

MENU EXECUTIVO / DAILY MENU

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

Served from Monday to Friday from 12 pm to 3 pm (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

-    SALADA VERDE COM FIGOS NO BALSÂMICO DE AÇAÍ PICANTE, QUEIJO CANASTRA E NOZES PECAN CROCANTES
Green salad with figs in spicy açai balsamic, canastra cheese and pecan nuts
-  BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA
Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro
-  VINAGRETTE DE POLVO COM CARPACCIO DE MAÇÃ VERDE, GOJI BERRY COM MEL E BROTOS ORGÂNICOS
Octopus vinaigrette with green apple carpaccio, goji berry with honey and organic sprouts
-   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

-  BOBÓ DE FRUTOS DO MAR ARROZ DE COCO E AMÊNDOAS
Seafood bobó with coconut rice and almonds
-   RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM TOMATE ASSADO E PÓ DE CASTANHAS
Lemon risotto with roasted tomatoes and chestnut powder
- PEIXE DO DIA COM QUINOA DE ABOBRINHA, MOLHO DE ESPUMANTE E BETERRABA CÍTRICA
Catch of the day with zucchini quinoa, sparkling wine sauce and citrus beet
-  ARROZ NEGRO DE LINGUIÇA TOSCANA PICANTE, AIOLI DEFUMADO, RASPAS DE TORANJA E PICLES DE CEBOLA ROXA
Black rice with spicy tuscan sausage, smoked aioli, grapefruit zest and red onion pickles
-  RIGATONI AO CACCIO E PEPE, COGUMELOS GRELHADOS E NEVE DE QUEIJO
Rigatoni with cacio e pepe, grilled mushrooms and cheese snow
-  PICADINHO DE ANGUS COM LEGUMES E FAROFA
Angus minced with vegetables and farofa

SOBREMESAS / DESSERTS

-   PUDIM DE LEITE BRÛLÉE COM CROCANTE DE CASTANHA DO PARÁ
Brûlée milk pudding with Para nuts crunch
- ENTREMET DE CÍTRICOS E SORBET DE LICHIA
Citrus entremet with lychee sorbet
-   CREME DE CHOCOLATE MALTADO, CARAMELO CACHAÇA E TUILE NIBS
Malted chocolate cream, cachaca caramel and nibs tile

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  Contém Nuts / Contains Nuts

COMECE COM... / START WITH...

CHAMPAGNE	
Moët & Chandon Brut Imperial	796
Dom Pérignon Brut 2013	2584
LE ROYAL EMILE	360
Ostra, lagosta, vieira, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarão <i>Oyster, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and shrimp</i>	
CAVIAR POLANCO - 30G	600
Com blinis, creme de limão e geléia da casa <i>Served with blinis, lime cream and homemade jam</i>	
OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA	
Ostras com Molho Hollandaise / <i>Oysters with Hollandaise Sauce</i>	158
Dúzia dozen	91
Meia dúzia Half dozen	

COUVERT EMILE 33

BISCOITO DE POLVILHO, FOCCACIA DE AZEITONA, MINI BAGUETE FRANCESA, SOURDOUGH DE ESPINAFRE, PÃO DE AÇÁI COM CRANBERRY E NOZES. ACOMPANHADOS COM QUEIJO DE CABRA, MANTEIGA E AZEITE DE OLIVA <i>Tapioca biscuit, olive foccacia, french baguette, spinach sourdough, açai, nuts and cranberry bread. Served with goat cheese, butter and olive oil</i>	
---	--

ENTRADAS / STARTERS

FOLHAS VERDES COM QUEIJO SERJÃO, VINAGRETE DE CAJU E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO <i>Green leafy vegetables with serjão cheese, cashew vinaigrette and cheese bread crumbs</i>	68
BERINJELA DEFUMADA NO MISSÔ, FREGOLA E CASTANHAS BRASILEIRAS <i>Smoked eggplant with miso, fregola and brazilian nuts</i>	70
LAGOSTA CONFITADA, COUVE FLOR, CALDO DE CAMARÃO E PIMENTA COREANA <i>Confit lobster, cauliflower, shrimp broth and korean pepper</i>	91
SALADA FRIA DE MAGRET DE PATO, BATATAS, CEBOLA CARMELIZADA E CROCANTE DE GUANCIALE <i>Cold salad of duck magret, potatoes, caramelized onions and crispy guanciale</i>	83
VIEIRAS DA COSTA VERDE, BASTÕES DE PUPUNHA, ACELGA E CONSOMÊ DE PORCO PICANTE <i>Green coast scallops, heart of palm batonne, bokchoy chard and spicy pork consomme</i>	95

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

CONCHIGLIONI COM BATATA DOCE, TOMATES CONFITADOS, FOLHAS RÚSTICAS, BUFALINA E NOZES CARMELADAS <i>Conchiglione with sweet potatoes, candied tomatoes, rustic greens, buffalo mozzarella and caramelized walnuts</i>	110
PESCA DA COSTA VERDE, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO <i>Grilled catch of the day, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and lemon beurre blanc sauce</i>	155
CAMARÕES BRASEADOS, RISONI ORIENTAL AO CALDO DE CAMARÕES, GEL DE CUPUAÇÚ TOSTADO E NIRÁ <i>Braised shrimps, oriental risoni with shrimp' broth, toasted cupuaçu gel and Chinese chives</i>	151
POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES AO CURRY, ESPUMA DE PIPOCA E COMPOTA DE DEDO DE MOÇA <i>Grilled octopus, royal quinoa risotto and guanciale, vegetable curry, popcorn foam and Brazilian pepper's compote</i>	149
PIRARUCU, ABÓBORA BRASEADA, FAROFA DE BANANA E TUCUPI NEGRO <i>Pirarucu with braised pumpkin, banana farofa and black tucupi</i>	157
BARRIGA DE PORCO COM MELADO, PIRÃO DE MILHO, SAGU CROCANTE E MOSTARDA EM GRÃOS <i>Pork belly with molasses, corn mush, crispy sago and grain mustard</i>	145
CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, PALETA E MOLHO DE ALECRIM <i>Lamb with Provençal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce</i>	165
FLAT IRON, RAÍZES ASSADAS, PETÁLAS DE CEBOLA QUEIMADA, MOLHO DE PIMENTA VERDE <i>Flat iron steak with roasted roots, charred onion petals and green pepper sauce</i>	185

SOBREMESAS / DESSERTS

PUDIM DE TAPIOCA, SORVETE DE COCO FRESCO, CROCANTE DE TAPIOCA FLOCADA E COMPOTA DE FRUTAS AMARELAS <i>Tapioca pudding with fresh coconut ice cream, flaked tapioca crunch and yellow fruits compote</i>	45
MASSA FILO, TEXTURAS DE QUEIJO COALHO, JABUTICABA E CASTANHA DE CAJU <i>Filo pastry with cheese textures, jabuticaba and cashew nut</i>	45
FONDANT DE CHOCOLATE BELGA, TELHA DE NIBS DE CACAU, CREME FRAICHE E CARAMELO DE CACHAÇA ARTESANAL <i>Belgian chocolate fondant with cacao nib tuile, crème fraîche and artisanal cachaça caramel</i>	45
SORBET DE CAPIM LIMÃO, UVAS VERDES FRESCAS, GELEÉ DE KIWI E CROCANTE DE QUINOA <i>Lemograss sorbet with fresh green grapes, kiwi jelly and crispy quinoa</i>	45