

Horário de abertura / Opening hours

Café da manhã / Breakfast

Diariamente, 6h – 11h

Daily, 6am – 11am

Almoço / Lunch

Seg – Sex 12h – 15h

Mon – Fri, 12pm – 3pm

Jantar / Dinner

Diariamente 19h – 23h - Emile

Daily, 7pm – 11pm

Quarta à Sábado - 19h – 23h – Rooftop

Wed - Sat, 7pm – 11 pm

Brunch/ Brunch

Sáb, dom e feriados 12h – 16h

Sat, Sun and holidays, 12pm – 4pm

Legendas / Subtitle



Pratos sem Leite e derivados /Lacto-egg-free dishes



Pratos sem glúten / Gluten free dishes



Pratos Veganos / Vegan dishes



Vegetarianos/Vegetarian dishes

Todos nossos preços estão sujeito 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

emile

RIO DE JANEIRO

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

CAFÉ DA MANHÃ EMILIANO

R\$ 152 por pessoa + 15% taxa de serviço

Café filtrado, Espressos, Cappucino, Macciato, Latte e variedade de chás

Chá matte da casa

Leite: Integral, desnatado, amêndoas e soja

Sucos de fruta natural: Laranja, Detox e Melancia

Smoothies, Água de coco, água com gás e sem gás

 Salada de frutas

 Frutas frescas da estação

 Porção de cereais

 Granola com iogurte ou Açaí

Seleção de pães artesanais e “Viennoiseries”

Manteiga, cream cheese, mel e variedade geléias artesanais

Prato de frios: presunto, peito de peru, coppa e salame italiano

Prato de queijos: minas frescal, ricota e gouda

 Tapioca com ricota e gojiberry

 Tapioca com peito de peru e queijo

 Tapioca de ovo mexido e queijo minas

 Tapioca de carne seca com queijo coalho

Croque Monsieur: Presunto, queijo gruyère e molho béchamel

Croque Madame: Presunto, queijo gruyère, Molho béchamel e ovo frito

Cuscuz de queijo coalho com manteiga de garrafa

Cuscuz de carne seca com queijo

Ovos preparados à sua escolha: mexido, frito, cozido, omelete, pochê

Ovos Beneditinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione, presunto e queijo

 Ovos Florentine: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e espinafre

Ovos Royal beneditinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e salmão defumado

 Toast de brioche com creme de abacate, gergelim e ovo pochê

 Toast de brioche com queijo brie, caramelo salgado e maçã

Rabanada recheada com doce de leite e banana caramelizada

  Pudim de chia

Waffle com banana e canela

Panqueca com maple syrup

EMILIANO BREAKFAST

BRL 152 per person +15% service charge

Filtred coffee, Espressos, Cappucino, Macciato, Latte and teas selection

Yerba mate tea

Milk: Whole, skimmed, almond and soy

Fresh fruit juices: Orange, Detox and Watermelon

Smoothies, Coconut water, Still and Sparkling water

 Fruit salad

 Fresh fruits

 Cereals Portion

 Granola with yogurt or açai

Emiliano homemade breads and “viennoiseries”

Butter, cream cheese, honey and jams selection

Cold cuts: ham, turkey breast, coppa and Italian salami

Cheese Selection: white cheese Minas Frescal, ricotta and gouda

 Ricotta and gojiberry tapioca

 Turkey breast and cheese tapioca

 Scramble eggs and white cheese tapioca

 Tapioca with dried meat and coalho cheese

Croque Monsieur: ham, gruyère cheese, béchamel sauce

Croque Madame: ham, gruyère cheese, béchamel sauce and fried egg on top

Coalho cheese and bottled butter couscous

Dried meat and cheese couscous

Eggs prepared at your choice: scrambled, fried, boiled, omelet and poached

Benedict Eggs: poached eggs, toast, zabaione, ham and cheese

 Florentine Eggs: poached eggs, toast, zabaione and spinach

Royal benedict eggs: poached eggs, toast, zabaione and smoked salmon

 Brioche toast with avocado cream, sesame and poached egg

 Brioche toast with brie cheese, salted caramel and apple

French toast stuffed with dulce de leche and caramelized banana

  Chia pudding

Waffle with banana and cinnamon

Pancake with maple syrup