

## 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 Bank holidays, 12pm – 4pm

Legendas | Subtitles

-  Veganos / VeganO
-  Vegetarianos / vegetarian
-  Sem glúten / Gluten free



RIO DE JANEIRO

BRUNCH

Todos nossos preços estão sujeitos a 13% de taxa de serviço  
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% of service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!  
Don't drink and drive

## ESPUMANTE & VINHOS

CHANDON BRUT  
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE  
VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA

## SUCOS NATURAIS

LARANJA, MELANCIA, LIMÃO E ABACAXI

## REFRIGERANTES E ÁGUA AROMATIZADA

## FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ

### NA ORLA DE COPACABANA

#### CESTA DE PÃES EMILIANO

FRANCÊS, CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT", DANISH  
BRIOCHE, FOLHADOS E GELÉIAS, MEL E MANTEIGA

#### AÇÁÍ

COM BANANA E GRANOLA EMILE

#### CROQUE MONSIEUR

PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE  
E MOLHO BÉCHAMEL

#### CROQUE MADAME

PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE,  
MOLHO BÉCHAMEL E OVO FRITO

#### OVOS BENEDITINOS

OVO POCHÊ, TORRADA, HOLLANDAISE,  
PRESUNTO E QUEIJO

#### ROYAL BENEDITINOS

OVO POCHÊ, TORRADAS, HOLLANDAISE  
E SALMÃO DEFUMADO

#### WAFFLES

COM MEL OU CALDA DE CHOCOLATE

#### PUDIM DE CHIA

COM BANANA CARAMELIZADA

#### TAPIOCA

COM GOJI BERRY E CREME DE RICOTA

## NA MESA

HUMMUS DE BETERRABA

KAFTA DE QUINOA COM VINAGRETE DE HORTELÃ  
CROCANTE DE TAPIOCA COM CHUTNEY DE MANGA

VOU LA VENT DE COGUMELOS TRUFADOS

CROQUETE DE SIRI COM AIL OLI DE LIMÃO

MINI TOAST DE TAPENADE DE AZEITONA

## OS CONFORTÁVEIS

#### SALADA CEASAR

COM PIPOCA CROCANTE DE FRANGO

MINI POKE DE COGUMELOS E VEGETAIS

SANDUICHE CAPRESE DE FOCACCIA DA CASA

#### GASPACHO DE UVA E MAÇA VERDE

COM CROUTONS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

#### GNOCHI DE ABÓBORA

NA MANTEIGA DE SÁLVIA E CROCANTE DE RAÍZES  
MINI PENNE À PUTANESCA

#### RISOTO DE ALCACHOFRAS

COM CRUMBLE DE PRESUNTO PARMA

#### FEIJOADINHA DE FRUTOS DO MAR

COM ARROZ DE COCO E CINZAS DE SPIRULINA

#### PESCA DO DIA GRILLÉ

COM CÍTRICO DE FEIJÃO SANTARÉM  
AO MOLHO BELLE MEUNIÈRE

#### ENTRECOT AO CHIMICHURRI

COM GRATIN DE COUVE FLOR  
E FAFORA DE ALHO NEGRO

## ADOÇANDO O MOMENTO

SEMIFREDDO DE ABACAXI E LIMÃO SICILIANO

BOMBOM PRALINE DE CASTANHA DE BARU E PEQUI

BRIGADEIRO DE LIMÃO

ENTREMET DE DOCE DE LEITE E NECTARINA

TARTELETTE DE CACAU, BANANA CARAMELADA E  
MARACUJÁ

R\$287 por pessoa  
+ 13% taxa de serviço

## SPARKLING WINE & WINE

CHANDON BRUT  
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE  
VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA

## NATURAL JUICES

ORANGE, WATERMELLOW, LEMON AND PINEAPPLE

## SOFT DRINKS AND FLAVOURED WATER

## BREAKFAST

EMILIANO'S HOMEMADE BREAD BASKET  
"FRENCH ROLL", CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT",  
BRIOCHE, DANISH, JAMS, HONEY AND BUTTER

### AÇAÍ SORBET

WITH BANANA AND EMILE'S GRANOLA

CROQUE- MONSIEUR  
GRUYÈRE CHEESE, HAM  
AND BÉCHAMEL SAUCE

CROQUE – MADAME  
GRUYÈRE CHEESE, HAM,  
BÉCHAMEL SAUCE AND FRIED EGG ON TOP

EGGS BENEDICT  
POACHED EGGS, TOAST, HOLLANDAISE SAUCE  
HAM AND CHEESE

ROYAL BENEDICT  
POACHED EGGS, TOAST, ZABAIONE  
AND SMOKED SALMON

CHOCOLATE WAFFLES  
WITH CHOCOLATE SYRUP

### CHIA PUDDING

WITH CARAMELIZED BANANA

### TAPIOCA

WITH GOJI BERRY AND RICOTA CREAM

## TO SHARE

 BEET HUMMUS

 QUINOA KAFTA WITH MINT VINAIGRETTE  
CRUNCHY TAPIOCA WITH MANGO CHUTNEY

 TRUFFLED MUSHROOMS VOULAVENT  
CRAB "CROQUETE" WITH LIME AIL OIL SAUCE

 TAPENADE MINI TOAST

## MAIN COURSES

CAESAR SALAD  
WITH CHUNCHY CHICKEN

 MUSHROOMS MINI POKE  
AND VEGETABLES

CAPRESE SANDWISH  
WITH FOCCACIA BREAD

 GRAPE AND GREEN APPLE GASPACHO  
WITH CROUTONS

PUMPKIN GNOCHI SAGE BUTTER

PUTANESCA MINI PENNE

ARTICHOKE RISOTTO  
AND PARMA HAM

SEAFOOD MOQUECA  
WITH COCONUT RICE AND SPIRULINA

CATCH OF THE DAY  
WITH CRITIC BEANS AND BELLE MEUNIÈRE SAUCE

ENTRECOT AND CHIMICHURRI SAUCE  
CAULIFLOWER GRATIN AND BLACK GARLIC "FAROFA"

## DESSERTS

PINEAPPLE AND LEMON SEMIFREDO

BONBON WITH BARU AND PEQUI NUTS PRALINÉ

LIME BRIGADEIRO

DULCE DE LECHE ENTREMET WITH NECTARINA

COCOA TARTELETTE WITH CARAMELIZED BANANA AND  
PASSIONFRUIT

R\$287 per person  
+13% service charge