***Horário de abertura** / Opening hours*
***Café da manhã** / Breakfast*
***Diariamente, 6h - 11h***
*Daily, 6am - 11am*

***Almoço** / Lunch*
***Seg - Sex 12h - 15h***
*Mon - Fri, 12pm - 3pm*

***Jantar** / Dinner*
***Diariamente 19h - 23h - Emile***
*Daily, 7pm – 11pm*

***Qua à Sáb- 19h - 23h - Rooftop***
*Wed - Sat, 7pm - 11pm*

***Brunch** / Brunch*
***Sáb, Dom e Feriados 12h - 16h***
*Sat, Sun and Holidays, 12pm - 4pm*

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

***N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746***

***Se beber não dirija!***
*Don´t drink and drive*

*03 e 04/05/2025*

VIRTUOSO
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

SERANDIPIANS

emile
RIO DE JANEIRO

# BRUNCH

## COUVERT

**Pães Artesanais de Fermentação Natural, Manteiga, Azeite Extra Virgem**
Artisan Sourdough Breads, Butter, Extra Virgin Olive Oil

**Hummus de Batata Baroa**
Baroa Potato Hummus

**Vol Au Vent de Cogumelos**
Mushroom Vol Au Vent

**Blinis de Salmão com Crème Montée**
Salmon Blinis with Crème Montée

**Croquete de Cordeiro**
Lamb Croquette

**Croquete de Jamón**
Jamón Croquette

**Tartare de Peixe**
Fish Tartare

**Alcachofra Trufada**
Truffled Artichokes

## PRIMEIRO TEMPO
FIRST COURSE

**Croque Monsieur - Presunto, Queijo Gruyere e Molho Bechamel**
Croque Monsieur - Ham, Gruyere Cheese and Béchamel Sauce

**Ovo Beneditino - Ovo Pochê, Muffin Inglês, Zabaione, Presunto e Queijo**
Benedict Egg - Poched Egg, English Muffin Zabaglione Sauce, Ham and Cheese

**Tapioca de Ricota com Goji Berry**
Ricotta Tapioca with Goji Berry

## SEGUNDO TEMPO
SECOND COURSE

**Mix de Folhas com Ameixa Caramelizada, Nozes e Vinagrete de Pitaya**
Mixed Leaves with Caramelized Plums, Walnuts and Pitaya Vinaigrette

**Velouté de Alho Poró com Toast de Fermentação Natural**
Leek Velouté with Naturally Fermented Toast

**Mexilhão com Chips de Raízes**
Mussels with Root Chips

**Tartare de Salmão Trufado e Tempurá de Nori**
Truffled Salmon Tartare and Nori Tempura



## TERCEIRO TEMPO
THIRD COURSE

**Risotto de Tomates Assados com Abobrinha**
Roasted Tomato Risotto with Zucchini

**Conchiglionne com Molho de Ostras e Capim Limão**
Conchiglionne with oysters and Lemongrass Sauce

**Pirarucu com Crosta de Alho Negro, Purê de Banana da Terra e Molho de Tucupi**
Pirarucu with Black Garlic Crust, Plantain Puree and Tucupi Sauce

**Frango Recheado com Cogumelo e Espinafre: Molho de Cerveja e Gnocchi de Batata**
Chicken Stuffed with Mushrooms and Spinach: Beer Sauce and Potato Gnocchi

**Filé Mignon com Batatas ao Murro ao Molho de Whisky**
Filet Mignon with Punched Potatoes in Whisky Sauce

## ADOÇANDO O MOMENTO
SWEETNING UP THE MOMENT

**Cheesecake Basca com Coulis de Goiabada**
Basque Cheesecake with Guava Coulis

**Pavlova de Limão Siciliano e Frutas Cítricas**
Sicilian Lemon and Citrus Fruit Pavlova

**Entremet Tiramisú**
Entremet Tiramisu

**Macarons Variados**
Assorted Macarons

**Brigadeiro de Pistache**
Pistachio Brigadeiro

**R$ 386 por pessoa + 15% de taxa de serviço**
BRL 386 per person + 15% service charge

**Inclusos bebidas não alcoólicas, Espumante Chandon Brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehue**
Includes non-alcoholic drinks, sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue

**Pratos sem Leite e derivados /** Lacto-egg-free dishes

**Pratos sem glúten /** Gluten free dishes*

**Pratos Veganos /** Vegan dishes

**Vegetarianos /** Vegetarian dishes

**Contém Nuts /** Contain Nuts

***Estes pratos são produzidos com Ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços.**
*These dishes are prepared with gluten-free ingredients however, they may contain gluten traces.

EMILIANO