOOL	330ml	24
0% ABV – Amsterdã, Holanda		
CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE	355 ml	48
7% ABV – California, USA		
CERVEJA BLUE MOON – BELGIAN WHITE	355 ml	48
5,4% ABV – Montreal, Canada		

OPÇÃO ESPECIAL / Special Option

Uma Dose Do Whisky Exclusivo Johnnie Walker Blue Label 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

KOKODA DE PEIXE	81
Ceviche, Coentro, Leite De Tigre, Pimenta Dedo De Moça e Palha Roxa Fiji Style Ceviche Coriander, Leche De Tigre, Red Pepper And Purple Straw Potato	

BOLINHOS DE BACALHAU	83
12 unids Bolinho De Bacalhau / Fried Cod Fish Croquet	

 PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO COM MEL TRUFADO	87
5 unids Pastry Filled with Minas' Cheese with Truffled Honey	

 FRITAS DA CASA	63
Servidas Com Parmesão Grana Padano e Azeite Trufado French Fries, Parmesan Cheese, and Truffle Oil	

CAMARÃO CROCANTE E MOLHO TÁRTARO CÚRCUMA	99
9 unids Golden Fried Prawn and Turmeric Tartar Sauce	

MOULES FRITES	97
Ao Molho Beurre Blanc e Coentro With coriander Beurre Blacksauce	

PRATOS PRINCIPAIS / Main Courses

 ESPAGUETE DE PALMITO COM CAMARÕES VG	159
Ao Pesto De Spirulina Heart Of Palm Spaghetti with Prawns and Spirulina Pesto	

 ESPAGUETE DE PALMITO COM COGUMELOS	140
Ao Pesto De Spirulina Heart Of Palm Spaghetti with Mushrooms and Spirulina Pesto	

RISOTO DE FRUTOS DO MAR	127
Com Tomate Cereja Confitado, Azeite Verde e Mini Brotos Seafood Risotto with Cherry Tomatoes Confited, Green Oil And Sprouts	

 PENNE AO POMODORO E BASÍLICO	95
Penne Pomodoro Sauce and Basil	

ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS	154
Com Espaguete Ao Molho De Cogumelos Angus Fillet Escalopes With Spaghetti and Mushrooms Sauce	

HAMBURGUERES & SANDUICHES / Burgers & Sandwichs		
CLUB SANDWICH DE FRANGO	93	
Bacon, Tomate, Maionese, Ovo Cozido e Alface		
Acompanha Batatas Fritas		
Chicken club sandwich		
<i>Bacon, Tomato, Mayonnaise, Boiled Egg and Lettuce with Fries</i>		
 SANDUÍCHE CAPRESE NO PÃO CIABATA	91	
Com Mussarela De Búfala, Rúcula, Tomate e Pesto		
Caprese Sandwich in Ciabatta Bread		
<i>With Buffalo Mozzarella, Arugula, Tomato and Pesto</i>		
SANDUÍCHE EMILIANO	95	
Com Mussarela De Búfala, Azeitona Preta, Mini Rúcula,		
Tomate, Azeitona Com Ervas e Presunto Parma.		
Acompanha Batatas Fritas		
Royale Ham Sandwich In Chiabata Bread		
<i>With Buffalo Mozzarella, Black Olive, Mini Arugula. Tomato,</i>		
<i>Olive Oil with Herbs and Parma Ham with Fries.</i>		
SANDUÍCHE ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS NO PÃO CIABATA	99	
Com Filé Grelhado, Queijo Brie e Cebola Caramelizada.		
Acompanha Batatas Fritas		
Angus Fillet Escalopes in Ciabatta Bread		
<i>Grilled Fillet, Brie Cheese and Caramelized Onion</i>		
BLACK ANGUS BURGER	99	
Tomates, Queijo Gruyere, Compota De Bacon,		
Pickles e Maionese De Páprica.		
Acompanha Batatas Fritas		
Black Angus Burger		
<i>Tomatoes, Gruyere Cheese, Bacon Compote, Pickles and Paprika</i>		
<i>Mayonnaise with Fries.</i>		
SALADAS / Salads		
SALADA COBB	101	
Frango Grelhado, Abacate, Gorgonzola, Ovo Cozido,		
Tomates Débora, Bacon, Alface Americana E Vinagrete De Mostarda		
Cobb Salad		
<i>Grilled Chicken, Avocado, Blue Cheese, Tomatoes,</i>		
<i>Eggs, Bacon, Lettuce and Mustard Vinaigrette</i>		
SALADA CAESAR DE PEITO DE FRANGO	87	
Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon,		
Croutons E Molho Caesar		
Chicken Breast Caesar Salad		
<i>Iceberg Lettuce, Grana Padano Cheese, Bacon,</i>		
<i>Bread Croutons and Caesar Dressing</i>		
SALADA CAESAR DE CAMARÃO VG	111	
Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon,		
Croutons e Molho Caesar		
Prawn Caesar Salad		
<i>Iceberg Lettuce, Grana Padanocheese, Bacon, Bread Croutons and Caesar Dressing</i>		
SALADA CAPRESE	97	
Tomates, Manjeriço, Azeitona, Muçarela De Búfala e Pesto		
Caprese Salad		
<i>Tomatoes, Basil, Olive, Bufalo's Mozzarella And Pesto</i>		
POKE BOWL DE ATUM	131	
Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga,		
Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate		
Com Molho Especial Servidas Em Bowls		
Tuna Poke Bowl		
<i>Japanese Rice and Sesame Seed Topped with Mango Cucumber,</i>		
<i>Corn, Red Onions, Chives, Tomatoes and Brazilian Avocado</i>		
<i>With a Special Dressing In a Bowl.</i>		
POKE BOWL DE SALMÃO	135	
Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga,		
Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate		
Com Molho Especial Servidas Em Bowls		
Salmon Poke Bowl		
<i>Japanese Rice and Sesame Seed Topped With Mango Cucumber,</i>		
<i>Corn, Red Onions, Tomatoes, Chives And Brazilian Avocado</i>		
<i>With a Special Dressing In a Bowl.</i>		
 POKE BOWL DE LEGUMES DA ESTAÇÃO GRELHADOS	121	
Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga,		
Pepino, Milho, Cebola Roxa, Tomates e Abacate		
Com Molho Especial Servidas em Bowls		
Grilled Vegetables Seasonal Poke Bowl		
<i>Japanese Rice And Sesame Seed Topped With Mango</i>		
<i>Cucumber, Corn, Red Onions, Tomatoes And Brazilian Avocado</i>		
<i>With a Special Dressing In a Bowl.</i>		
SOBREMESAS / Desserts		
SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO	45	
<i>Sliced Seasonal Fruits</i>		
BROWNIE COM CALDA DE CHOCOLATE BELGA	58	
E SORVETE DE BAUNILHA		
<i>Brownie With Belgium Chocolate Syrup and Vanilla Ice Cream</i>		
AÇAÍ BOWL TROPICOOOL	40	
<i>Açaí Bowl Tropicool</i>		
Toppings:		
Banana ou Granola Ou Morango		
<i>Banana or Granola or Strawberry Topping</i>		