

MENU EXECUTIVO / DAILY MENU

Servido de Segunda à Sexta de 12h às 15h (exceto feriado)

Served from Monday to Friday from 12 pm to 3 pm (except public holidays)

Entrada + principal / Starter + main course

113






Entrada + principal + sobremesa / Starter + main course + dessert

133




Incluso uma taça do vinho branco ou tinto da casa

Includes a glass of white or red wine from the house


ENTRADAS / STARTERS

-   SALADA DE REPOLHO GRELHADA, COENTRO, AMEIXA NO ACETO DE AÇAÍ, TOMATE E LASCAS DE PARMESÃO
Grilled cabbage salad, cilantro, plum in açai acetu, tomato and parmesan cheese
-  BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA
Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro
-  COUSCOUS DE CAMARÃO, LIMÃO SICILIANO COM LEGUMES, FOLHAS VERDES E VINAGRETE DE MOSTARDA E MEL
Shrimp couscous, lemon with vegetables, green leaves, mustard vinegaret and honey
-  STEAK TARTARE DO CHEF, SALADA VERDE, TOAST DE BRIOCHE E GEMA CAIPIRA
Chef's steak tartare, green salad, brioche toast and egg yolk

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

-  BOBÓ DE PUPUNHA COM ARROZ DE COCO E AMENDOAS
Palm Heart stew with coconut rice and almonds
-  RISOTO DE ALCACHOFRA COM FOLHAS FRESCAS DA CASA E CASTANHAS
Artichoke risoto with fresh home leaves and chestnuts
- PEIXE DO DIA COM QUINOA DE ABOBRINHA, MOLHO DE ESPUMANTE E PICLES DE BETERRABA
Fish of the day with zucchini quinoa, sparkling wine sauce and beetroot pickles
-  ARROZ NEGRO DE FRUTOS DO MAR COM LINGUIÇA ARTESANAL, AIOLI E ALFACE AMERICANA FRESCA
Seafood Black rice with homemade sausage, aioli and iceberg lettuce
- RIGATONI COM RAGU DE LINGUIÇA TOSCANA PICANTE, QUEIJO GOUDA, CROUTONS E NIRÁ
Rigatoni with Spicy Tuscan Sausage Ragù, Gouda Cheese, Croutons, and Chervil
- PICADINHO DE ANGUS COM LEGUMES E FAROFA
Angus minced with vegetables and farofa

SOBREMESAS / DESSERTS

- BOLO DE BANANA COM CASTANHA DO PARÁ, TEXTURAS DE DOCE DE LEITE E CREME DE QUEIJO
Banana cake with brazil nuts, dulce de leche textures and cream cheese
-  TORTA DENSA DE CHOCOLATE BELGA, SORBET DE CUPUAÇU E CRUMBLE COCO E CACAU
Dense Belgian chocolate pie, cupuaçu sorbet and coconut and cocoa crumble
- BISCUIT JACONDE COM CREME DE IOGURTE E COMPOTA DE FRUTAS AMARELAS
Joconde biscuit with yogurt cream and yellow fruits compote

emile
RIO DE JANEIRO

O novo menu do Restaurante Emile apresenta uma culinária contemporânea, criativa e delicada, com sabores e cores marcantes, criando uma mistura cheia de bossa. O forte vínculo com o Rio de Janeiro está presente na escolha dos melhores ingredientes sazonais do litoral carioca. – Chef Camilo Vanazzi

Emile Restaurant's new menu features a contemporary, creative and delicate cuisine of striking flavours and colours and creating a mix filled with bossa – a Brazilian must. The strong link to the city of Rio de Janeiro can be seen in the choices of the city's coast best seasonal ingredients. – Chef Camilo Vanazzi

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.

 Sem lactose / Lactose free  Sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian

COMECE COM... / START WITH...

CHAMPAGNE	
Moët & Chandon Brut Imperial	796
Dom Pérignon Brut 2013	2584
LE ROYAL EMILE	360
Ostra, lagosta, vieira, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarão	
<i>Oyster, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and shrimp</i>	
CAVIAR POLANCO - 30G	600
Com blinis, creme de limão e geléia da casa	
<i>Served with blinis, lime cream and homemade jam</i>	
OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA	
Ostras com Molho Hollandaise / Oysters with Hollandaise Sauce	
Dúzia dozen	158
Meia dúzia Half dozen	91

COUVERT EMILE	33
BISCOITO DE POLVILHO, FOCCACIA DE AZEITONA, MINI BAGUETE FRANCESA, SOURDOUGH DE ESPINAFRE, PÃO DE AÇÁI COM CRANBERRY E NOZES. ACOMPANHADOS COM QUEIJO DE CABRA, MANTEIGA E AZEITE DE OLIVA	
<i>Tapioca biscuit, olive foccacia, french baguette, spinach sourdough, açai, nuts and cranberry bread. Served with goat cheese, butter and olive oil</i>	

ENTRADAS / STARTERS

✓ FOLHAS VERDES COM QUEIJO SERJÃO, VINAGRETE DE CAJU E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO	68
<i>Green leafy vegetables with serjão cheese, cashew vinaigrette and cheese bread crumbs</i>	
✓ BERINJELA DEFUMADA NO MISSÔ, FREGOLA E CASTANHAS BRASILEIRAS	70
<i>Smoked eggplant with miso, fregola and brazilian nuts</i>	
LAGOSTA CONFITADA, COUVE FLOR, CALDO DE CAMARÃO E PIMENTA COREANA	91
<i>Confit lobster, cauliflower, shrimp broth and korean pepper</i>	
SALADA FRIA DE MAGRET DE PATO, BATATAS, CEBOLA CARMELIZADA E CROCANTE DE GUANCIALE	83
<i>Cold salad of duck magret, potatoes, caramelized onions and crispy guanciale</i>	
✎ VIEIRAS DA COSTA VERDE, BASTÕES DE PUPUNHA, ACELGA E CONSOMÊ DE PORCO PICANTE	95
<i>Green coast scallops, heart of palm batonne, bokchoy chard and spicy pork consomme</i>	

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

✓ CONCHIGLIONI COM BATATA DOCE, TOMATES CONFITADOS, FOLHAS RÚSTICAS, BUFALINA E NOZES CARMELADAS	110
<i>Conchiglione with sweet potatoes, candied tomatoes, rustic greens, buffalo mozzarella and caramelized walnuts</i>	
✎ PESCA DA COSTA VERDE, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO	155
<i>Grilled catch of the day, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and lemon beurre blanc sauce</i>	
CAMARÕES BRASEADOS, RISONI ORIENTAL AO CALDO DE CAMARÕES, GEL DE CUPUAÇU TOSTADO E NIRÁ	151
<i>Braised shrimps, oriental risoni with shrimp' broth, toasted cupuaçu gel and Chinese chives</i>	
✎ POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES AO CURRY, ESPUMA DE PIPOCA E COMPOTA DE DEDO DE MOÇA	149
<i>Grilled octopus, royal quinoa risotto and guanciale, vegetable curry, popcorn foam and Brazilian pepper's compote</i>	
PIRARUCU, ABÓBORA BRASEADA, FAROFA DE BANANA E TUCUPI NEGRO	157
<i>Pirarucu with braised pumpkin, banana farofa and black tucupi</i>	
✎ BARRIGA DE PORCO COM MELADO, PIRÃO DE MILHO, SAGU CROCANTE E MOSTARDA EM GRÃOS	145
<i>Pork belly with molasses, corn mush, crispy sago and grain mustard</i>	
CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, PALETA E MOLHO DE ALECRIM	165
<i>Lamb with Provencal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce</i>	
✎ FLAT IRON, RAÍZES ASSADAS, PETÁLAS DE CEBOLA QUEIMADA, MOLHO DE PIMENTA VERDE	185
<i>Flat iron steak with roasted roots, charred onion petals and green pepper sauce</i>	

SOBREMESAS / DESSERTS

PUDIM DE TAPIOCA, SORVETE DE COCO FRESCO, CROCANTE DE TAPIOCA FLOCADA E COMPOTA DE FRUTAS AMARELAS	45
<i>Tapioca pudding with fresh coconut ice cream, flaked tapioca crunch and yellow fruits compote</i>	
MASSA FILO, TEXTURAS DE QUEIJO COALHO, JABUTICABA E CASTANHA DE CAJU	45
<i>Filo pastry with cheese textures, jabuticaba and cashew nut</i>	
✎ FONDANT DE CHOCOLATE BELGA, TELHA DE NIBS DE CACAU, CREME FRAICHE E CARAMELO DE CACHAÇA ARTESANAL	45
<i>Belgian chocolate fondant with cacao nib tuile, crème fraîche and artisanal cachaça caramel</i>	
✎ SORBET DE CAPIM LIMÃO, UVAS VERDES FRESCAS, GELEÉ DE KIWI E CROCANTE DE QUINOA	45
<i>Lemograss sorbet with fresh green grapes, kiwi jelly and crispy quinoa</i>	