



RIO DE JANEIRO

FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ NA ORLA
FINISHING THE BREAKFAST AT THE ORLA OF COPACABANA

CESTA DE PÃES EMILIANO

CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT", VARIEDADE DE PÃES, GELÉIAS, MANTEIGA E MEL
Croissant, "pain au chocolat", bread selection, jams, honey and butter

AÇAI

COM BANANA E GRANOLA DO EMILE
Açaí with banana and Emile's granola

CROQUE-MONSIEUR OU MADAME

Croque-monsieur ou madame

OVOS BENEDITINOS

OVO POCHÊ, QUEIJO E PRESUNTO, TORRADAS E ZABAIONE
Eggs benedict poached eggs, ham and cheese, toast and zabaione

OVOS ROYAL BENEDITINOS

OVO POCHÊ COM SALMÃO DEFUMADO, TORRADAS E ZABAIONE
Eggs royal benedict poached eggs with smoked salmon, toast and zabaione

WAFFLES

COM MEL OU CALDA DE CHOCOLATE
Waffles with honey or chocolate sauce

RABANADA

COM SORVETE

French toast with ice cream

✓ **TAPIOCA**

DE RICOTA COM GOJI BERRY

✓ *Tapioca with goji berry and ricotta*

NA MESA / TO SHARE

- ✓ CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / *Carioca bean soup*
- BOLINHOS DE BACALHAU / *Codfish balls*
- ✓ PASTÉIS DE QUEIJO / *Cheese pastry*
- CROQUETE DE RABADA / *Oxtail croquette*

OS CONFORTÁVEIS / THE MAINS

SALADA NIÇOISE

Niçoise Salad

✓ FETTUCCINE

COM ASPARGOS E ERVAS

Fettuccine with asparagus and herbs

SALADA CAESAR

COM PIPOCA DE FRANGO

Caesar salad with chicken popcorn

DOURADO À BELLE MEUNIERE

COM ARROZ NEGRO DE AMÊNDOAS

Belle meuniere mahi mahi with almonds black rice

TAGINE DE CORDEIRO

COM COUSCOUS MARROQUINO

Lamb tagine with maroccan couscous

FARFALONNIS

COM RAGU DE LINGUIÇAS PICANTES

Farfalloni with spicy sausage ragu

MOQUECA DE PEIXE E FRUTOS DO MAR

COM ARROZ DE COCO

Seafood moqueca with coconut rice

PICADINHO CARIOCA

COM OVO, BANANA E PURÊ DE MANDIOQUINHA

Mignon chopped in a carioca style with egg, banana and brazilian potato purée

✓ MINI HAMBURGUER DE QUINOA

COM QUEIJO GOUDA E TOMATE ASSADO

Quinoa mini burger with gouda cheese and baked tomato

ADOÇANDO O MOMENTO / SWEETNING UP THE MOMENT

QUEIJO MINAS COM GOIABADA / *White cheese with guava paste*

TARTELETE DE MARACUJÁ / *Passion fruit tartelette*

CAROLINA DE CAFÉ / *Coffee carolina*

PUDIM DE LEITE / *Milk Pudding*

MINI PAVLOVA TROPICAL / *Mini tropical pavlova*

BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA / *Caipirinha brigadeiro*

PANACOTA DIET DE IOGURTE COM DAMASCO / *Yogurt and damascus diet panacotta*

ESPUMANTE & VINHOS / WINE & SPARKLING WINE

CHANDON BRUT

CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE

VIÑAMALEA 2014 – ESPANHA (SPAIN)

SUCOS NATURAIS / FRESH FRUIT JUICES

LARANJA, MELANCIA, LIMÃO E ABACAXI

orange, watermelon, lemon and pineapple

REFRIGERANTES E ÁGUA AROMATIZADA / SOFT DRINKS AND FLAVORED WATER

210

Legendas / Legends

- ✓ Vegetariano / Vegetarian
- ✓ Sem glúten / Gluten free

Horário de abertura / Opening hours

Brunch/ Brunch

Sab – Dom e feriados 12:00 – 17:00

Sat - Sun and holiday 12 pm -5 pm

*Todos nossos preços estão sujeito a 13% de taxa de serviço
All our prices are in Brazilian real and subject to 13% service charge*

N.Procon 151 - N. Vigilância Sanitária 1746

*Se beber não dirija!
If you drink don't drive!*