

*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 ...

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>GARRAFA   BOTTLE</b>
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)**

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)** \_\_\_\_\_ 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 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*
  
  -  **Crocante de amêndoas, cogumelos Portobelos pastis, cremoso de Minas frescal, tomates assados e alho negro**  
*Almond sablé, mushrooms, Minas cheese cream, roasted tomatoes and black garlic*
  
  -  **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 cozida em baixa temperatura, nhoque de mandioca trufado, consomme picante de porco e agrião**  
*Cooked lobster, truffled manioc gnocchi, consommé spicy pork and watergress*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

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

 **Pirarucu defumado confitado, escamas de rabante, sofrito de tinta de lula, Bertalha e consommé de tucupi preto**

*Smoked Arapaima fish, turnip, calamari soffrito, malabar spinach and black tupuci sauce*

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

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

**Pato glaceado ao vinho do porto, mousseline de cenoura tostada, pickles de legumes, gel de cupuaçu e pólen de abelha nativa**

*Duck with porto's wine, baked carrot mousseline, pickled vegetables, cupuaçu jam and native bee pollen*

**Lasanha de cogumelos, espinafre, molho matriciana e crocante de raízes**

*Mushrooms lasagna, spinach, matriciana sauce and crunch*

  **Atum tataki, cremoso de batata baroa com algas, chorizo cítrico, molho de laranja e alecrim**



*Tuna tataki, manioc cream, seaweed, citric chorizo, orange and rosemary sauce*

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

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

 **Rigatonis com ragu de linguiça toscana picante, queijo gouda, croutons e sálvia**

*Rigatonis with spicy sausage ragu, gouda cheese, croutons and sage*

  **Risoto de espinafre, queijo canastra, azeite verde e pistache**  
*Spinach risotto, canastra cheese, green oil and pistachio*

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

*Ravioli sfuffed 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 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*

④ **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 cremoso de fubá de milho, gel de endro e erva-doce, texturas de milho crocante, sorvete e creme de queijo Canastra.**

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

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

### **ENTRADAS | STARTERS**

④ **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, pearl sauce, tuille and cured egg yolk*

④ **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*

④ **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 cozida em baixa temperatura, nhoque de mandioca trufado, consomme picante de porco e agrião**

98

*Cooked lobster, truffled manioc gnocchi, consommé spicy pork and watergress*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

- 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*
- Atum tataki, cremoso de batata baroa, algas, chourizo cítrico, molho de laranja e alecrim** 118  
*Tuna tataki, manioc cream, seaweed, citric chorizo, orange and rosemary sauce*
- 🌿 **Polvo braseado, mini arroz Nero, compota de pimentões e espuma de lagosta e guanciale** 134  
*Cooked octopus, Nero mini rice, bell peppers compote and lobster foam and guanciale*
- ✓ **Ravioli da vó recheado com abóbora grelhada, pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinóles** 105  
*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** 120  
*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** 151  
*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** 48  
*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** 45  
*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** 43  
*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** 45  
*Cornmeal creamy cake, dill, fennel, crispy corn and Canastra cheese cream and icecream*