

EMILIANO

JANTAR | *DINNER*
ROOFTOP

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



Sem glútem / *Gluten*



Vegetariano / *Vegetarian*



Vegano / *Vegan*



Contém Glúten/ *Contains*



COUVERT EMILIANO

-  **PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL INTEGRAL DE ABOBRINHA E ALHO NEGRO, MANTEIGA COM ALGA E AZEITE** 33
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 BALSÂMICO** 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

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 DRINKS16

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

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 / TEAS15

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

CERVEJAS / BEERS

HEINEKEN330ml	24
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda	
PRAYA – GOLDEN ALE355 ml	24
5,3% ABV – Rio de Janeiro, Brasil	
CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE355 ml	48
7% ABV – California, USA	
CERVEJA BLUE MOON – BELGIAN WHITE355 ml	48
5,4% ABV – Montreal, Canada	

SIGNATURE COCKTAILS

DONA DITA66	Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjerição White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil
ORLA66	Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde e Gengibre, Limão e Emulsificante Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier
MANDARINO66	Tanqueray, Xarope De Gengibre e Tangerina, Limão e Água com Gás Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Soda Water
NEGRONI SBAGLIATO70	Blend de Vermutes, Bitter Campari, Espumante Brasileiro e Laranja Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine and Orange
MANGO SOUR66	Gin, Tropicool Mango, Açúcar, Limões e Pimenta Gin, Tropicool Mango, Sugar, Limes And Pepper
FLORATHA60	Bacardi, Chá De Frutas Silvestres, Cointreau, Aperol e Chandon Bacardi, Red Fruits Tea, Cointreau, Aperol and Sparkling Wine
ACAYU60	Jose Cuervo, Licor 43, Monin De Amêndoas, Suco de Caju Suco De Limão e Angostura José Cuervo, 43 Liquor, Almond Monin, Cashew Juice, Lime Juice and Aromatic Bitter
JAPA SOUR60	Sake, Suco De Limão, Xarope De Açúcar, Toranja e Tabasco Lime Juice, Sake, Syrup Sugar, Grapefruit and Tabasco
E.K.O PEPINO66	Ketel One, Pepino, Midori, Monin Maça Verde e Tonica Ketel One, Cucumber, Midori, Green Apple Monin and Tonic
E.K.O PÊSSEGO66	Ketel One Pêssego e Laranja, Cointreau, Aperol, Suco De Tangerina, Suco de Limão e Tonic Peach Ketel Onde, Orange, Cointreau, Aperol, Tangerine And Lime Juice And Tonic
E.K.O ROSÈ66	Ketel One Toranja Rose, Licor 43, Xarope Pitaya, Suco De Limão Grapfruit Ketel One, 43 Liquor, Dragon Fruit Syrup and Lime Juice