



RIO DE JANEIRO

*“Cozinhar, Viajar e Crescer é uma grande aventura...
..aquela que deixa lembranças na alma para sempre.”*

*Nosso menu possui ingredientes sazonais orgânicos,
biodinâmicos e agro-florestais ecológicos,
visando a sustentabilidade e o incentivo à agricultura familiar.
Agradecemos ao Bicudo pela pesca, á Fátima pelos produtos orgânicos,
ao André pelos queijos e a todos os pequenos produtores locais
que fazem da nossa cozinha um selo de qualidade.*

*“Cooking, travelling and growing up are a unique adventure...
a journey that will leave memories in our soul forever...”*

*Our menu contains organic, biodynamic and ecological
agro-forestry seasonal ingredients from small local producers,
encouraging sustainable and family agriculture.
We would like to thank Bicudo for his fish, Fátima for her organic products,
André for his cheeses and
all small producers for their daily support.*

HORÁRIO DE ABERTURA / OPENING HOURS

CAFÉ DA MANHÃ / BREAKFAST

Seg- Sex 6:30 - 10:30 Sáb - Dom 6:30 - 11:00

ALMOÇO / LUNCH

Seg- Sex 12:00 - 15:30 Sáb - Dom 12:30 - 23:30

JANTAR / DINNER

19:00 - 23:30

V PRATOS VEGETARIANOS

Vegetarian options

TODOS NOSSOS PREÇOS ESTÃO SUJEITO A 13% DE TAXA DE SERVIÇO

All our prices are in brazilian real and subject to 13% service charge

Nossa panificação é feita de fermentos naturais e farinhas bio.

por pessoa / per person 20

Experimente-as com nossa manteiga e condimentos diários.

Our bakery selection is made from the best French bio flour and a 3 years natural yeast.

Enjoy with our best daily condiments

O MAR / FROM THE SEA

CENTOLLA / KING CRAB

72

SALADA DE CENTOLLA, MINI ALFACE, GRAPEFRUIT E AVOCADO

King crab, baby lettuce, grapefruit and avocado salad

VIEIRA / SEA SCALLOP

66

VIEIRAS CRUAS MARINADAS EM BASÍLICO E LIMÃO, CURRY NOIR, PALMITO PUPUNHA

Basil and lime marinated scallops, organic raw palm heart and black pearl curry

LINGUINI & OSTRAS / LINGUINE & OYSTER

48 / 84

MASSA CASEIRA COM OSTRAS POCHÊ, FAVAS VERDES, GENGIBRE AO

MOLHO DE CAVIAR E SAQUÊ

Homemade linguine with poached Santa Catarina bay oysters, broad beans, ginger,

rich caviar Brazilian sake sauce

MINI ARROZ & LULA / MINI RICE & CALAMARI

42/ 62

MINI ARROZ DE TINTA, CHOCO, TOMATES CONCASSÉE

Squid ink brasilian short rice, "Provencal" calamari

RISOTTO VIERAS / SEA SCALOPS RISOTTO

54 / 95

RISOTTO DE ERVILHAS PETIT POIS E HORTELÃ, VIEIRAS, TAPEREBÁ

Sweet peas and mint risotto, glazed taperebá and sea scalops

FARFALLONI & CAMARÃO / FARFALLONI & PRAWN

58 / 92

FARFALLONI COM CAMARÃO E CONSOMMÉ DE CRUSTÁCEOS

Gragnano farfalloni & giant prawns on his own broth

"O PRIMEIRO ENCONTRO" / "THE FIRST DATE"

para casal / for couple 240

SPAGHETTI COM LAGOSTA E BISQUE DE GENGIBRE

Spaghetti, lobster and ginger bisque sauce

SALMÃO SOCKEYE / SOCKEYE SALMON

82

SALMÃO COM LEGUMES DA HORTA, OVO E ESPUMA DE QUEIJO GRANA PADANO

Sockeye wild salmon, sautéed spinach, baby vegetables, egg, Grana Padano foam

PESCA DO BICUDO / CATCH OF THE DAY

72

PESCA DO BICUDO, CURRY DE FAVAS E ARROZ NEGRO

Broad beans, Emiliano's curry sauce and black rice

ATUM BIGEYE / BIG EYE TUNA

88

ATUM COM CAJÚN SEMI GRELHADO, MANDIOQUINHA

Cajun spiced grilled tuna loin, Brazilian potato mousseline

PIRARUCÚ / ARAPAIMA

78

PIRARUCÚ ASSADO, MOUSSELINE DE BANANA DA TERRA, AIPIM SANTA CRUZ E AÇAÍ

Amazon fish, banana plantain mousseline, Santa Cruz aipim, açai fruit

POLVO DE MERGULHO / DEEP SEA OCTOPUS

95

POLVO NA GRELHA, INHAME, PIQUILLOS, ALHO NEGRO E PÁPRICA

Grilled black garlic flavoured octopus, piquillos, and tropical yam fondant, smoked paprika oil

DO MAR / FROM THE SEA

110

PEIXES E CRUSTÁCEOS NA CALDEIRADA "BOUILLABAISSE"

Fish and seafood prepared in "bouillabaisse" style

A TERRA / FROM THE LAND

MELOA & GÁLIA MELÕES / GALIA E CANTALUPE MELONS v 3 VARIAÇÕES DE MELÕES: MACERADOS, GASPACHO E SORBET; BURRATA <i>Melons 3 ways: marinated, gazpacho and sorbet; burrata cheese</i>	48
OVO PERFEITO / PERFECT EGGS v OVO PERFEITO, COGUMELOS COM ESPUMA DE QUEIJO PARMESÃO <i>Perfect eggs, smoked chilli mushrooms, parmesan cheese foam</i>	42
ALCACHOFRAS / ARTICHOKEs v ALCACHOFRAS EM TARTARE COM MOSTARDA FRESCA, AZEITE TRUFADO E QUEIJO TULHA <i>Artichokes salad, fresh mustard leaf, dried aged Tulha cheese, truffle oil</i>	48
FOIE GRAS / FOIE GRAS FOIE GRAS DE PATO Prensado com Cupuaçu <i>Duck liver terrine, confit Cupuassu</i>	72
AGNOLOTTI & CEBOLA NEGRA / AGNOLOTTI & BLACK ONION v AGNOLOTTI RECHEADO DE QUEIJO DE CABRA E CEBOLA NEGRA, DASHI <i>Agnolotti filled with goat cheese and natural black onions, dashi</i>	42 / 64
FUNGHI PORCINI / PORCINI MUSHROOMS v RISOTTO COM FUNGHI PORCINI GRATINADO COM QUEIJO CURADO DO SÍTIO SOLIDÃO <i>Porcini mushrooms risotto, "sítio solidão" farmhouse cured cheese</i>	46 / 78
CASARECCE & KOBE / CASARECCE & KOBE BEEF CASARECCE COM COSTELA DE KOBE "BRAISÉE" NA CERVEJA ESCURA, SHIITAKE, DAIKON <i>Casarecce, stout beer braised Kobe ribs, shiitake mushrooms, pickled baby turnips</i>	52 / 72
FILE MIGNON BLACK ANGUS / TENDERLOIN FILE MIGNON ROSSINI, MOLHO AO FUNGHI PORCINI, FOIE GRAS GRELHADO, MOUSSELINE DE BATATA E ALHO ASSADO <i>Rossini's black Angus tenderloin, seared foie gras, oven roasted garlic potato mousseline, Porcini mushrooms sauce</i>	98
CÔTE DE BOEUF / PRIME RIB 500gr SIMPLEMENTE NA GRELHA COM CHURRASCO DE LEGUMES E BEARNAISE <i>Simply on the grill, vegetable barbecue, béarnaise sauce</i>	138
MAGRET DE PATO / DUCK BREAST LAQUEADO FAGARAT, FLAN DE CENOURAS DEFUMADAS <i>Duck breast glazed with Sichuan pepper barbecue sauce, smoked carrot flan</i>	94
CORDEIRO / LAMB Lombo de Cordeiro, Mel Vadouvan, Mini Legumes Recheados <i>"Vadouvan" spiced honey lamb loin, stuffed baby vegetables</i>	88

SOBREMESA / DESSERT

BANACADAMIA	35
VARIAÇÃO SOBRE A BANANA: SONHO, SORVETE E A PELE <i>Banana: Krapfen, ice cream and its crispy skin</i>	
MON CHERRY	48
PROFITEROLES RECHEADAS DE SORVETE DE CEREJAS AMARENA, CALDA DE GIANDUJA <i>Amarena cherry ice cream profiterole, hot gianduja sauce</i>	
O CUBO	48
CUBO DE CHOCOLATE 54%, SORVETE PISTÁCHIO <i>Bittersweet 54% chocolate mousse, cacao butter, pistachio ice cream</i>	
TI-KIRA	40
SOUFFLÉ GLACÊ DE GRAVIOLA E MANDIOCA GRANOLADA, GEL DE AGUARDENTE DE AIPIM <i>Sour sop iced soufflé, and manioc liquor gel</i>	
TONKARAMEL	38
TEXTURAS DE FAVA TONKA, CHOCOLATE E SORVETE DE CAMELO COM FLOR DE SAL <i>Tonka beans and chocolate surprises served with salty caramel ice cream</i>	
LIMÃO E HIBISCUS	35
TORTA DE LIMÃO E HIBISCUS <i>Lime and hibiscus tart</i>	
LES DESSERTS	70
SOBREMESAS DO EMILIANO PARA DIVIDIR <i>Mini desserts to share / (2 pessoas / 2 people)</i>	
CAFÉ EMILE	22
CAFÉ EXPRESSO SERVIDO COM PETITS FOURS <i>Espresso coffee, selection of signature bites</i>	