



RIO DE JANEIRO

FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ NA ORLA DE COPACABANA

BREAKFAST FAST

CESTA DE PÃES EMILIANO | *Emiliano's homemade bread basket*
FRANCÊS, CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT", BRIOCHE, GELÉIAS, MEL E MANTEIGA
"french roll", croissant, "pain au chocolat", brioche, jams, honey and butter

🌿 **ÁÇAÍ OU SORBET DE PITAYA** | 🌿 *Açaí or pitaya sorbet*
COM BANANA E GRANOLA EMILE
With banana and Emile's granola

CCROQUE MONSIEUR
PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE E MOLHO BÉCHAMEL
Gruyère cheese, ham and béchamel sauce

OVOS BENEDITINOS | *Eggs benedict*
OVO POCHÊ, TORRADA, ZABAIONE, PRESUNTO E QUEIJO
Poached eggs, toast, zabaione, ham and cheese

ROYAL BENEDITINOS | *Royal benedict*
OVO POCHÊ, TORRADAS, ZABAIONE E SALMÃO DEFUMADO
Poached eggs, toast, zabaione, and smoked salmon

RABANADA DE BRIOCHE | *Brioche french toast*
COM SORVETE DA CASA
With Emile's ice cream

WAFFLES DE CHOCOLATE | *Chocolate waffles*
COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
With red fruit sauce

🌿 **CREPE DE FRUTAS VERMELHAS** | *Red Fruits crepe*

🌿 **PUDIM CHIA** | 🌿 *Chia pudding*
COM BANANA CARAMELIZADA
With caramelized banana

🌿 **TAPIOCA**
COM GOJI BERRY E CREME DE RICOTA
With goji berry and ricotta

NA MESA | STARTERS

- 🌿 CAPONATA COM PINOILI | *Caponata with pinoili*
- ✔ VOL AU VENT DE COGUMELOS TRUFADOS | *Vol au vent truffled mushrooms*
- 🌿 HUMMUS DE BETERRABA | *Beet hummus*
- CROCANTE DE PORCO COM GELÉIA DE GOIABA | *Pork belly bread with guava jelly*
- ✔ QUEIJO COALHO COM MEL TRUFADO | *Cured cheese with truffled honey*

OS CONFORTÁVEIS | MAIN DISHES

✔ COUSCOUS DE MARACUJÁ
MANGA E CASTANHAS BRASILEIRAS

✔ *Passion fruit couscous*
Mango and chestnuts

SALADA CAESAR
COM CAMARÕES CROCANTE

Caesar salad
With crispy shrimps

ROSBIFE DE FILÉ DE ANGUS
RÚCULA E VINAGRETE DE MOSTARDA

Angus filet rosbefe
Arugula and mustard vinaigrette

✔ MIX FOLHAS
COM ALCACHOFRA, FÍGOS,
REDUÇÃO DE BALSÂMICO

✔ *Mixed green leaves*
With artichoke, figs, balsamic reduction

✔ SALADA CAPRESE
COM PESTO DE MANJERICÃO
E CASTANHAS DO PARÁ

✔ *Caprese salad*
With pesto basil and chestnuts

✔ RAVIOLI DA MAMA
AO MOLHO BRANCO BOURBON
E AMÊNDOAS

✔ *Mama ravioli*
In white sauce bourbon and almonds

✔ RISOTO DE TOMATE ASSADO
BOURSIN E FAROFA DE ALHO NEGRO

✔ *Roasted tomato risotto*
Boursin and black garlic flour

PIRARUCU COM CROSTAS DE CASTANHAS
PURÊ DE BANANA E VINAGRETE DE FRUTAS

Pirarucu fish
Chestnut, banana pure and fruit vinaigrette

FILÉ DE ANGUS
PURÊ ALIGOT, ASPARGOS E MOLHO CABERENET
Filet de angus
Pure aligot asparagus and caberenet sauce

SOBRECOXA DE PATO
COM RISOTO DE FREGOLA, ESPINAFRE E MEL TRUFADO
Duck drumstick
With fregola risotto, spinach and truffle honey

BERINJELA À PARMEGGIANA
AO POMADORO CASEIRO
Parmeggian eggplant
Pomodoro homemade

MINI ARROZ CALDOSO DE PORCO
MOLHO DE MOSTARDA E MAÇÃCAMELADA
Mini pork rice
Mustard sauce and caramel apple

ADOÇANDO O MOMENTO | DESSERTS

CREMOSO DE FRAMBOESA, COMPOTA DE MORANGOS E BALSÂMICO, CREME DE CHOCOLATE BRANCO,
ESPUMANTE E CROCANTE DE FRAMBOESA
raspberry cream, strawberry compote, balsamic, white chocolate cream, sparkling and raspberry crispy

TARTE TATIN, MAÇA VERDE E SORVETE DE BAUNILHA
tatin pie, green apple and vanilla ice cream

TARTELETTE DE CHOCOLATE AO LEITE E AVELÃS E FRUTAS CÍTRICAS
chocolate tartalette with milk and hazelnuts

MACARON ESPUMANTE
sparkling macaron

BRIGADEIRO DE GIN
Gin brigadeiro

ESPUMANTE & VINHO | SPARKLING WINE & WINE

CHANDON BRUT
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE
VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA (*Spain*)

SUCOS NATURAIS | NATURAL JUICES

LARANJA, MELANCIA, LIMÃO E ABACAXI
Orange, watermelon, lemon and pineapple

REFRIGERANTES E ÁGUA AROMATIZADA
SOFT DRINKS AND FLAVOURED WATER

R\$395 por pessoa+ 13% taxa de serviço
R\$395 per person + 13% service

Legandas / Subtitles

-  *Vegano / Vegan*
-  *Vegetariano / Vegetarian*
-  *Sem glúten / Gluten free*