

## LÁ LA CARTE

### ◇ ENTRADAS / STARTERS ◇

	<b>Vieiras marinadas em basilico e limão, curry noir e palmito pupunha</b> <i>Sea Scallop, basil and lime marinated sea scallop, curry noir and organic raw palm heart</i>	58
🌿	<b>Atum e burrata “crudo” no azeite e bottarga</b> <i>Tuna and Burrata cheese “crudo” simply in olive oil and bottarga</i>	44
✔	<b>Alcachofras com mostarda fresca, azeite trufado e queijo tulha</b> <i>Artichokes with fresh mustard, truffled olive oil and tulha cheese</i>	52
🌿	<b>Ovo caipira cozido lentamente, mousseline de raízes, cogumelos e espuma de queijo parmesão</b> <i>Slowly cooked Egg, roots mousseline, mushrooms and parmesan cheese foam</i>	52
	<b>Fatias de peixes do dia maçaricadas com limão siciliano e vinagrete de Cranberrie</b> <i>Catch of the Day and lemon Flamed and sliced catch of the day with a lemon and cranberrie dressing</i>	42
✔ 🌿	<b>Salada de centolla com toranja, abacate, manga e hortelã</b> <i>Centolla Salad with grapefruit, avocado, mango and mint</i>	112
✔ 🌿	<b>Salada com cogumelos Cardoncelos e figo no mel e balsâmico, queijo figueira e golden onion</b> <i>Salad with Cardoncelos Mushrooms and fig in a honey and balsamic dressing Figueira cheese and Golden onion</i>	58
✔	<b>Salada quente de aspargos, creme de queijo camambert e avelã</b> <i>Asparagus Salad with hot Camembert cheese and hazelnut</i>	58

### ∞ PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES ∞

	<b>Pesca da Costa Verde selecionada e palmito com molho vierge</b> <i>Selected Costa Verde catch of the day with palm heart and vierge sauce</i>	84
	<b>Pirarucu assado, banana da terra, aipim santa cruz e açaí</b> <i>Oven-roasted Arapaima, plantain mousseline, Santa Cruz manioc and açaí fruit</i>	82
	<b>Polvo grelhado com guanciale, batata roxa e beterraba</b> <i>Chargrilled Octopus with guanciale purple sweet potato and beetroot</i>	105
	<b>Rigatonis recheados e camarão grelhado, shimeji ao molho negro</b> <i>Filled Rigatonis pasta with grilled prawns, shimeji in a black garlic sauce</i>	110
	<b>Paccheri com lagosta, tomates, azeitonas taggiasca e manjericão</b> <i>Paccheri pasta with lobster, cherry tomatoe coulis, taggiasca olives and basil</i>	125
	<b>Linguine de ostras ao molho de saquê e caviar, aspargos e gengibre</b> <i>Oysters Linguine pasta in a caviar sake sauce, asparagus and ginger</i>	75
	<b>Filé mignon ao molho funghi porcinis e mousseline de batata ao alho assado e foie gras</b> <i>Black Angus tenderloin, porcinis mushrooms sauce and oven roasted garlic and truffle potato mousseline</i>	82/125
🌿	<b>Flank steak com cebolas brasileiras, aligot e jus</b> <i>Angus Flank steak on the grill with a selection of Brazilian onions, aligot purée and toasted jus</i>	98
🌿	<b>Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnochis de batatas defumadas</b> <i>Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnochis</i>	75
🌿	<b>Casarecce com costela de kobe na cerveja escura, shitake, daikon e queijo tulha</b> <i>Casarecce pasta with braised kobe short rib in a dark beer sauce, shitake, daikon and tulha cheese</i>	75
🌿	<b>Ravioli de queijo de cabra ao mel, amêndoas, manteiga noisette de sálvia</b> <i>Ravioli with goat cheese and almonds in a sage honey butter sauce</i>	75
✔	<b>Risoto ao basilico, burrata cremosa e tomates assados</b> <i>Risotto with basil creamy burrata and roasted tomatoes</i>	68

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	420 / 580
Ossetra - 15g / 30g	460 / 790
Beluga - 15g	420

**Ostras com molho Hollandaise**  
*Oysters with Hollandaise sauce*

<b>Dúzia / Dozen</b>	82
<b>Meia dúzia / Half dozen</b>	48

**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

<b>3 pratos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa)</b> 3 course (1 starter, 1 main course and 1 dessert)	143
<b>4 pratos (2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa)</b> 4 course (2 starters, 1 main course and 1 dessert)	188
<b>5 pratos (2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa)</b> 5 course (2 starters, 2 main course and 1 dessert)	224

**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**

20

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**  
Hot 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