

HORÁRIO DE ABERTURA / OPENING HOURS

CAFÉ DA MANHÃ / BREAKFAST

DIARIAMENTE, 6H – 11H

DAILY, 6AM – 11AM

ALMOÇO / LUNCH

SEG – SEX 12:15H – 15H

MON – FRI, 12:15PM – 3PM

JANTAR / DINNER

DIARIAMENTE 19H – 23H - EMILE

DAILY, 7PM – 11PM

QUARTA À SÁBADO - 19H – 23H – ROOFTOP

WED – SAT, 7PM – 11 PM

Legendas / Menu Key

 PRATOS SEM LEITE E DERIVADOS/LACTO-EGG-FREE DISHES

 PRATOS SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE DISHES

 PRATOS VEGANOS / VEGAN DISHES

 VEGETARIANOS/VEGETARIAN DISHES

 CONTÉM NUTS / CONTAINS NUTS

 *ESTES PRATOS SÃO PRODUZIDOS COM INGREDIENTES SEM GLÚTEN
PORÉM OS MESMOS PODEM CONTER TRAÇOS.

*THESE DISHES ARE PREPARED WITH GLUTEN-FREE INGREDIENTS
HOWEVER, THEY MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.

TODOS NOSSOS PREÇOS ESTÃO SUJEITOS A 15% DE TAXA DE SERVIÇO
ALL OUR PRICES ARE IN BRAZILIAN REAL AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE

N.PROCON 151 - N. VIGILÂNCIA SANITÁRIA 1746

EMILIANO

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST



CAFÉ DA MANHÃ EMILIANO

R\$185 POR PESSOA + 15% TAXA DE SERVIÇO

CAFÉ FILTRADO, ESPRESSOS, CAPPUCCINO, MACCHIATO, LATTE
VARIEDADE DE CHÁS

 LEITE: INTEGRAL, DESNATADO, AMÊNDOAS E AVEIA
SUCOS DE FRUTA NATURAL: LARANJA, DETOX E MELANCIA
ÁGUA DE COCO, MATE DA CASA E SMOOTHIES

 FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO
  IOGURT, GRANOLA E MEL
 AÇAÍ COM BANANA
  PUDIM DE CHIA
 SALADA DE FRUTAS

  PORÇÃO DE CEREAIS: SUCRILHOS, GRANOLA, AVEIA E CHIA

 SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS, PÃES DE QUEIJO E “VIENNOISERIES”:
MANTEIGA, CREAM CHEESE E GELÉIAS ARTESANAIS
SELEÇÃO DE FRIOS: QUEIJO GOUDA, MINAS FRESCAL, PEITO DE PERU E PRESUNTO

 OVOS PREPARADOS À SUA ESCOLHA: MEXIDO, FRITO, COZIDO, POCHÊ
OMELETES: QUEIJO, PRESUNTO, BACON, TOMATE, COGUMELO OU ERVAS
OVOS BENEDITINOS: OVO POCHÊ, MUFFIN, MOLHO HOLLANDAISE, PRESUNTO E QUEIJO
OVOS ROYAL BENEDITINOS: OVO POCHÊ, MUFFIN, MOLHO HOLLANDAISE E SALMÃO DEFUMADO

CROQUE MONSIEUR :PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE, MOLHO BÉCHAMEL
CROQUE MADAME: PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE, MOLHO BÉCHAMEL E OVO FRITO

 TAPIOCA COM PEITO DE PERU E QUEIJO
  TAPIOCA DE OVO MEXIDO E QUEIJO MINAS
  TAPIOCA DE BANANA ASSADA E CANELA

  CUSCUZ DE QUEIJO COALHO COM MANTEIGA DE GARRAFA
 CUSCUZ DE CARNE SECA COM QUEIJO COALHO
  TOAST DE CREME DE ABACATE, OVO POCHÊ
  TOAST DE COGUMELOS COM HUMMUS DE GRÃO DE BICO

 RABANADA DE BRIOCHE COM CALDA DE CARAMELO E FRUTAS VERMELHAS
PANQUECA COM BANANA, MEL E FLOR DE SAL

EMILIANO BREAKFAST

BRL 185 PER PERSON + 15% SERVICE CHARGE

FILTRED COFFEE, ESPRESSOS, CAPPUCCINO, MACCHIATO, LATTE
TEAS SELECTION

 MILK: WHOLE, SKIMMED, ALMOND AND OAT
FRESH FRUIT JUICES: ORANGE, DETOX AND WATERMELON
COCONUT WATER, YERBA MATE ICE TEA AND SMOOTHIES

 FRESH FRUITS
  YOGURT, GRANOLA AND HONEY
 AÇAÍ WITH BANANA
  CHIA PUDDING
 FRUIT SALAD

  CEREALS PORTION: CORN FLAKES, GRANOLA, OAT AND CHIA

 EMILIANO HOMEMADE BREADS, CHEESE BREAD AND “VIENNOISERIES”:
BUTTER, CREAM CHEESE AND HOMEMADE JAMS
SELECTION OF COLD CUTS: GOUDA CHEESE, MINAS FRESCAL, TURKEY BREAST AND HAM

 EGGS PREPARED AT YOUR CHOICE: SCRAMBLED, FRIED, BOILED AND POACHED
OMELET: CHEESE, HAM, BACON, TOMATO, MUSHROOM E HERBS
 BENEDICT EGGS: POACHED EGGS, MUFFIN , HOLLANDAISE SAUCE, HAM AND CHEESE
ROYAL BENEDICT: POACHED EGGS, ENGLISH MUFFIN, HOLLANDAISE SAUCE AND
SMOKED SALMON

CROQUE MONSIEUR: HAM, GRUYÈRE CHEESE, BÉCHAMEL SAUCE
CROQUE MADAME: HAM, GRUYÈRE CHEESE, BÉCHAMEL SAUCE AND FRIED EGG ON TOP

 TAPIOCA WITH TURKEY BREAST AND CHEESE
  TAPIOCA WITH SCRAMBLE EGGS AND WHITE CHEESE
 TAPIOCA WITH BANANA AND CINNAMON

  COUSCOUS WITH COALHO CHEESE AND BOTTLED BUTTER
 COUSCOUS WITH DRIED MEAT AND COALHO CHEESE
 TOAST WITH AVOCADO CREAM, POACHED EGG
  MUSHROOM TOAST WITH CHICKPEA HUMMUS

 BRIOCHE FRENCH TOAST WITH CARAMEL SAUCE AND BERRIES
 PANCAKE WITH BANANA, HONEY AND SALT FLOWER