






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 DE REPOLHO GRELHADA, COENTRO, AMEIXA NO ACETO DE AÇAÍ, TOMATE E LASCAS DE PARMESÃO
Grilled cabbage salad, cilantro, plum in açai acetu, tomato and parmesan cheese
-  BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA
Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro
-  COUSCOUS DE CAMARÃO, LIMÃO SICILIANO COM LEGUMES, FOLHAS VERDES E VINAGRETE DE MOSTARDA E MEL
Shrimp couscous, lemon with vegetables, green leaves, mustard vinegaret and honey
-  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 PUPUNHA COM ARROZ DE COCO E AMENDOAS
Peach palm stew "bobó" with coconut rice and almonds
-  RISOTO DE ALCACHOFRA COM FOLHAS FRESCAS DA CASA E CASTANHAS
Artichoke risoto with fresh home leaves and chestnuts
- PEIXE DO DIA COM QUINOA DE ABOBRINHA, MOLHO DE ESPUMANTE E PICLES DE BETERRABA
Fish of the day with zucchini quinoa, sparkling wine sauce and beetroot pickles
-  ARROZ NEGRO DE FRUTOS DO MAR COM LINGUIÇA ARTESANAL, AIOLI E ALFACE AMERICANA FRESCA
Seafood Black rice with homemade sausage, aioli and iceberg lettuce
-  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
- PICADINHO DE ANGUS COM LEGUMES E FAROFA
Angus mice with vegetables and farofa

SOBREMESAS / DESSERTS

- BOLO DE BANANA COM CASTANHA DO PARÁ, TEXTURAS DE DOCE DE LEITE E CREME DE QUEIJO
Banana cake with brazil nuts, dulce de leche textures and cream cheese
-  TORTA DENSA DE CHOCOLATE BELGA, SORBET DE CUPUAÇU E CRUMBLE COCO E CACAU
Dense Belgian chocolate pie, cupuaçu sorbet and coconut and cocoa crumble
- BISCUIT JACONDE COM CREME DE IOGURTE E COMPOTA DE FRUTAS AMARELAS
Joconde biscuit with yogurt cream and yellow fruits compote

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

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>	
Dúzia dozen	158
Meia dúzia half dozen	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 foccacia, french baguette, spinach sourdough, açai, nuts and cranberry bread.

Served with goat cheese, butter and olive oil



ENTRADAS / STARTERS

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

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

 CONCHIGLIONI COM BATATA DOCE, TOMATES CONFITADOS, FOLHAS RÚSTICAS, BUFALINA E NOZES CARAMELADA	110
<i>Conchiglione with sweet potatoes, confit tomatoes, rustic greens, buffalo mozzarella and caramelized walnuts</i>	
PESCA DA COSTA VERDE, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO	155
<i>Grilled catch of the day, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and lemon beurre blanc sauce</i>	
CAMARÕES BRASEADOS, RISONI ORIENTAL AO CALDO DE CAMARÕES, GEL DE CUPUAÇU TOSTADO E NIRÁ	151
<i>Braised shrimps, oriental risoni with shrimp' broth, toasted cupuaçu gel and Chinese chives</i>	
 POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES AO CURRY, ESPUMA DE PIPOCA E COMPOTA DE DEDO DE MOÇA	149
<i>Grilled octopus, royal quinoa risotto and guanciale, vegetables with curry, popcorn foam and Brazilian pepper's compote</i>	
PIRARUCU, ABÓBORA BRASEADA, FAROFA DE BANANA, 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	145
<i>Pork belly with molasses, corn pirão, crispy sagu and whole grain mustard</i>	
CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, PALETA E MOLHO DE ALECRIM	165
<i>Lamb with Provençal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce</i>	
FLAT IRON, RAÍZES ASSADAS, CEBOLA QUEIMADA, MOLHO DE PIMENTA VERDE	185
<i>Flat iron steak with roasted roots, burnt onion and green pepper sauce</i>	

SOBRE MESAS / DESSERTS

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