

**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*

**Quarta à Sábado - 19h – 23h – Rooftop**

*Wed - Sat, 7pm – 11 pm*

**Brunch/ Brunch**

**Sáb, dom e feriados 12h – 16h**

*Sat, Sun and holidays, 12pm – 4pm*

**Legendas / Subtitle**



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



Pratos sem glúten / Gluten free dishes



Pratos Veganos / Vegan dishes



Vegetarianos/Vegetarian dishes

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

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

*emile*

RIO DE JANEIRO

**CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST**

# CAFÉ DA MANHÃ EMILIANO

R\$ 152 por pessoa + 15% taxa de serviço





Café filtrado, Espressos, Cappucino, Macciato, Latte e variedade de chás

Chá matte da casa

Leite: Integral, desnatado, amêndoas e soja

Sucos de fruta natural: Laranja, Detox e Melancia

Smoothies, Água de coco, água com gás e sem gás





-  Salada de frutas
-  Frutas frescas da estação
-  Porção de cereais
-  Granola com iogurte ou Açaí

Seleção de pães artesanais e “Viennoiseries”

Manteiga, cream cheese, mel e variedade geléias artesanais

Prato de frios: presunto, peito de peru, coppa e salame italiano

Prato de queijos: minas frescal, ricota e gouda

-  Tapioca com ricota e gojiberry
-  Tapioca com peito de peru e queijo
-  Tapioca de ovo mexido e queijo minas
-  Tapioca de carne seca com queijo coalho

Croque Monsieur: Presunto, queijo gruyère e molho béchamel


Croque Madame: Presunto, queijo gruyère, Molho béchamel e ovo frito

Cuscuz de queijo coalho com manteiga de garrafa

Cuscuz de carne seca com queijo

Ovos preparados à sua escolha: mexido, frito, cozido, omelete, pochê

Ovos Benedictinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione, presunto e queijo

 Ovos Florentine: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e espinafre

Ovos Royal beneditinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e salmão defumado

 Toast de brioche com creme de abacate, gergelim e ovo pochê

 Toast de brioche com queijo brie, caramelo salgado e maçã

Rabanada recheada com doce de leite e banana caramelizada

Rabanada recheada com Nutella e creme de patisserie

Crepe de laranja com melaço

Crepe de frutas vermelhas

  Pudim de chia

Waffle com banana e canela

Panqueca com maple syrup

# EMILIANO BREAKFAST

BRL 152 per person +15% service charge




Filtred coffee, Espressos, Cappucino, Macciato, Latte and teas selection

Yerba mate tea

Milk: Whole, skimmed, almond and soy

Fresh fruit juices: Orange, Detox and Watermelon

Smoothies, Coconut water, Still and Sparkling water

-  Fresh fruits
-  Fruit salad
-  Cereals Portion





 Granola with yogurt or açaí

Emiliano homemade breads and “viennoiseries”

Butter, cream cheese, honey and jams selection

Cold cuts: ham, turkey breast, coppa and Italian salami

Cheese Selection: white cheese Minas Frescal, ricotta and gouda

-  Ricotta and gojiberry tapioca
-  Turkey breast and cheese tapioca
-  Scramble eggs and white cheese tapioca
-  Tapioca with dried meat and coalho cheese

Croque Monsieur: ham, gruyère cheese, béchamel sauce

Croque Madame: ham, gruyère cheese, béchamel sauce and fried egg on top

Coalho cheese and bottled butter couscous

Dried meat and cheese couscous

Eggs prepared at your choice: scrambled, fried, boiled, omelet and poached

Benedict Eggs: poached eggs, toast, zabaione, ham and cheese

 Florentine Eggs: poached eggs, toast, zabaione and spinach

Royal benedict eggs: poached eggs, toast, zabaione and smoked salmon

 Brioche toast with avocado cream, sesame and poached egg

 Brioche toast with brie cheese, salted caramel and apple

French toast stuffed with dulce de leche and caramelized banana

French toast stuffed with Nutella and patisserie cream

Orange crepe with sugar cane molasses

Red fruits crepe

  Chia pudding a

Waffle with banana and cinnamon

Pancake with maple syrup