

ESPUMANTE & VINHOS

CHANDON BRUT
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE
VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA

SUCOS NATURAIS

LARANJA, 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

AÇAÍ

COM BANANA E GRANOLA EMILE

SORBET DE PITAYA

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

CREPE DE FRUTAS VERMELHAS

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

ARANCHINE DE GRUYÈRE

CROCANTE CAPRESE

HUMMUS DE BETERRABA COM BOTARGA

MINI TOAST DE CAPONATA

VOU LA VENT DE ESPINAFRE TRUFADO

OS CONFORTÁVEIS

MIX DE FOLHAS VERDES,
MANGA, PIPOCA DE FRANGO E VINAGRETE DE AÇAÍ

VELOUTÉ DE CEBOLA

COM AZEITE DE ERVAS E CROUTONS, OVO POCHÊ

CEVICHE DE PEIXE BRANCO

LEITE DE TIGRE DE COCO E COENTRO

BACALHAU GRATINADO DA NONA

RISOTO DE BARRIGA

COM AGRIÃO E CHUTNEY DE MANGA

LASANHA DE BERINJELA A LA PROVENÇAL

FEIJOADINHA DE FRUTOS DO MAR

COM ARROZ DE COCO

RIGATONI AO RAGU DE PORCO PICANTE E GRANA PADANO

MINI PENNE

AO MOLHO PARGO, ANETO E LIMÃO SICILIANO

PICADINHO DE FILÉ DE ANGUS

COM CREMOSO DE AIPIM E FAROFA DE GUANCIALE

ADOÇANDO O MOMENTO

SEMIFREDDO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

SAINT HONORE PISTACHE

PAVLOVA TOMILHO E LIMÃO

ENTREMET DE FRUTAS AMARELAS E COCO

TARTELETTE DE FRUTAS VERMELHAS E ALECRIM

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

PITAYA 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

RED FRUITS CREPE

ROYAL BENEDICT
POACHED EGGS, TOAST, ZABAIONE
AND SMOKED SALMON

WAFFLES

HONEY AND CHOCOLATE SYRUP

CHIA PUDDING

WITH CARAMELIZED BANANA

TAPIOCA

WITH GOJI BERRY AND RICOTA CREAM

TO SHARE

ARACINI GRUYÈRE
CRISPY CAPRESE
BEET HUMMUS WITH BOTTARGA
CAPONATA TOAST
TRUFFLED SPINACH VOU LA VENT

MAIN COURSES

SALAD MIX
WITH MANGO, CHICKEN AND AÇAÍ SAUCE

ONION VELOUTÉ
SEASONED WITH HERBS, CRUTONS AND POACHED EGG

WHITE FISH CEVICHE
COCONUT AND CORIANDER TIGER'S MILK

COD GRATIN

BELLY RISOTO
WITH WATER CRESS AND MANGO CHUTNEY

SEA FOOD FEIJOADINHA
WITH COCONUT RICE

RIGATONI "RAGU"
WITH SPICY PORK AND GRANA PADANO

EGGPLANT A LA PROVENÇAL LASAGNA

FISH OF THE DAY
WITH WHITE WINE SAUCE, ACCOMPANIED BY TOASTED
CARROT PURE AND CUMARI

MINI PENNE
WITH PARGO SAUCE, DILL AND SICILIAN LEMON

ANGUS FILLET PICADINHO
WITH CREAMY "AIMPIM" AND GUACAMOLE "FAROFA"

DESSERTS

SEASONAL FRUITS SEMIFREDDO
SAINT HONORE PISTACHE
THYME AND LEMON PAVLONA
YELLOW FRUITS NA COCONUT ENTREMET
RED FRUITS AND ROSEMARY TARTELETTES

R\$287 per person
+13% service charge