

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



ENTRADAS

STARTERS

-  SALADA DE SIRI COM REMOULADE DE AIPO E MIX DE FOLHAS VERDES
Crab salad with celery remoulade and green leaves
-  "MOULES-FRITES" AO MOLHO BEURRE BLANC DE COENTRO
"Moules-frites" with cilantro Beurre Blanc sauce
-  BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA
Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro
-  MIX DE SALADA VERDE, TOMATE CEREJA, CROCANTE DE CASTANHAS E VINAGRETE DE AÇAÍ
Green salad, cherry tomatoes, chestnut crisps and açai vinaigrette


PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- MASSA PACCHERI AO MOLHO DE QUEIJO DA CANASTRA, FAROFA DE CASTANHA, CUMARÚ E MINI CROUTONS DE FOCACCIA
Paccheri pasta with canastra cheese sauce, chestnut farofa, cumaru and mini foccacia croutons
- FEIJOADINHA DE FRUTOS DO MAR COM ARROZ DE COCO E AMÊNDOAS
Seafood "feijoadinha" with coconut rice and almonds
-  PIRARUCU COM CROSTA DE CASTANHAS BRASILEIRAS, CREMOSO DE BANANA DA TERRA, MANTEIGA DE ERVAS
Arapaima fish with Brazilian chestnuts, banana cream and herbal butter
-  ARROZ NEGRO DE PATO COM ESPINAFRE, CROCANTE DE ALHO NEGRO, CEBOLA CONFITADA E MEL TRUFADO
Duck Black rice with spinach, Black garlic crunchy onion with truffled honey ribbon,
- PICADINHO BOVINO NO VINHO TINTO, OVO POCHÊ, PURÊ DE BATATA BAROA E FAROFA DE BACON
Chopped beef in red wine, poached egg, manioc mashed potato and bacon crunchy
- ENTRECOTE COM RISOTO DE PARMESÃO, MOLHO DE VINHO DO PORTO E PÓ DE FUNGHI
Entrecot with parmesan risotto, wine sauce and funghi powder

SOBREMESAS

DESSERTS

- TEXTURAS DE AMENDOIM, BOLO CACAU, CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE
Peanut textures, cacao cake, salted caramel and chocolate
-  CRÊMEUX DE IOGURTE COM FRUTAS AMARELAS E SORVETE DE MARACUJÁ
Yoghurt crèmeux with yellow fruits and passionfruit ice cream
-  PUDIM TRÊS LECHES E CARAMELO MARACUJÁ
Three leches pudding and passion fruit caramel



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\$ 224 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa

3 COURSES - R\$ 224 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 - Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões 320

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

CAVIAR POLANCO (30G) - Com blinis, creme de limão e geléia da casa 600
Served with blinis, lemon cream and homemade jam

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Ostras com molho hollandaise | Oysters with hollandaise sauce 91
Dúzia | dozen
Meia dúzia | half dozen 158

COUVERT EMILE:

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

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

Served with goat cheese, spirulina butter and olive oil

ENTRADAS

STARTERS

CHICÓRIA ORGÂNICA COM QUEIJO SERJÃO, ASPARGOS GRELHADOS, AMÊNDOAS E VINAGRETE SICILIANO
Organic chicory with serjão cheese, grilled asparagus, almonds and Sicilian vinaigrette

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

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, FÍGOS FRESCOS, SUPREME DE LARANJA E MOLHO DE GENGIBRE
Marinated salmon with tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce

LAGOSTA, KIMCHI E CONSOMMÉ PICANTE DE PORCO
Lobster Kimchi with consommé spicy pork

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

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 MANDIOCA AO MOLHO DE COGUMELOS SELVAGENS DO VALE DA LUA , NABO CÍTRICO E PÓ DE FUNGHI
Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder

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

POLVO BRASEADO, MINI ARROZ NERO COM COMPOTA DE PIMENTÕES, ESPUMA DE LAGOSTA E GUANCIALE
Cooked octopus, Nero mini rice, bell peppers compote, lobster foam and guanciale

TAGLIATELI DE GRANO DURO, CAMARÕES FLAMBADOS NO BOURBON, COGUMELOS E CAVIAR MUJJOL
Homemade Tagliateli pasta with flambed praws in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujjol

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

FILÉ DE ANGUS COM CREME DE GORGONZOLA, PICLES E GEL DE CEBOLA CARMELADA E MOLHO DE ALHO NEGRO
Angus Tenderloin with gorgonzola cream, pickled, caramelized onion gel and black garlic sauce

CORDEIRO COM COALHADA SECA, PICLES DE MAXIXE, CROCANTE DE PALETA E DEMI DE ALECRIM
Lamb in two ways with dry curd, pickled gherkin and rosemary demi

PATO GLACEADO AO VINHO DO PORTO, MOUSSELINE DE BATATA DOCE, PICLES DE LEGUMES, GEL DE CUPUAÇU E PÓLEM DE ABELHA NATIVA
Duck with port wine, sweet potato mousseline, pickled vegetables, cupajam and native bee pollen

SOBREMESAS DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE ALLUNGA, CRÉMEUX DE CHOCOLATE MALTADO, CHANTILLY DE MALTE CARAMELO SALGADO E TEXTURAS DE CACAU BLACK
Alunga milk chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, malt Chantilly, salty caramel and black cocoa textures

PUDIM DE COCO, CARAMELO CAJÁ E TEXTURAS DE COCO FRESCO
Coconut pudding, caju fruit caramel and fresh coconut textures

CRÉMEUX DE CHOCOLATE BELGA EVOCAO COM CACHAÇA, TEXTURAS DE BANANA CARMELIZADA, KIWI E SORBET DE GRAVIOLA COM CRUMBLE DE COCO
Belgian chocolate crèmeux with cachaça, caramelized banana textures, kiwi and soursop sorbet and coconut crumble

DOCE DE ABÓBORA EM FITA COM CREME DE DOCE 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

