

EMILIANO

JANTAR | *DINNER*
ROOFTOP

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*



COUVERT EMILIANO

120

TARTARE DE ALCACHOFRA COM MOSTARDA L'ANCIENNE, REMOULADE DE LAGOSTA COM CAVIAR, QUEIJO BOURSIN COM SPIRULINA E MEL, CAPONATA DE BERINGELA, CEBOLA CAMELIZADA E AZEITONAS TEMPERADAS, SALMÃO GRAVLAX, PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL INTEGRAL DE ABOBRINHA E ALHO NEGRO.

Artichoke tartare with l'ancienne mustard, lobster remoulade with caviar, Boursin cheese with spirulina and honey, eggplant caponata, caramelized onions and seasoned olives, gravlax salmon. Wholemeal zucchini bread and black garlic bread

ENTRADAS / STARTERS

SALADA DE CHICÓRIA FRESCA

165



FRUTOS DO MAR GRELHADOS, CROCANTE DE CASTANHAS BRASILEIRAS, BETERRABA CÍTRICA E ACETO DE MEL NATIVO

Fresh chicory salad, grilled seafood, brazilian nuts crunch, citrus beetroot and native honey vinegar



ASPARGOS MARINADOS

113

COALHADA SECA COM KIMCHI, PICLES DE NABO, CROQUETE DE ABOBRINHA E AZEITE DE ERVAS

Marinated asparagus, dry curd with kimchi, pickled turnip, zucchini croquette and herbal oil



COUVE-FLOR BRASEADA

105

FONDUTA DE COGUMELOS, LEITE DE AMÊNDOAS, TOMATES CONFITADOS, AMÊNDOAS LAMINADAS E AZEITE AROMÁTICO

Braised cauliflower, mushroom fonduta, almond milk, tomatoes confit sliced almonds, and aromatic oil

TATARE DE ATUM

123

TEMPERADO COM AZEITE, ZESTES DE LIMÃO SICILIANO, CIBOULETTE, SALSA DE MANGA E MOLHO PONZU

Tuna tatare, seasoned with olive oil, lemon zest, chives, mango salsa and ponzu sauce

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

FILÉ MIGNON GRELHADO

280

ACELGA CHINESA, MOUSSELINE DE CENOURA TOSTADA E MOLHO PEROLADO

Grilled tenderloin steak, Chinese chard, toasted carrot mousseline and demi-glace sauce

ROBALO EM CROSTA DE MIGA

180

FREGOLA COM CAMARÕES, CROCANTE DE COUVE MINEIRA E MOLHO DE LIMÃO

Sea bass with corn bread crust, fregola with shrimps, Brazilian cabbage crunch and lime sauce



NHOQUE SELADO DE BATATA DOCE

145

TOMATES CONFITADOS, AGRIÃO FRESCO E MOLHO DE GORGONZOLA

Seared sweet potato gnocchi, tomatoes confits, fresh watercress and blue cheese sauce



MINI ARROZ NEGRO VEGANO COM ESPINAFRE QUEIJO VEGANO E AZEITE VERDE

110

Mini vegan black rice with spinach, vegan cheese and green olive oil

CAMARÕES VG CROCANTES

176

CASARECCE NA MANTEIGA DE SALVIA E CANASTRA SERJÃO

Crispy VG prawns, casarecce in salvia butter and serjão canasta

PATO CONFITADO

195

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

Duck confit with crushed potatoes, grapefruit, duck and contreau sauce



ESPAGUETE DE CENOURA

109

CEBOLAS PEROLADAS CONFITADAS, CROCANTE DE PISTACHE E PESTO

Carrot spaghetti, onion confit, pistachio crunch and pesto sauce

PESCA DA COSTA VERDE INTEIRA ASSADA

250

AO AROMA DE DILL E LIMÃO SICILIANO

Whole catch of the day, roasted with dill aroma and lemon

*Escolha dois acompanhamentos de sua preferência

*Choice two side dishes at your preference

Batatas à Provençal

30

Provincial Potatoes

Baroa com Wasabi

30

Manioc potato with Wasabi

Mix de Salada Verde, Tomate e Gergelim

30

Green salad mix, tomato and sesame seeds

Legumes Rústicos Grelhados

30

Grilled rustic vegetables

SOBREMESAS / DESSERTS

COCO, MARACUJÁ E CHOCOLATE

83

MOUSSE VEGANA DE CHOCOLATE COM CHANTILLY DE COCO E MARACUJÁ, COMPOTA DE MARACUJÁ, DECORAÇÃO CROCANTE DE COCO COM MARACUJÁ E CRUMBLE DE CACAU.

Coconut, Passionfruit and Chocolate - Vegan chocolate mousse with coconut and passion fruit whipped cream, passion fruit compote, crunchy coconut decoration with passion fruit and cocoa crumble.

CHEESECAKE DE GOIABADA E TORANJA

83

BASE DE BISCOTO DE AMÊNDOAS COM MOUSSE CREAMCHEESE, CREME DE TORANJA E COMPOTA DE GOIABADA COM TORANJA

Guava and Grapefruit Cheesecake - Almond biscuit base with creamcheese mousse, grapefruit cream and guava jam with grapefruit

TACO DE PAÇOCA

83

LÂMINA DE CHOCOLATE CROCANTE COM MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE E PASTA DE AMENDOIM, BISCUIT CACAU E CARAMELO SALGADO E CHANTILLY DE CHOCOLATE TOSTADO.

Peanut Sweet Taco - Peanut sweet crunch chunk with milk chocolate mousse, peanut cream, cacau biscuit and salty caramel and roasted chocolate

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 SCHWEPPES / 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

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 Finger Food: Noisette Mushroom Brioche Toast With Canastra Cheese,

Paprika Aioli and Sprouts

SIGNATURE COCKTAILS

DONA DITA	66
<i>Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjeriçao</i>	
<i>White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil</i>	
ORLA	66
<i>Tanqueray Ten, Xarope De Maça 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,</i>	
<i>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 ROSÊ	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