



RIO DE JANEIRO

FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ NA ORLA DE COPACABANA

BREAKFAST

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 | Açai or pitaya sorbet

COM BANANA E GRANOLA EMILE
With banana and Emile's granola

CROQUE MONSIEUR

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

CROQUE MADAME

PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE, MOLHO BÉCHAMEL E OVO FRITO
Gruyère cheese, ham, béchamel sauce and fried egg on top

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

BOLINHO SUÍNA COM VINAGRETE DE MOSTARDA
Fied pork ball with mustard vainagrette

ANTEPASTO DE SALMÃO
Salmon antipasto

BOLINHO DE BACALHAU
✔ *Fried codfish balls*

VOL AU VENT DE QUEIJO BRIE
Cheese Brie vol au vent

✔ CROCANTE DE TAPIOCA E PÁRMESÃO
✔ *Parmesan and tapioca crunchy*

OS CONFORTÁVEIS | MAIN COURSE

✔ **SALADA VERDE**
COM PUPUNHA, VINAGRETE DE LIMÃO E CASTANHAS

✔ **Green leaves salad**
With palm heart, lemon and chestnuts vinaigrette

✔ **VELUTÉ DE CEBOLA**
COM CROUTOUNS

✔ **Onion veluté**
With croutons

SALADA DE GRÃO DE BICO
COM BACALHAU CONFIT

Chickpea salad
With codfish confit

WRAP DE COSTELINHA SUÍNA
COM MOLHO BARBECUE
Pork rib wrap
With barbecue sauce

MINI PENNE
COMO LAGOSTA, TOMATE CEREJA E ABOBRINHA
✔ **Mini penne pasta**
With lobster cherry tomatoes and zucchini

DOURADO ASSADO
COM TÊMPURA DE NORI E VAGEM SAUTE
Roasted Mahi mahi fish
With nori tempura and green pod

SALTIMBOCCA A LA ROMANA
COM GRATIN

Saltimbocca a lla romana
With gratin

BAIÃO DE DOIS À MODA EMILIANO
FEIJÃO SANTARÉN, PIMENTÕES ASSADOS, ARROZ,
QUEIJO COALHO, COENTRO E CARNE SECA

“BAIÃO DE DOIS”

*Santarén beans, roasted bell peppers, rice,
“coalho” cheese, coriander and jerked beef*

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

COM ARROZ DE COCO

Seafood moqueca

With coconut rice

✓ **RISOTO DE FUNGHI PORCINI**

COM CROCANTE DE BETERRABA

✓ **Funghi porcini risotto**

With crispy beet

ADOÇANDO O MOMENTO | DESSERTS

MACARON CUMARU

Cumaru macarron

COCADINHA CREMOSA

Creamy coconut candy

ENTREMET CHAMPAGNE, FRAMBOESA E MORANGOS
Champagne, raspberry and strawberry entremet,

TARTELETE AVELÃ GIANDUIA

Giandua tartelette

ENTREMET DE CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE

Salted caramel and chocolate entremet

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\$265 por pessoa+ 13% taxa de serviço

R\$265 per person + 13% service

Legandas / Subtitles

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