

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	2360

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)

600

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

102

Meia dúzia | Half dozen

83

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) _____ 197

3 courses (1 starter, 1 main course and 1 dessert)









5 tempos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) _____ 296

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 ao molho cítrico, polenta taragna com parmesão, pó de linhaça dourada com guanciale**
Grilled scallops with citric sauce, taragna polenta with parmesan and gold linseed powder with guanciale
-  **Endívia confitada com pérolas de hibiscos, cremoso de inhame e crocante de raízes**
Confited Endive with hibiscus, creamy yam and root crispy
- Ovo perfeito, fonduta de parmesão, molho perolado, tuile estilo cobogó e trufa**
Slowly cooked egg with parmesan fonduta, pearl sauce, tuille and truffled
-  **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
-  **Alcachofra recheada com de queijo canastra, húmus de tomate assado e tucupi cítrico**
Artichoke stuffed with canastra cheese, roasted tomato hummus and citric tucupi
-  **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
-  **Lagosta, Kimchi e consommé picante de porco**
Lobster Kimchi with consommé spicy pork

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Pesca da Costa Verde ao vapor de limão siciliano, quinoa com ervilhas, cenouras braseadas e molho beurre blanc de tangerina

Lemon Steamed catch of the day with quinoa and peas, braised carrots and tangerine beurre blanc sauce

🌿 **Pirarucu defumado, sofrito de tinta de lula, espinafre, consommé de tucupi e mini brotos**

Smoked Arapaima fish, mini sprouts, calamari soffrito, spinach and tucupi consommé

Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujjol

Homemade Tagliateli pasta with flambed prawns in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujjol

🌿 **Pato glaceado ao vinho do porto, mousseline de batata doce, pickles de legumes, gel de cupuaçu e pólem de abelha nativa**

Duck with porto's wine, sweet potato mousseline, pickled vegetables, cupuaçu jam and native bee pollen

Gnocchi de mandioca ao molho de cogumelos selvagens vale da lua, nabo cítrico e pó de funghi

Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder

🌿 **Atum maçaricado com cremoso de batata baroa, wasabi, toranja e caramelo de pimenta preta**

Sealed tuna with creamy baroa potato, wasabi, grapefruit and black pepper caramel

🌿 **Polvo braseado, mini arroz Nero com compota de pimentões, espuma de lagosta e guanciaie**

Cooked octopus, Nero mini rice, bell peppers compote, lobster foam and guanciaie

🌿 **Ravioli de chuchu com aneto, consommé de legumes, hortelã crispy e pinolis dourados**

Chayote Ravioli with dill, vegetables consommé, crispy mint and pinolis

Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchi de batatas defumadas

Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, mashed apple purée and smoked potatoes gnocchi

🌿 **Barriga de porco crocante com mousseline de milho verde, espinafre e cebola confitada no molho de açaí**

Crispy roasted pork belly with corn mousseline cream, spinach, onion and Brazilian açaí sauce

🌿 **Filé de Angus com creme de gorgonzola, pickles e gel de cebola caramelada e molho de alho negro**

Angus Tenderloin with gorgonzola cream, pickled, caramelized onion gel and black garlic sauce

Cordeiro com coalhada seca, pickles de maxixe, crocante de paleta e demi de alecrim

Lamb in two ways with dry curd, pickled gherkin and rosemary demi

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de chocolate ao leite Allunga, crémeux de chocolate maltado, chantilly de malte, caramelo missô e cacau black

Alunga milk chocolate mousse, malted chocolate crémeux, malt Chantilly, missô caramel and black cocoa textures

Pudim de coco, caramelo cajá e texturas de coco fresco

Coconut pudim, caju fruit caramel and fresh coconut textures

Frutas Tropicais e chocolate

Crémeux de chocolate belga evocao com cachaça, banana crocante, kiwi e sorbet de graviola com crumble de coco

Tropical fruits and chocolate.

Belgian chocolate crémeux with cachaça, crispy banana, kiwi and soursop sorbet and coconut crumble



Doce de abóbora, em fita com bolo cremoso de abóbora, geléia de tangerina e sorvete de caramelo com noz pecan

Pumpkin dessert with creamy pumpkin cake, tangerine jelly and caramel with pecan nut ice cream

DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT

ENTRADAS | STARTERS

- Vieiras da Costa Verde ao molho cítrico, polenta taragna com parmesão e pó de linhaça dourada e guanciale** 84
Grilled scallops with citric sauce, taragna polenta with parmesan and gold linseed powder with guanciale
- 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
- Ovo perfeito, fonduta de parmesão, molho perolado, tuile estilo cobogó e trufa** 68
Slowly cooked egg with parmesan fonduta, pearl sauce, tuille and truffled
- Steak Tartare | filé de Angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs** 84
Steak Tartare | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble
- Lagosta. Kimchi e consommé picante de porco** 98
Lobster Kimchi with consommé spicy pork

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

- Pesca da Costa Verde ao vapor de limão siciliano, quinoa com ervilhas, cenouras braseadas e molho beurre blanc de tangerina** 125
Lemon Steamed catch of the day with quinoa and peas, braised carrots and tangerine beurre blanc sauce
- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol** 151
Homemade Tagliateli pasta with flambed prawns in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol

	Pato glaceado ao vinho do porto, mousseline de batata doce, pickles de legumes, gel de cupuaçu e pólem de abelha nativa	138
	<i>Duck with porto's wine, sweet potato mousseline, pickled vegetables, cupuaçu jam and native bee pollen</i>	
	Gnocchi de mandioca ao molho de cogumelos selvagens vale da lua, nabo cítrico e pó de funghi	123
	<i>Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder</i>	
🌿	Polvo braseado, mini arroz Nero, com compota de pimentões e espuma de lagosta e guanciaie	134
	<i>Cooked octopus, Nero mini rice, with bell pepers compote and lobster foam and guanciaie</i>	
	Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchis de batatas defumadas	120
	<i>Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnocchis</i>	
🌿	Filé de Angus com creme de gorgonzola, pickles e gel de cebola caramelada e molho de alho negro	153
	<i>Angus Tenderloin with gorgonzola cream, pickled, caramelized onion gel and black garlic sauce</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de chocolate ao leite Allunga, crèmeux de chocolate maltado, chantilly de malte, caramelo missô e cacau black 47

Allunga milk chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, malt Chantilly, missô caramel and black cocoa textures

Pudim de coco, caramelo cajá e texturas de coco fresco 42

Coconut pudding, caju fruit caramel and fresh coconut textures

Frutas Tropicais e chocolate 47

Crèmeux de chocolate belga evocao com cachaça, banana crocante, kiwi e sorbet de graviola com crumble de coco

Tropical fruits and chocolate.

Belgian chocolate crèmeux with cachaça, crispy banana, kiwi and soursop sorbet and coconut crumble

🌿 **Doce de abóbora, em fita com bolo cremoso de abóbora, geléia de tangerina e sorvete de caramelo com noz pecan** 42

Pumpkin dessert with creamy pumpkin cake, tangerine jelly and caramel with pecan nut ice cream