EMILIANO

ROOFTOP

PISCINA | *SWIMMING POOL*

VIRTUOSO
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

SERANDIPIANS
Hotel Partner

Empresa B Certificada
Saiba mais em bcorp.com

CAFÉ DA MANHÃ | *BREAKFAST*

Servido das 8h às 11h | *Served from 8am to 11am*

CAFÉ DA MANHÃ ROOFTOP | *ROOFTOP BREAKFAST*

R$ 180 por pessoa + 15% taxa de serviço | *BRL 180 per person + 15% service charge*

CAFÉ, LEITE, CHÁ, ÁGUA
Coffee, Milk, Tea, Water

SUCO DE LARANJA, SUCO DETOX, SUCO DO DIA
Orange Juice, Detox Juice, Juice of the Day

FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO
Fresh Seasonal Fruit

IOGURTE, GRANOLA, MEL, AVEIA E CHIA
Yogurt, Granola, Honey, Oasts and Chia

CESTA DE PÃES VARIADOS
Naturally Fermented Fresh Breads

MANTEIGA, CREAM CHEESE, GELEIA DO DIA
Butter, Cream Cheese, Jam of the Day

PRATO DE FRIOS
Cold Cuts Platter

CROQUE MONSIEUR – PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE E MOLHO BECHAMEL
Croque Monsieur – ham, Gruyère Cheese and Béchamel Sauce

CROQUE MADAME – PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE, MOLHO BECHAMEL E OVO FRITO
Croque Madame – Ham, Gruyère Cheese, Béchamel Sauce and Fried Egg

OVOS FRITOS
Fried Eggs

OVOS MEXIDOS
Scrambled Eggs

PORÇÃO DE BACON
Side of Bacon

PANQUECA COM BANANA, MEL E FLOR DE SAL
Pancakes with Banana, Honey and Fleur de Sel

Contém Lactose
Contém Glúten
Vegano
Vegetariano
Contém Nuts

Taxa de rolha | *Corkage fee*: R$ 170

Horário de abertura | *Opening hours*
Quarta a Sábado 8h às 23h
Wednesday – Saturday 8am – 11pm

Domingo a Terça 8h às 20h
Sunday – Tuesday 8am – 8pm

Todos os nossos preços estão sujeitos a 15% de taxa de serviço
All our prices are in Brazilian reais and subject to 15% service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber, não dirija!
If you drink, don't drive!

Nov. 2026

CAFÉ DA MANHÃ WELLNESS | *WELLNESS BREAKFAST*

R$ 178 por pessoa + 15% taxa de serviço | *BRL 178 per person + 15% service charge*

CAFÉ, LEITE, CHÁ, ÁGUA
Coffee, Milk, Tea, Water

SUCO DE LARANJA, SUCO DETOX, SUCO DO DIA
Orange Juice, Detox Juice, Juice of the Day

SHOT DE LIMÃO, CÚRCUMA E PIMENTA-CAIENA
Lemon, Turmeric and Cayenne Pepper Shot

FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO
Fresh Seasonal Fruit

IOGURTE, GRANOLA, MEL, AVEIA E CHIA
Yogurt, Granola, Honey, Oats and Chia

VERRINE DE AÇAÍ COM GRANOLA E BANANA
Açaí Verrine with Granola and Banana

TOAST COM HUMMUS DE BETERRABA E AVOCADO
Toast with Beetroot and Avocado Hummus

OVO MEXIDO DE CLARAS, MUÇARELA DE BÚFALA, TOMATES ASSADOS E MANJERICÃO
Scrambled Egg Whites, Buffalo Mozzarella, Roasted Tomatoes and Basil

PUDIM DE CHIA COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS
Chia Pudding with Red Berry Jam

APERITIVOS | *APPETIZERS*

PASTÉIS DE QUEIJO COM MOLHO GUASACACA (5 unidades) 76
Pastry Filled with Cheese Sided with Guasacaca Dip

PASTÉIS DE CAMARÃO COM MAIONESE DE WASABI (5 unidades) 98
Pastry Filled with Shrimp Served with Wasabi Mayo

CRUDITÉS COM HUMMUS, MOLHO ROMESCO E MAIONESE VEGANA 72
Crudités with Hummus, Romesco Dip and Vegan Mayo

OSTRAS (6 unidades) 92
Ostras Frescas de Santa Catarina com Molho Ponzu, Wakame e Cítricos
Fresh Oysters from Santa Catarina with Ponzu Sauce, Wakame and Citrus

BATATA FRITA COM QUEIJO PARMESÃO E AIOLI DE PÁPRICA 64
French Fries with Parmesan Cheese and Paprika Aioli

ENTRADAS | *STARTERS*

CEVICHE 94
Peixe Branco, Leite de Tigre, Purê de Batata Doce, Milho Crocante, Cebola Roxa e Chips de Batata Roxa
White Fish, Leche de Tigre, Sweet Potato Purée, Crispy Corn, Red Onion and Purple Potato Chips

CRUDO DE ATUM | *TUNA CRUDO* 88
Tartar de Atum, Rabanete, Pimenta Dedo-de-Moça e Creme de Amêndoas com Crocante de Arroz
Tuna Tartare, Dedo-de-Moça Chili, Radish and Almond Cream with Crispy Rice

COGUMELOS "CHICHARRÓN" | *MUSHROOM "CHICHARÓN"* 82
Cogumelos Marinados na Mostarda, Alho e Gengibre, Empanados e Fritos
Marinated Mushrooms Mustard, Garlic and Ginger, Breaded and Fried

STEAK TARTARE 88
Tartar de Filé Mignon com Picles, Pimenta Sichuan, Quinoa Crocante e Lascas de Polvilho
Beef Tenderloin Tartare, Pickles, Sichuan Pepper, Crispy Quinoa and Cassava Starch Crisps

SALADA RIVIERA | *RIVIERA SALAD* 74
Mini Folhas, Couve-Flor Assada, Creme de Iogurte, Laranja, Romã, Vinagrete Oriental e Sementes Crocantes
Baby Leaves, Roasted Cauliflower, Yogurt Cream, Orange, Pomegranate, Asian Vinaigrette and Crispy Seeds

SALADA CAESAR COM FRANGO CROCANTE | *CAESAR SALAD CRISPY FRIED CHICKEN* 72
Alface Americana, Parmesão, Croutons e Sobrecoxa de Frango à Milanesa
Iceberg Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons and Crispy Fried Chicken Thigh

SIGNATURE COCKTAILS 68

SUMMER GIN TONIC
Gin Tanqueray, Suco de Limão, Xarope Artesanal de Manga com Maracujá e Água com Gás
Tanqueray, Lime Juice, Mango and Passion Fruit Syrup and Sparkling Water

ORLA
Gin Tanqueray Ten, Xarope de Maçã Verde, Gengibre e Limão
Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup and Lime

MANDARINO
Gin Tanqueray, Xarope de Gengibre e Tangerina, Limão e Água com Gás
Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Sparkling Water

DONA DITA
Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjericão
White Cachaça, Artisanal Guava Past, Lime and Basil

JALISCO SPRITZ
Tequila Don Julio Blanco, Xarope de Gengibre, Suco de Toranja e Espumante
Tequila Don Julio Blanco, Ginger Syrop, Grapefruit Juice and Sparkling Wine

AGRUMES
Ketel One, Suco de Laranja, Limão Siciliano e St. Germain
Ketel One, Orange and Sicilian Lemon Juice and St. Germain

DRINKS CLÁSSICOS | *CLASSIC DRINKS* 78

APEROL SPRITZ
Espumante, Aperol e Água com Gás
Sparkling Wine, Aperol and Sparkling Water

TANQUERAY GIN TÔNICA
Gin Tanqueray e Água Tônica

MOJITO
Rum, Limão, Hortelã e Água com Gás
Rum, Lime, Mint, Sparkling Water

ESPRESSO MARTINI
Vodka Ketel One, Café Espresso, Licor de Café Kahlua

FITZGERALD
Gin Tanqueray Ten, Suco de Limão Siciliano, Bitter
Gin Tanqueray Ten, Lemon Juice, Sugar Syrup and Bitter

CAIPIRINHA E CAIPIROSKA 66

O coquetel brasileiro mais famoso do mundo e símbolo da cultura nacional é a pedida clássica para brindar momentos descontraídos.

Brazil's most famous cocktail and a symbol of national culture, the classic choice to toast relaxed moments.

CAIPIRINHA (CACHAÇA) OU CAIPIROSKA (KETEL ONE VODKA) ESCOLHA SUA FRUTA FAVORITA:
LIMÃO | MARACUJÁ | ABACAXI | MORANGO

CAIPIRINHA (CACHAÇA) OR CAIPIROSKA (KETEL ONE VODKA) – CHOICE OF FRUIT:
LIME | PASSIONFRUIT | PINEAPPLE | STRAWBERRY

CERVEJAS | *BEERS*

PRAYA – LAGER PREMIUM 355ml (Gluten Free) 24
4,8% ABV – Rio de Janeiro, Brasil

PRAYA – GOLDEN ALE 355ml 24
5,3% ABV – Rio de Janeiro, Brasil

HEINEKEN 330ml 24
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda

HEINEKEN ULTIMATE 330ml (Gluten Free) 24
3,5% ABV – Amsterdã, Holanda

CERVEJA BLUE MOON - BELGIAN WHITE 355ml 36
5,4% ABV – Denver, EUA

CERVEJA LAGUNITAS - IPA INDIA PALE ALE 355ml 36
6,2% ABV – California, EUA

PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

SALADA POKE | *POKE BOWL SALAD* 112
Arroz Gohan, Salmão, Edamame, Furikake, Milho Crocante, Abacate, Tomate Cereja, Manga, Sunomono
Japanese Steamed Rice, Salmon, Edamame, Furikake, Crispy Corn, Avocado, Cherry Tomatoes, Mango and Sunomono

LULAS MARINADAS FRITAS | *FRIED MARINATED CALAMARI* 118
Acompanhadas de Salada de Batata
Served with Potato Salad

FILÉ MIGNON COM FRITAS | *FILET MIGNON WITH FRIES* 128
Servido com Molho Chimichurri
Served with Chimichurri Sauce

ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO | *CREAMY SHRIMP RICE* 134
Arroz "Cremoso" Cozido com Salsa a lo Macho, Camarão VG e Coentro
Creamy Rice Cooked with Salsa a lo Macho, Jumbo Shrimp and Cilantro

HAMBÚRGUER E SANDUÍCHE | *BURGER AND SANDWICH*

Acompanham Batatas Fritas
Sandwiches are served with French Fries

SANDUÍCHE MILANESA | *TENDERLOIN SANDWICH* 88
Filé à Milanesa com Queijo Gruyère, Alface, Tomate e Molho Aioli, servido no Pão Ciabatta
Crispy Breaded Beef Tenderloin, Gruyère Cheese, Lettuce, Tomato and Aioli Sauce, served on Ciabatta Bread

BLACK ANGUS BURGER 85
180g de Hamburger Black Angus com Queijo Gouda, Bacon Crocante, Cebola Caramelizada e Aioli
180g Black Angus Burger with Gouda Cheese, Crispy Bacon, Caramelized Onions and Aioli Sauce

SOBREMESAS | *DESSERTS*

AÇAÍ BOWL — 40
Toppings: Granola, Banana e Morango
Toppings: Granola, Banana and Strawberry

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA — 46
Com Nibs e Sorvete de Coco Queimado
Belgian Chocolate Brownie with Toasted Coconut Ice Cream

SELEÇÃO DE SORVETES ARTESANAIS | *SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAMS* — 32
Baunilha, Chocolate, Coco Queimado e Romeu e Julieta
Vanilla, Chocolate, Toasted Coconut and Guava and Cheese

SORVETES DE FRUTAS AMARELAS | *YELLOW FRUITS SORBET* — 32

BEBIDAS | *BEVERAGES*

ÁGUA EMILIANO COM OU SEM GÁS 310ml — 15
Emiliano Still or Sparkling Water

ÁCQUA PANNA 505ml — 38

SAN PELLEGRINO 505ml — 38

ÁGUA DE COCO — 17
Coconut Water

MATE DA CASA — 20
Homemade Iced Tea "Mate"

SUCOS NATURAIS — 20
Natural Juices

SUCO DE TOMATE TEMPERADO — 30
Seasoned Tomato Juice

SODA ARTESANAL | *HOMEMADE SODA* — 28

Tangerina | Frutas Vermelhas | Frutas Amarelas | Maçã Verde
Tangerine | Red Berries | Yellow fruits | Green Apple

REFRIGERANTES | *SOFT DRINKS* — 16

COCA-COLA | ZERO

GUARANÁ ANTARCTICA | ZERO

SPRITE | ZERO

TÔNICAS SCHWEPPES | ZERO

BEBIDAS QUENTES | *HOT BEVERAGES*

CAFÉ ESPRESSO | *Espresso* — 14

CAFÉ ESPRESSO DUPLO | *Double Espresso* — 20

CAFÉ AMERICANO | *Americano* — 20

CAFÉ COADO 600ml | *Brewed Coffee* — 20

CAPPUCCINO — 18

MACCHIATO — 18

CHÁS | *Teas* — 15
English Breakfast | Earl Grey | Camomila | Verde | Hortelã
English Breakfast | Earl Grey | Chamomile | Green | Mint

NÃO ALCOÓLICOS | *MOCKTAILS* — 36

ÁGUA DE BEBER
Hortelã, Manjericão, Água de Coco e Limão
Mint, Basil, Coconut Water and Lime

CITRATUS
Chá de Capim Limão, Açúcar, Limão e Água com Gás
Lemongrass Tea, Sugar, Lime and Sparkling Water

SOLLARIS
Chá de Hibísco, Xarope de Especiarias, Suco de Limão e Água Tônica
Hibiscus Tea, Spice Syrup, Lime and Tonic Water

AURA D´OURO
Café, Xarope de Baunilha, Suco de Limão e Água com Gás
Coffee, Vanilla Syrup, Lime and Sparkling Water