

*emile*

RIO DE JANEIRO

---

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.*

🌱 Sem lactose / free Lactose 🌾 Sem glútem / *Gluten free* ♻️ Vegetariano / *Vegetarian*

---

## COMECE COM ... | START WITH ...

CHAMPAGNES	GARRAFA   BOTTLE
Moët & Chandon Brut Imperial	751
Dom Pérignon Brut 2006	1993
Ruinart Blanc de Blancs	1056

### LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR | TO SHARE)

320

**Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões**

*Oysters, lobster, sea scallops, tuna tartare salmon tartare, octopus ceviche and shrimps*

### 🍷 CAVIAR POLANCO (30g)

550

**Servido com blinis, creme de limão e geléia da casa**

*Served with blinis, lemon cream and homemade jam*

### OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

**Ostras com molho Hollandaise**

*Oysters with Hollandaise sauce*

**Dúzia | Dozen**

97

**Meia dúzia | Half dozen**

61

# EXPERIÊNCIA EMILE | EMILE EXPERIENCE

Escolha 3 ou 5 tempos de sua preferência. *Choose 3 or 5 courses of your preference*

**3 Tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa)** \_\_\_\_\_ 170  
*3 courses (1 starter, 1 main course and 1 dessert)*

**5 tempos ( 2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa)** \_\_\_\_\_ 260  
*5 courses ( 2 starters, 2 main courses and 1 dessert)*








---

Couvert Emile: Biscoito de polvilho, foccacia de azeitona, mini baguete francesa, pão de açai com cranberry. Acompanhados com queijo de cabra, manteiga e azeite de oliva.

*Emile Couvert: Manioc and parmesan biscuit, olive foccacia, french baguette, açai and cranberry bread. Served with goat cheese, butter and oil olive*

---

## ENTRADAS | STARTERS

-  **Trio de ostras ao natural, espuma de coco com toranja e geléia de caipirinha**  
*Oyster's trio, natural, coconut foam with grapefruit and caipirinha jelly*
-  **Vieiras da Costa Verde grelhadas na manteiga de avelã, creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica**  
*Grilled scallops with hazelnut butter, toasted cauliflower cream, spicy salami and citric coconut foam*
-  **Cannelonni de abobrinha recheada com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhada, molho de spirulina e mini brotos orgânicos**  
*Zucchini Cannelonni stuffed with tomatoes confited, olive, grilled palm of heart, spirulina sauce and organic sprouts*
-  **Ovo cozido lentamente, creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado, tuille ao estilo cobogó e gema curada**  
*Slowly cooked egg, manioc cream truffle, okra, pearly sauce, tuille and cured egg yolk*
-  **Salmão marinado na cachaça envelhecida com aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre**  
*Marinated salmon with tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce*
-  **Lagostim da Costa Verde grelhado com creme de batata baroa e molho de açai com tomilho**  
*Grilled crawfish with manioc cream and açai with thyme sauce*
-  **Steak Tartare | filé de Angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs**  
*Steak Tartare | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble*

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

🌿 **Pesca da Costa Verde selecionada, aspargos, pupunha ao molho de vinho branco**  
*Catch of the day from the Costa Verde region, asparagus, palm heart with white wine sauce*

**Pirarucu com crosta de cajú e ervas frescas, banana ao curry, vinagrete de feijão manteiguinha tropical e consomê de tucupi**

*Pirarucu fish with cashew crust, fresh herbs, mashed banana curry, vinaigrette Brazilian beans and tucupi consomê*

**Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol**  
*Homemade Tagliateli pasta with prawns flambéed with Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol*

**Lagosta balotinada, paccheri ao pomodoro com azeitonas e manjericão**  
*Lobster, paccheri pasta with pomodoro, olives and basil*

🌿🌿 **Atum tataki selado, salsa de manga com abacate, farofa crocante de castanhas, creme de damasco e melado de mandioca**  
*Tuna tataki, mango avocado salsa, apricot curd and crumble of Brazilian nuts*

🌿 **Polvo grelhado com guancialear crocante, purê de batata pepperoni, picles de legumes e espuma de bisque**  
*Grilled Octopus with crispy guancialear, pepperoni mashed potatoes, vegetable pickles and bisque foam*

**Rigatonis com ragu de linguiça toscana picante, queijo gouda, croutons e sálvia**  
*Rigtonis with spicy sausage ragu, gouda cheese, croutons and sage*

🌿🌿 **Risoto de Moranga, maçãs glaceadas e queijo de cabra**  
*Pumpkin risotto, glazed apple and goat cheese*

🌿 **Ravioli da vó recheado com abóbora grelhado com pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinos**  
*Ravioli stuffed with grilled pumpkin, red pepper pesto, butter and pine nuts*

**Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchis de batatas defumadas**  
*Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnocchis*

**Barriga de porco crocante com mousseline de milho verde, espinafre e cebola confitada no molho de jabuticaba**  
*Crispy roasted pork belly with corn mousseline cream, spinach, onion confit and Brazilian jabuticaba sauce*

🌿 **Filé de Angus grelhado com aligot de queijo Minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado**  
*Grilled Angus Tenderloin with minas cheese aligot, Brazilian cashew nuts crumble and black garlic sauce*

## **SOBREMESAS / DESSERTS**

**Mousse de chocolate , crèmeux de chocolate maltado, caramelo salgado, creme Fraiche e texturas de cacau e malte**

*Chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, salted caramel, Fraiche cream and cocoa and malt*

**☞ Pudim cremoso de leite de coco fresco, texturas de manga e cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada**

*Coconut milk pudim, mango and cajá textures, toasted coconut ice cream and tapioca crunch*

**Creme de cajú, texturas de pequi e cajú, farofa de farinha d'água e castanhas com sorbet de cajú completo**

*Cashew cream, pequi and caju textures, tapioca sweet flour farofa and nuts with cashew sorbet*

**Bolo de fubá cremoso, gel de endro e erva-doce, texturas de milho crocante, sorvete e creme de creme de queijo Canastra**

*Cornmeal creamy cake, diil, fennel, crispy corn and Canastra cheese cream and icecream*

## **| DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT**

### **ENTRADAS | STARTERS**

- ☞ Vieiras da Costa Verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica** 84
- Grilled scallops with hazelnut butter, toasted cauliflower cream, spicy salami and citric coconut foam*
- ☞ Ovo cozido lentamente, creme de mandioca, trufa, quiabo, molho perolado e tuille ao estilo cobogó e gema curada** 68
- Slowly cooked egg, manioc cream truffle, okra, pearly sauce, tuille and cured egg yolk*
- ☞ Salmão marinado na cachaça envelhecida, aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre** 76
- Marinated salmon, tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce*
- ☞ Steak Tartare | filé de angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs** 78
- Steak Tartare | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble*

### **PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES**

- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol** 128
- Homemade Tagliateli pasta with prawns flambéed with Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol*
- ☞☞ Atum tataki selado, salsa de manga com abacate, farofa crocante de castanhas, creme de damasco e melado de mandioca** 108
- Tuna tataki, mango avocado salsa, apricot curd and crumble of Brazilian nuts*
- ☞ Polvo grelhado com guianciale crocante, purê de batata, pepperoni, pickles de legumes e espuma de bisque** 122
- Grilled Octopus with crispy guianciale, mashed potatoes, pepperoni, vegetable pickles and bisque foam*

- ✓ **Ravioli da vó recheado com abóbora grelhada, pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinos** 96

*Ravioli stuffed with grilled pumpkin, red pepper pesto, butter and pine nuts*
- Magret de pato selado com farinha de milho com amêndoas, camarão aviú e ameixa grelhada** 117

*Grilled duck magret with corn flour and almonds, shrimp and grilled plum*
- Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchis de batatas defumadas** 108

*Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnocchis*
- Ⓜ **Filé de Angus grelhado com aligot de queijo Minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado** 126

*Grilled Angus Tenderloin with brazilian cheese aligot, cashew nuts and black garlic sauce*

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

- Mousse de chocolate, crèmeux de chocolate maltado, caramelo salgado, creme Fraiche e texturas de cacau e malte** 45

*Chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, salted caramel, Fraiche cream and cocoa and malt*
- Ⓜ **Pudim cremoso de leite de coco fresco, texturas de manga e cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada** 38

*Coconut milk pudim, mango and cajá textures, toasted coconut ice cream and tapioca crunch*
- Creme de cajú, texturas de pequi e cajú, farofa de farinha d'agua e castanhas com sorbet de cajú** 36

*Cashew cream, pequi and caju textures, tapioca sweet flour farofa and nuts with cashew sorbet*
- Bolo cremoso de fubá de milho, gel de endro e erva-doce, texturas de milho crocante , sorvete e creme de queijo Canastra,** 42

*Cornmeal creamy cake, dill, fennel, crispy corn and Canastra cheese cream and icecream*