

LÁ LA CARTE

◇ ENTRADAS / STARTERS ◇

	Vieiras marinadas em basilico e limão, curry noir e palmito pupunha <i>Sea Scallop, basil and lime marinated sea scallop, curry noir and organic raw palm heart</i>	62
🌿	Atum e burrata “crudo” no azeite e bottarga <i>Tuna and Burrata cheese “crudo” simply in olive oil and bottarga</i>	47
✓	Alcachofras com mostarda fresca, azeite trufado e queijo tulha <i>Artichokes with fresh mustard, truffled olive oil and tulha cheese</i>	56
🌿	Ovo caipira cozido lentamente, mousseline de raízes, cogumelos e espuma de queijo parmesão <i>Slowly cooked Egg, roots mousseline, mushrooms and parmesan cheese foam</i>	56
	Fatias de peixes do dia maçaricadas com limão siciliano e vinagrete de Cranberrie <i>Catch of the Day and lemon Flamed and sliced catch of the day with a lemon and cranberrie dressing</i>	45
✓	🌿 Salada de centolla com toranja, abacate, manga e hortelã <i>Centolla Salad with grapefruit, avocado, mango and mint</i>	120
✓	🌿 Salada com cogumelos Cardoncelos e figo no mel e balsâmico, queijo figueira e golden onion <i>Salad with Cardoncelos Mushrooms and fig in a honey and balsamic dressing Figueira cheese and Golden onion</i>	62
✓	Salada quente de aspargos, creme de queijo camambert e avelã <i>Asparagus Salad with hot Camembert cheese and hazelnut</i>	62

∞ PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES ∞

	Pesca da Costa Verde selecionada e palmito com molho vierge <i>Selected Costa Verde catch of the day with palm heart and vierge sauce</i>	90
	Pirarucu assado, banana da terra, aipim santa cruz e açaí <i>Oven-roasted Arapaima, plantain mousseline, Santa Cruz manioc and açaí fruit</i>	88
	Polvo grelhado com guanciale, batata roxa e beterraba <i>Chargrilled Octopus with guanciale purple sweet potato and beetroot</i>	125
	Rigatonis recheados e camarão grelhado, shimeji ao molho negro <i>Filled Rigatonis pasta with grilled prawns, shimeji in a black garlic sauce</i>	118
	Paccheri com lagosta, tomates, azeitonas taggiasca e manjericão <i>Paccheri pasta with lobster, cherry tomatoe coulis, taggiasca olives and basil</i>	134
	Linguine de ostras ao molho de saquê e caviar, aspargos e gengibre <i>Oysters Linguine pasta in a caviar sake sauce, asparagus and ginger</i>	80
	Filé mignon ao molho funghi porcinis e mousseline de batata ao alho assado e foie gras <i>Black Angus tenderloin, porcinis mushrooms sauce and oven roasted garlic and truffle potato mousseline</i>	88/134
🌿	Flank steak com cebolas brasileiras, aligot e jus <i>Angus Flank steak on the grill with a selection of Brazilian onions, aligot purée and toasted jus</i>	104
🌿	Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnochis de batatas defumadas <i>Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnochis</i>	80
🌿	Casarecce com costela de kobe na cerveja escura, shitake, daikon e queijo tulha <i>Casarecce pasta with braised kobe short rib in a dark beer sauce, shitake, daikon and tulha cheese</i>	80
🌿	Ravioli de queijo de cabra ao mel, amêndoas, manteiga noisette de sálvia <i>Ravioli with goat cheese and almonds in a sage honey butter sauce</i>	80
✓	Risoto ao basilico, burrata cremosa e tomates assados <i>Risotto with basil creamy burrata and roasted tomatoes</i>	73

Os pedidos são individuais. Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques
The requests are individual. All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge. We do not accept check.



Caviar

Servidos com blinis, creme de limão e geléia de tapereba
Served with blinis, lemon cream and tapereba jam

Siberian - 15g / 30g	450 / 610
Ossetra - 15g / 30g	490 / 840
Beluga - 15g	550

Ostras com molho Hollandaise
Oysters with Hollandaise sauce

Dúzia / Dozen	88
Meia dúzia / Half dozen	52

Le Royal Emile (para dividir/ to share) - 260

Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões
Oysters, lobster, sea scallop, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and prawns

🌿 **Contém glúten / Contain gluten** ✓ **Pratos vegetarianos / Vegetarian**

EXPERIÊNCIA EMILE | EMILE EXPERIENCE

Escolha 3, 4 ou 5 pratos de sua preferência | Choose 3, 4 or 5 dishes of your preference

3 pratos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa) 3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)	153
4 pratos (2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa) 4 course (2 starters, 1 main course and 1 dessert)	200
5 pratos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa) 5 course (2 starters, 2 main course and 1 dessert)	240

Couvert Emiliano: Biscoito de polvilho, queijo de cabra, cesta de pães feitos com fermentos naturais e farinha bio. Experimente com a nossa manteiga de algas

Emiliano Couvert: Manioc and parmesan biscuit, goat cheese, bread selection made from bio flour and natural yeast. Enjoy with our seaweed butter

◇ ENTRADAS / STARTERS ◇

Ostras com Hollandaise 3 unidades
Oysters with Hollandaise sauce 3 units

Vieiras marinadas em basilíco e limão, curry noir e palmito pupunha | Adicional R\$ 15
Basil and lime marinated Sea Scallop, curry noir and organic raw palm heart | Additional R\$ 15

Atum e burrata "crudo" no azeite e bottarga

Tuna and Burrata cheese "crudo" simply in olive oil and bottarga

✓ **Alcachofras com mostarda fresca, azeite trufado e queijo tulha**
Artichokes with fresh mustard, truffled olive oil and tulha cheese

✓ **Carpaccio de pupunha com vinagrete de gojiberry, yuzu e brotos**
Fresh Palm hearts Carpaccio, organic mini salad, yuzu and goji berry

✓ **Ovo caipira cozido lentamente, mousseline de raízes, cogumelos e espuma de queijo parmesão**
Slowly cooked Egg, roots mousseline, mushrooms and parmesan cheese foam

Fatias de peixes do dia maçaricadas com limão siciliano e vinagrete de Cranberries
Catch of the Day and lemon Flamed and sliced catch of the day with a lemon and cranberrie dressing

Salada de Centolla com toranja, abacate, manga e hortelã | Adicional R\$ 20
Centolla Salad with grapefruit, avocado, mango and mint | Additional R\$ 20

✓ **Salada com cogumelos Cardoncelos e figo no mel e balsâmico, queijo figueira e golden onion**
Salad with Cardoncelos Mushrooms and fig in a honey and balsamic dressing, Figueira cheese and golden onion

✓ **Salada quente de aspargos, creme de queijo camambert e avelã R\$20**
Asparagus Salad with hot Camembert cheese and hazelnut | Additional R\$ 20

Couvert Emile: Biscoito de polvilho, queijo de cabra, cesta de pães feitos com fermentos naturais e farinha bio. Experimente com a nossa manteiga de algas .

Emile Couvert: Manioc and parmesan biscuit, goat cheese, bread selection made from the best bio flour and natural yeast. Enjoy with our seaweed butter onion compote

22

Os pedidos são individuais. Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional. Não aceitamos cheques
The requests are individual. All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge. We do not accept check.

☞ Contém glúten / Contain gluten ✓ Pratos vegetarianos / Vegetarian

◇◇ PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES ◇◇

Pesca da Costa Verde selecionada e palmito com molho vierge
Selected Costa Verde catch of the day with palm heart and vierge sauce

Pirarucu assado, banana da terra, aipim Santa Cruz e açai
Oven-roasted Arapaima, plantain mousseline, Santa Cruz manioc and açai fruit

Polvo grelhado com guanciaie, batata roxa e beterraba | Adicional R\$ 40
Chargrilled Octopus with guanciaie purple sweet potato and beetroot | Additional R\$ 40

☞ **Atum ao balsâmico branco e gergelim, tempura leve de legumes**
White Balsamic glazed Tuna and sesame seed, light vegetable tempura

Rigatonis recheados e camarão grelhado, shimeji ao molho negro | Adicional R\$ 40
Filled Rigatonis pasta with grilled prawns, shimeji in a black garlic sauce | Additional R\$ 40

Paccheri com lagosta, tomates, azeitonas taggiasca e manjeriçao | Adicional R\$ 40
Paccheri pasta with lobster, cherry tomatoe, taggiasca olives and basil | Additional R\$ 40

Assado de mini arroz e frutos do mar (1 ou 2 pessoas) | Adicional R\$ 15
Organic mini rice and local seafood (1 ou 2 person) | Additional R\$ 15

Filé mignon molho ao funghi porcinis e mousseline de batata ao alho assado
Black Angus Tenderloin, porcinis mushrooms sauce and oven roasted garlic and potato mousseline

☞ **Flank steak com cebolas brasileiras, aligot e jus**
Angus Flank steak on the grill with a selection of Brazilian onions, aligot purée and toasted jus

☞ **Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnochis de batatas defumadas**
Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnochis

☞ **Casarecce com costela de kobe na cerveja escura, shitake, daikon e queijo tulha**
Casarecce pasta with braised kobe shortrib in a dark beer sauce, shitake, daikon and tulha cheese

☞ **Ravioli de queijo de cabra ao mel, amêndoas, manteiga noisette de sálvia**
Ravioli with goat cheese and almonds in a sage honey butter sauce

✓ **Risoto ao basilíco, burrata cremosa e tomates assados**
Risotto with basil creamy burrata and roasted tomatoes

◇◇◇ SOBREMESAS / DESSERTS ◇◇◇

☞ **Avelã**

Mil folhas de chocolate ao leite com nociello
Hazelnut and Milk chocolate creamy "milles feules"

☞ **Chocolate de Evan**

Fondant de chocolate 70%, creme inglês ao uísque Bourbon
Chocolate fondant with bourbon whisky "creme anglaise"

Manga

Espuma de manga, sorvete de iogurte e matchá
Mango foam, matchá and yogurt icecream

Pavlova

Morango e lichia, sorbet de lichia, suspiro e gergelim tostado
Lychee sorbet, strawberry and lychee sauce, meringue and toasted sesame seed