

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.*

CAFÉ DA MANHÃ / *Breaskfast*

Servido de 8h às 11h/ *Served from 8am to 11am*

CAFÉ DA MANHÃ ROOFTOP

Cafés, Leite, Chá, Água

Coffee’s, 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

logurte, Granola, Mel, Aveia e Chia

Yogurt, Granola, Honey, Oasts and Chia

Pães Frescos de Fermentação Natural

Naturally Fermented Fresh Breads

Pão de Queijo

Cheese Bread

Manteiga, Cream Cheese, Geleia do Dia

Butter, Cream Cheese, Jelly of the Day

Tábua de Frios

Cold Cuts Board

Ovos Fritos

Fried Eggs

Ovos Mexidos

Scrambled Eggs

Porção de Bacon

Bacon Portion

Wafle com Banana e Canela

Waffle with Banana and Cinnamon

R\$ 160 por pessoa + 15% taxa de serviço

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

Legendas / Subtitle



Sem Lactose / Lactose free



Sem Glúten / Gluten Free



Veganos / Vegan



Vegetarianos/Vegetarian



Contém Nuts / Contains Nuts

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!

03/07/2025

CAFÉ DA MANHÃ WELLNESS

Cafés, Leite, Chá, Água

Coffee's, 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 Humus de Beterraba e Abacate

Toast with Beetroot and Avocado Hummus

Omelete de Claras, Muçarela de Búfala, Tomates Assados e Manjeriço

Egg White Omelette, Buffalo Mozzarella, Roasted Tomatoes and Basil

Pudim de Chia com Geleia de Frutas Vermelhas

Chia Pudding with Red Fruit Jelly

R\$ 160 por pessoa + 15% taxa de serviço

APERITIVO / *Apetizers*

AÇAÍ BOWL Toppings: Granola, Banana e Morango Toppings: Granola, Banana and Strawberry		40
LE ROYAL EMILIANO <i>(Para Dividir/ To Share)</i> Lagosta, Vieiras, Tartare de Atum, Tartare de Salmão, Ceviche de Polvo e Camarões <i>Lobster, Sea Scallop, Tuna Tartare, Salmon Tartare, Octopus Ceviche and Prawns</i>		360
PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO COM MEL <i>Pastry Filled with Minas´ Cheese with Honey</i>	5 unidades	86
BATATAS FRITAS RÚSTICAS Servidas com Parmesão Grana Padano <i>French Fries, Parmesan Cheese</i>		63
 BOLINHOS CROCANTES DE BERINJELA <i>Com Queijo de Cabra e Nozes, Molho de Tomate Picante</i> <i>Eggplant Fritters Filled with Goat Cheese and Nuts Sided with Spicy Tomato Sauce</i>	8 unidades	68
CROQUETE DE BARRIGA DE PORCO COZIDA POR 12H <i>Com Geleia de Pimenta Biquinho</i> <i>12h Cooked Pork Belly Croquette with Pout Pepper Spicy Jelly</i>	8 unidades	72
LULAS SALTEADAS COM MOLHO AIOLI Acompanha Batatas fritas rústicas <i>Sauteed Calamari with Rustic French Fries</i>		98

AOS *FINAIS DE SEMANA/ ONLY WEEKENDS*

OSTRAS DE SANTA CATARINA <i>Fresh Oysters from Santa Catarina Region</i>	6 / 12 unidades	92 / 158
--	-----------------	----------

CAVIAR POLANCO <i>Blinis, Creme de Ervas e Geleia da Casa</i> <i>Fresh Blinis And Herbal Cream, Homemade Fruit Jam</i>	600 / 30gr
---	------------

ÁGUA E SUCOS / Water and Natural Juices

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

REFRIGERANTES/ *Soft Drinks*

COCA COLA/ Zero
GUARANÁ ANTÁRTICA/ Zero
TÔNICAS SCHWEPPE/ Zero

BEBIDAS QUENTES/ *Hot Beverages*

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

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

CAIPIRINHA & CAIPIROSKA	66
O coquetel brasileiro mais famoso do mundo e símbolo da cultura nacional é a pedida clássica para brindar momentos descontraídos. The most famous Brazilian cocktail in the world and a symbol of national cultura, It is the classic choice to toast relaxed moments.	
Escolha sua fruta favorita: Limão Maracujá Abacaxi Morango <i>Caipirinha (Cachaça or Caipiroska (Vodka) – Fruit of Choice:</i> <i>Lime</i> <i>Passionfruit</i> <i>Pineapple</i> <i>Strawberry</i>	
CERVEJAS / Beers	
HEINEKEN 330 ML 5,0% ABV – Amsterdã, Holanda	24
PRAYA – GOLDEN ALE 355 ML 5,3% ABV – Rio de Janeiro, Brasil	24
CERVEJA BLUE MOON – BELGIAN WHITE, WITBIER 355 ML 5,4% ABV – Denver, USA	48
CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE 355 ML 7% ABV – Califórnia, USA	48
NÃO ALCOÓLICOS / Mocktails	25
ÁGUA DE BEBER Hortelã, Manjerição, 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	
SODA ITALIANA / HOMEMADE SODA Maça Verde / Morango / Tangerina / Frutas Vermelhas Xarope, Suco de Limão, Fruta à Escolha e Água com Gás Green Apple/ Strawberry / Mandarine / Red Berries Syrup, Lime Juice, Fruit of Choice and Sparkling Water	

HAMBURGUERS & SANDUICHES/Burgers & Sandwichs	
Nossos hamburgers e sanduiches acompanham batatas fritas rústicas All burgers and sandwichs comes with rustic french fries	
ROOFTOP CLUB SANDWICH / Rooftop Club Sandwich <i>Frango com Maionese, Tomate, Bacon e Ovos no Pão de Forma Artesanal.</i> <i>Minced Chicken, Mayo, Tomato, Bacon, and Egg on a Homemadel Loof Bread</i>	94
SANDUÍCHE DE FILÉ MIGNON / Tenderloin Sandwich <i>Coberto com Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada e Servido no Pão Ciabatta.</i> <i>Covered with Cheddar Cheese, Caramelized Onions on a Ciabatta Bread</i>	106
BLACK ANGUS BURGER <i>Tomates, Queijo Gruyere, Compota de Bacon, Picles e Maionese de Páprica.</i> <i>Tomatoes, Gruyere Cheese, Bacon Compote, Pickles and Paprika Mayonnaise.</i>	99
ENTRADAS/ Starters	
CARPACCIO CLÁSSICO DE CARNE / (acompanha foccaccia) <i>Classic Beef Carpaccio with Focaccia</i>	96
CROSTINI DE TARTAR DE ATUM/ Tuna Tartare Crostini <i>Com Caviar de Manga</i> <i>With Mango Caviar</i>	84
  KOKODA DE PEIXE Ceviche, Coentro, Leite de Tigre, Pimenta Dedo de Moça, Cebola e Palha Roxa <i>Fiji Style Ceviche, Coriander, Tigers Milk, Red Pepper, Onion and Purple Potato Straw</i>	84
SALADA CAESAR DE FRANGO/ Chicken Caesar Salad Alface, queijo grana padano, bacon, croutons, molho Caesar e frango grelhado Lettuce, grana padano cheese, bacon, croutons, Caesar sauce and grilled chicken	82
 SALADA DE GRÃO DE BICO/ Chickpea Salad Mix de Folhas Rústicas, Grão de Bico, Lentilha, Alho-Poró, Coentro, Abacate,Tomate Cereja, Vinagrette de Balsamico <i>Mix of Rustic leafs, Chickpeas, Lentils, Leeks, Coriander, Avocado, Cherry Tomatoes, Balsamic Vinaigrette</i>	80
SALADA POKE DE SALMÃO / Salmon Poke Bowl Salad Com Base de Arroz Japonês, Gergelim, Coberta com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate com Molho Especial Made with Japanese Rice, Sesame Seeds, Topped with Mango, Cucumber, Corn, Red Onion, Chives, Tomatoes and Avocado with Special Sauce	98
SALADA DE LAGOSTA / Lobster Salad <i>Com Abacate, Pepino, Sementes de Girassol e Rabanete ao Molho de Estragão</i> <i>With Avocado, Cucumber, Sunflower Seeds and Radish on Tarragon Sauce</i>	92

