

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
-  **Crocante de amêndoas, cogumelos Portobelos pastis, cremoso de Minas frescal, tomates assados e alho negro**
Almond sablé, Portobello Patis 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

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 sofrito, 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

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

Cooked lobster, truffled manioc gnocchi, consommé spicy pork and watercress

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 guanciale**

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

🍷 **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 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 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 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

🌿 **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

🌿 **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 flambed prawns in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol

Atum tataki, cremoso de batata baroa, algas, chourizo 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 guanciale**

122

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

✓	Ravioli da vó recheado com abóbora grelhada, pesto de pimentão vermelho, manteiga e crocante de pinóles	96
	<i>Ravioli stuffed with grilled pumpkin, red pepper pesto, butter and pine nuts</i>	
Ⓢ	Magret de pato selado mousseline de batata roxa, camarões aviú e ameixa roxa	117
	<i>Grilled duck magret, red potato mousseline, shrimps and plum</i>	
	Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchis de batatas defumadas	108
	<i>Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnocchis</i>	
Ⓢ	Filé de Angus grelhado com aligot de queijo Minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado	126
	<i>Grilled Angus Tenderloin with brazilian cheese aligot, cashew nuts and black garlic sauce</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

	Mousse de chocolate, crèmeux de chocolate maltado, caramelo salgado, creme Fraiche e texturas de cacau e malte	45
	<i>Chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, salted caramel, Fraiche cream and cocoa and malt</i>	
Ⓢ	Pudim cremoso de leite de coco fresco, texturas de manga e cajá, sorvete de coco queimado e crocante de tapioca flocada	38
	<i>Coconut milk pudim, mango and cajá textures, toasted coconut ice cream and tapioca crunch</i>	
	Creme de cajú, texturas de pequi e cajú, farofa de farinha d'água e castanhas com sorbet de cajú	36
	<i>Cashew cream, pequi and caju textures, tapioca sweet flour farofa and nuts with cashew sorbet</i>	
	Bolo cremoso de fubá de milho gel de endro e erva-doce, texturas de milho crocante, sorvete e creme de queijo Canastra	42
	<i>Cornmeal creamy cake, dill, fennel, crispy corn and Canastra cheese cream and icecream</i>	