

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

-  MIX DE SALADA VERDE, NOZES CARAMELADAS NO ÁÇUCAR MASCADO, QUEIJO DE CABRA E VINAGRETE DE AÇAÍ COM ACETO
Green salad, caramelized nuts in brown sugar, goat cheese and açai vinaigrette in acetus
-  BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA
Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro
-  REMOULADE DE CRUSTÁCEOS COM MAÇÃ VERDE, AZEITE DE MANJERICÃO, BROTOS ORGÂNICOS E TORANJA
Crustacean's remoulade with green apple, basil oil, organic sprouts and grape fruit
-  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

- RIGATONI CARBONARA DEFUMADA COM ASPARGOS, QUEIJO SERJÃO E GUANCIALE
Smoked carbonara rigatoni with asparagus, serjão cheese and guanciale
-  BOBÓ DE PUPUNHA COM ARROZ DE COCO E AMENDOAS
Peach palm stew "bobó" with coconut rice and almonds
-  PIRARUCU, COUVE FLOR QUEIMADA, COUVE MINEIRA E MOLHO CÍTRICO
Arapaima fish, burned cauliflower, mineira cabbage and citrus sauce
-  ARROZ NEGRO DE POLVO COM LINGUIÇA ARTESANAL, AIOLI E ALFACE AMERICANA FRESCA
Octopus Black rice with homemade sausage, aioli and iceberg lettuce
- ENTRECOTE GRELHADO, RISOTO DE ALHO PORÓ, FAROFA DE BACON E MOLHO CABERNET
Grilled ribeye steak, leek risotto, bacon crunchy and cabernet sauce
-  BARRIGA DE PORCO, MOUSSELINE DE ABÓBORA COM MELADO, PICLES DE COGUMELOS E MOLHO DEMIGLACE
Pork belly, pumpkin mousseline with molasses, pickled mushroom and demi-glace sauce

SOBREMESAS / DESSERTS

- COMPOTA E SORBET DE CAQUI E ACEROLA COM PUDIM DE QUEIJO E CHOCOLATE BRANCO COM CARAMELO DE ACEROLA
Jam of Acerola and khaki sorbet with cheese and white chocolate pudding with Acerola caramel
- BOLO DE BANANA E CUMARU, CHANTILLY E CALDA DE DOCE LEITE DA CASA, BANANA BRULADA E MASCARPONE SALGADO
Cumaru and banana cake, chantilly and homemade dulce de leche syrup, blowtorch banana and salted mascarpone
- FLAN PARISIENSE DE CHOCOLATE E CAFÉ, CALDA DE CHOCOLATE INTENSO, CHANTILLY MASCARPONE E SORVETE DE BAILEYS
Chocolate and coffee parisian flan, intense chocolate syrup, mascarpone chantilly and baileys ice cream

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

MENU EXPERIÊNCIA EMILIANO

3 TEMPOS - R\$ 296 | entrada, prato principal e sobremesa

3 COURSES - R\$ 296 | starter, main course and dessert

COMECE COM... / START WITH...


CHAMPAGNE Moët & Chandon Brut Imperial Dom Pérignon Brut 2013	796 2584
LE ROYAL EMILE 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>	360
CAVIAR POLANCO - 30G Com blinis, creme de limão e geléia da casa <i>Served with blinis, lime cream and homemade jam</i>	600
OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA Ostras com Molho Hollandaise / <i>Oysters with Hollandaise Sauce</i> Dúzia <i>dozen</i> Meia dúzia <i>half dozen</i>	158 91

COUVERT EMILE

Biscoito de Polvilho, Focaccia de Azeitona, Mini Baguete Francesa, Sourdough de Espinafre, Pão de Açai com Cranberry e Nozes. Acompanhados com Queijo de Cabra, Manteiga e Azeite de Oliva.

Manioc and parmesan biscuit, olive focaccia, french baguette, spinach sourdough, açai, nuts and cranberry bread.
Served with goat cheese, butter and olive oil

ENTRADAS / STARTERS

-  CHICÓRIA ORGÂNICA COM QUEIJO SERJÃO, VINAGRETE DE CAJU E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO
Organic chicory with serjão cheese, cashew vinaigrette and cheese bread crumbs
- OVO PERFEITO, CAVIAR MUJJOL, CREME DE AIPIM COM WASABI E FLORESTA DE PARMESÃO
Slowly cooked egg with mujjol caviar, cassava cream with wasabi and parmesan forest
- LAGOSTA GRELHADA NA MANTEIGA NOISETTE, FREGOLA, CALDO DE CAMARÃO E OVAS MASAGO
Grilled lobster with noisette butter, fregola, shrimp broth and masago roe
-  PESCA DA COSTA VERDE CURADO, MOLHO DE JABUTICABA E LEITE DE COCO, TORANJA E AMORA LIOFILIZADA
Cured catch of the day, Brazilian grape and coconut milk broth, grapefruit, and dried freeze blackberry





A LA CARTE

Como opção, temos a possibilidade de escolha dos nossos pratos da experiência, servidos separadamente. Será cobrado o valor individual de cada escolha.



As an option, we have a choice of our experience dishes, served separately.
The individual cost of each choice will be charged.

Entradas / *starters* - R\$ 115 | Pratos principais / *main courses* - R\$ 163 | Sobremesas / *desserts* - R\$ 83

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

-  GNOCCHI DE BATATA COM COGUMELOS, COM FOLHAS RÚSTICAS E GRUYÈRE
Potato gnocchi with mushrooms, rustic leafy greens and gruyère
-  PESCA DA COSTA VERDE GRELHADA, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO BEURRE BLANC DE LIMÃO SICILIANO
Grilled catch of the day, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and lemon beurre blanc sauce
- CAMARÕES BRASEADOS, RISONI ORIENTAL AO CALDO DE CAMARÕES, GEL DE CUPUAÇÚ TOSTADO E NIRÁ
Braised shrimps, oriental risoni with shrimp' broth, toasted cupuaçu gel and Chinese chives
-  POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES AO CURRY, ESPUMA DE PIPOCA E COMPOTA DE DEDO DE MOÇA
Grilled octopus, royal quinoa risotto and guanciale, vegetables with curry, popcorn foam and Brazilian pepper's compote
- CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, CROCANTE DE PALETA E MOLHO DE ALECRIM
Lamb with Provençal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce
-  FLAT IRON, CROCANTE DE BATATAS COM CASTANHAS, CAJU QUEIMADO, FOLHAS SELVAGENS, MOLHO DE CACHAÇA E PÓ DE CEBOLA
Flat iron, potato crunch with chestnuts, burnt cashew, leafy greens, cachaça sauce and onion powder

SOBREMESAS / DESSERTS

-  PUDIM DE LEITE DE COCO FRESCO COM CAMELO DE CAJÁ, TEXTURAS, SORBET DE MANGA E CAJÁ COM ESPUMA DE LEITE DE COCO FRESCO
Fresh coconut milk pudding with hog plum caramel, textures, hug plum and mango sorbet with fresh coconut milk foam
- TEXTURAS DE MASSA FOLHADA COM CREME AERADO DE DOCE DE LEITE DA CASA E GANACHE DE CREME DE QUEIJO SUAVE
Puff Pastry textures with cream aerated with homemade dulce de leche and soft cheese cream ganache
- FONDANT DE CACAU COM CREME FRAICHE E CALDA QUENTE DE CAMELO DE WHISKEY
Chocolate fondant with crème fraîche and warm whiskey caramel sauce
-   FRUTAS: SORBET MELANCIA E GENGIBRE, GEL DE KIWI, MORANGOS E FITA DE MAÇÃ VERDE
Fruits: Watermelon and ginger sorbet, kiwi gel, strawberries and green apple