

EMILIANO

. JANTAR | DINNER
ROOFTOP

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço



Sem glútem / *Gluten*



Vegetariano /



Vegano /



COUVERT EMILIANO

33

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL INTEGRAL

DE ABOBRINHA E ALHO NEGRO, MANTEIGA COM ALGA E AZEITE

Whole Wheat Sourdough Bread with Pumpkin and Black Garlic, Seaweed Butter with Olive Oil

ENTRADAS / STARTERS

SALADA DE FOLHAS RÚSTICAS,

LEGUMES BRASEADOS E FIGO NO MISSÔ E BALSAMICO

95

Rustic Greens Salad with Roasted Vegetables, Miso-Glazed Figs in Balsamic

SHITAKE SALTEADO,

TEXTURAS DE BAROA E REDUÇÃO DE COGUMELOS

98

Seared Shiitake Mushrooms with Cassava Textures and Mushroom Reduction

VIEIRAS,

MINI CENOURA INFUSIONADA NA LARANJA E GEL DE GENGIBRE

123

Seared Scallops, Orange-Glazed Baby Carrots, and Ginger Jelly

CAMARÃO

COM CAPIM LIMÃO, BISQUE, AVOCADO, MINI MILHO

130

Lemon Grass Shrimp, Bisque, Avocado, and Baby Corn

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES



MINI ARROZ NEGRO VEGANO COM ESPINAFRE QUEIJO VEGANO E AZEITE VERDE

110

Mini Vegan Black Rice With Spinach, Vegan Cheese and Green Olive Oil



ESPAGUETE DE CENOURA

CEBOLAS PEROLADAS CONFITADAS, CROCANTE DE PISTACHE E PESTO

109

Carrot Spaghetti, Onion Confit, Pistachio Crunch and Pesto Sauce

MASSA AO MOLHO DE ALHO PORÓ,

QUEIJO CANASTRA, TOMATE CEREJA E PUPUNHA

145

Pasta with Leek Sauce, Canastra Cheese, Cherry Tomatoes, and Palm Heart

ROBALO CONFITADO,

AJI DE PUPUNHA E FAROFA ALHO NEGRO

180

Confit Sea Bass with Palm Heart Ají and Black Garlic Farofa

POLVO SOFRITO,

MINI BATATA, CEBOLA ROXA E MOLHO DE TOMATE ORIENTAL

160

Octopus Sofrito with Mini Potatoes, Red Onion, and Oriental Tomato Sauce



PATO CONFITADO

COM BATATAS AO MURRO E CHIMICHURRI, TORANJA E MOLHO DE PATO COM CONTREAU

195

Duck Confit With Crushed Potatoes, Grapefruit, Duck and Contreau Sauce

TOURNEDO DE ANGUS,

RISOTO DE FREGOLA, CROSTA DE FUNGHI E BOK CHOY

280

Angus Tournedo with Fregola Risotto, Mushroom Crust, and Bok Choy

SOBREMESAS / DESSERTS

ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO,

CARAMELIZADO COM CREME DE CHOCOLATE BRANCO E GEL DE LIMÃO

83

Caramelized Lemon Entremet with White Chocolate Cream and Lemon Gel

TORTA FRANGIPANI DE CASTANHA DE CAJÚ,

CONFIT E REDUÇÃO DE JABUTICABA

83

Cashew Frangipane Tart with Candied Fruit and Jaboticaba Reduction



BISCUIT NIBS,

CREME DE CHOCOLATE BELGA E CARAMELO SALGADO

83

Biscuit Nibs with Belgian Chocolate Cream and Salted Caramel

NÃO ALCOÓLICOS / SOFT DRINKS

ÁGUA EMILIANO SEM GÁS 310 ml <i>Still Water</i>	15
ÁGUA COM GÁS 310 ml <i>Sparkling Water</i>	15
ÁGUA PANNA 505ml	38
SAN PELLEGRINO 505ml	38
ÁGUA DE COCO <i>Coconut Water</i>	17
SUCOS NATURAIS <i>Natural Juices</i>	20
SUCO ESPECIAL <i>Special Juice</i>	30
COCA COLA / ZERO	16
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	16
TÔNICA SCHWEPES / Tonic	16

BEBIDAS QUENTES / HOT BEVERAGES

CAFÉ ESPRESSO / <i>Espresso coffee</i>	14
CAFÉ ESPRESSO DUPLO / <i>Double Espresso Coffee</i>	20
CAFÉ AMERICANO / <i>American Coffee</i>	20
CAFÉ COADO 600 ml / <i>Coffee</i>	20
CAFÉ LATTE / <i>Latte</i>	18
CAPPUCCINO	18
MACCHIATTO	18

CHÁS / TEAS

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

15

CERVEJAS / BEERS

HEINEKEN 330ml	24
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda	
PRAYA – GOLDEN ALE 355 ml	24
5,3% ABV – Rio de Janeiro, Brasil	
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	

SIGNATURE COCKTAILS

DONA DITA	66
<i>Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjericão</i> <i>White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil</i>	
ORLA	66
<i>Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde E Gengibre, Limão e Emulsificante</i> <i>Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier</i>	
MANDARINO	66
<i>Tanqueray, Xarope De Gengibre e Tangerina, Limão e Água Com Gás</i> <i>Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Soda Water</i>	
MANGO SOUR	66
<i>Gin, Tropicool Mango, Açúcar, Limões e Pimenta</i> <i>Gin, Tropicool Mango, Sugar, Limes And Pepper</i>	
FLORATHA	60
<i>Bacardi, Chá De Frutas Silvestres, Cointreau, Aperol e Chandon</i> <i>Bacardi, Red Fruits Tea, Cointreau, Aperol and Sparkling Wine</i>	
ACAYU	60
<i>Jose Cuervo, Licor 43, Monin De Amêndoas, Suco De Caju</i> <i>Suco De Limão, Angostura</i> <i>José Cuervo, 43 Liqueur, Almond Monin, Cashew Juice, Lime Juice And Aromatic Bitter</i>	
JAPA SOUR	60
<i>Sake, Suco De Limão, Xarope De Açúcar, Toranja e Tabasco</i> <i>Lime Juice, Sake, Syrup Sugar, Grapefruit and Tabasco</i>	
E.K.O PEPINO	66
<i>Ketel One, Pepino, Midori, Monin Maça Verde e Tonic</i> <i>Ketel One, Cucumber, Midori, Green Apple Monin and Tonic</i>	
E.K.O PÊSSEGO	66
<i>Ketel One Pêssego e Laranja, Cointreau, Aperol,</i> <i>Suco De Tangerina, Suco De Limão e Tonic</i> <i>Peach Ketel Onde, Orange, Cointreau, Aperol,</i> <i>Tangerine And Lime Juice And Tonic</i>	
E.K.O ROSÈ	66
<i>Ketel One Toranja Rose, Licor 43, Xarope Pitaya, Suco De Limão</i> <i>Grapfruit Ketel One, 43 Liqueur, Dragon Fruit Syrup And Lime Juice</i>	

Horário de abertura | Opening hour

Quarta à Sábado - 19h – 23h – Rooftop

Wed- Sat, 7pm – 11pm