

MENU EXECUTIVO | DAILY MENU

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

Served from Monday to Friday from 12p.m to 3 p.m. (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

  **MIX DE SALADA VERDE, NOZES CARAMELADAS NO ÁÇUCAR MASCAVO, QUEIJO DE CABRA E VINAGRETE DE AÇAÍ COM ACETO**

Green salad, caramelized nuts in brown sugar, goat cheese and açai vinaigrette in acetus

 **BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA**

Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro

 **REMOULADE DE CRUSTÁCEOS COM MAÇÃ VERDE, AZEITE DE MANJERICÃO, BROTOS ORGÂNICOS E TORANJA**

Crustacean's remoulade with green apple, basil oil, organic sprouts and grape fruit

 **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

RIGATONI CARBONARA DEFUMADA COM ASPARGOS, QUEIJO SERJÃO E GUANCIALE

Smoked carbonara rigatoni with asparagus, serjão cheese and guanciale

 **BOBÓ DE PUPUNHA COM ARROZ DE COCO E AMENDOAS**

Peach palm stew "bobó" with coconut rice and almonds

 **PIRARUCU, COUVE FLOR QUEIMADA, COUVE MINEIRA E MOLHO CÍTRICO**

Arapaima fish, burned cauliflower, mineira cabbage and citrus sauce

 **ARROZ NEGRO DE POLVO COM LINGUIÇA ARTESANAL, AIOLI E ALFACE AMERICANA FRESCA**

Octopus Black rice with homemade sausage, aioli and iceberg lettuce

ENTRECOTE GRELHADO, RISOTO DE ALHO PORÓ, FAROFA DE BACON E MOLHO CABERNET

Grilled ribeye steak, leek risotto, bacon crunchy and cabernet sauce

 **BARRIGA DE PORCO, MOUSSELINE DE ABÓBORA COM MELADO, PICLES DE COGUMELOS E MOLHO DEMIGLACE**

Pork belly, pumpkin mousseline with molasses, pickled mushroom and demi-glace sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

COMPOTA E SORBET DE CAQUI E ACEROLA COM PUDIM DE QUEIJO E CHOCOLATE BRANCO COM CARAMELO DE ACEROLA

Jam of Acerola and khaki sorbet with cheese and white chocolat pudding with Acerola caramel

BOLO DE BANANA E CUMARU, CHANTILLY E CALDA DE DOCE LEITE DA CASA, BANANA BRULADA E MASCARPONE SALGADO

Cumarú and banana cake, chantilly and homemade dulce de leche syrup, blowtorch banana and salted mascarpone

FLAN PARISIENSE DE CHOCOLATE E CAFÉ, CALDA DE CHOCOLATE INTENSO, CHANTILLY MASCARPONE E SORVETE DE BAILEYS

Chocolate and coffee parisian flan, intense chocolate syrup, mascarpone chantilly and baileys ice cream

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

MENU EXPERIÊNCIA EMILIANO

3 TEMPOS - R\$ 296 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa

3 COURSES - R\$ 296 1 starter, 1 main course and 1 dessert

COMECE COM... | START WITH...

CHAMPAGNES (GARRAFA/BOTTLE)

Moët & Chandon Brut Imperial 751

Dom Pérignon Brut 2006 2360

LE ROYAL EMILE - Ostra, lagosta, vieira, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarão 360

Oyster, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and shrimp

CAVIAR POLANCO (30G) - Com blinis, creme de limão e geléia da casa 600

Served with blinis, lime cream and homemade jam

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Ostras com molho hollandaise | Oysters with hollandaise sauce 158

Dúzia | dozen

Meia dúzia | half dozen 91

COUVERT EMILE:

BISCOITO DE POLVILHO, FOCCACIA DE AZEITONA, MINI BAGUETE FRANCESA, SOURDOUGH DE ESPINAFRE, PÃO DE AÇAÍ COM CRANBERRY E NOZES. ACOMPANHADOS COM QUEIJO DE CABRA, MANTEIGA E AZEITE DE OLIVA.

Manioc and parmesan biscuit, olive foccacia, french baguette, spinach sourdough, açai nuts and cranberry bread.

Served with goat cheese, butter and olive oil

ENTRADAS

STARTERS

CHICÓRIA ORGÂNICA COM QUEIJO SERJÃO, VINAGRETE DE CAJU E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO
Organic chicory with serjão cheese, cashew vinaigrette and cheese bread crumbs

ALCACHOFRA RECHEADA COM QUEIJO CANASTRA, HÚMUS DE TOMATE ASSADO E ESPUMA TUCUPI CÍTRICO
Artichoke stuffed with Canastra cheese, roasted tomato hummus and citric tucupi foam

OVO PERFEITO, CAVIAR MUJJOL, CREME DE AIPIM COM WASABI E FLORESTA DE PARMESÃO
Slowly cooked egg with mujjol caviar, cassava cream with wasabi and parmesan forest

LAGOSTA GRELHADA NA MANTEIGA NOISETTE, FREGOLA, CALDO DE CAMARÃO E OVAS MASAGO
Grilled lobster with noisette butter, fregola, shrimp broth and masago roe

PESCA DA COSTA VERDE CURADO, MOLHO DE JABUTICABA E LEITE DE COCO, TORANJA E AMORA LIOFILIZADA
Cured catch of the day, Brazilian grape and coconut milk broth, grapefruit, and dried freeze blackberry

A LA CARTE

Como opção, temos a possibilidade de escolha dos nossos pratos da experiência, servidos separadamente. Será cobrado o valor individual de cada escolha.

As an option, we have a choice of our experience dishes, served separately. The individual cost of each choice will be charged.

Entradas / starters - R\$ 115 | Pratos principais / main courses - R\$ 163 | Sobremesas / desserts - R\$ 83

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

GNOCCHI DE BATATA AOS COGUMELOS COM FOLHAS RÚSTICAS E GRUYÈRE

Potato gnocchi with mushrooms, rustic leafy greens and gruyère

PESCA DA COSTA VERDE GRELHADA, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO BEURRE BLANC DE LIMÃO SICILIANO
Grilled catch of the day, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and lemon beurre blanc sauce

CAMARÕES BRASEADOS, RISONI ORIENTAL AO CALDO DE CAMARÕES, GEL DE CUPUAÇÚ TOSTADO E NIRÁ
Braised shrimps, oriental risoni with shrimp' broth, toasted cupuaçu gel and Chinese chives

POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES AO CURRY, ESPUMA DE PIPOCA E COMPOTA DE DEDO DE MOÇA
Grilled octopus, royal quinoa risotto and guanciale, vegetables with curry, popcorn foam and Brazilian pepper's compote

CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, CROCANTE DE PALETA E MOLHO DE ALECRIM
Lamb with Provençal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce

FLAT IRON, CROCANTE DE BATATAS COM CASTANHAS, CAJU QUEIMADO, FOLHAS SELVAGENS, MOLHO DE CACHAÇA E PÓ DE CEBOLA

Flat iron, potato crunch with chestnuts, burnt cashew, leafy greens, cachaça sauce and onion powder

SOBREMESAS

DESSERTS

PUDIM DE LEITE DE COCO FRESCO COM CARAMELO DE CAJÁ, TEXTURAS, SORBET DE MANGA E CAJÁ COM ESPUMA DE LEITE DE COCO FRESCO
Fresh coconut milk pudding with hog plum caramel, textures, hug plum and mango sorbet with fresh coconut milk foam

TEXTURAS DE MASSA FOLHADA COM CREME AERADO DE DOCE DE LEITE DA CASA E GANACHE DE CREME DE QUEIJO SUAVE
Puff Pastry textures with cream aerated with homemade dulce de leche and soft cheese cream ganache

BOLO QUENTE DE CACAU COM CREME DE CHOCOLATE AO LEITE, CALDA QUENTE DE CARAMELO DE WHISKEY E SORVETE DE MASCARPONE
Hot cocoa cake with chocolate cream, whiskey caramel hot syrup and mascarpone ice cream

FRUTAS: SORBET MELANCIA E GENGIBRE, GEL DE KIWI, MORANGOS E FITA DE MAÇÃ VERDE
Fruits: Watermelon and ginger sorbet, kiwi gel, strawberries and green apple