

Emile

Guia Rio Show de Gastronomia 2018. Cotação: 3 garfinhos



Emile tem à frente o chef francês Damien Montece - Estúdio Euka

POR O GLOBO

21/08/2018 18:22 / atualizado 21/08/2018 18:23



O chef francês Damien Montece, que fez fama à frente do Tèreze, comanda o restaurante do **Hotel Emiliano**, em Copacabana. Nascido numa cidadezinha no Sul da França, ele iniciou sua carreira aos 16 anos, estagiando em Mônaco, no aclamado Le Louis XV, de Alain Ducasse, e teve passagens por Londres e Nova York. No Emile, combina técnicas tradicionais com ingredientes locais, sazonais e orgânicos, da agricultura familiar, para dar sabor a pratos como as entradas com vieiras marinadas em basilico e limão, com curry noir e pupunha (R\$ 58), e a salada de alcachofras com mostarda fresca, azeite trufado e queijo tulha (R\$ 52). Entre os principais, são boas opções o pirarucu assado com banana-da-terra, aipim e açaí (R\$ 82) e o polvo grelhado com batata roxa e beterraba (R\$ 98). Para finalizar, suflê de graviola com tiquira (R\$ 38). Já aos sábados e domingos, o destaque fica por conta do brunch (R\$ 195). Na decoração, destaque para o enorme jardim vertical.

Copacabana: **Hotel Emiliano**. Av. Atlântica 3.804 — 3503-6620. Seg a sex, das 6h às 11h, do meio-dia às 15h e das 19h às 23h. Sáb e dom, das 6h às 11h, do meio-dia às 17h (brunch) e das 19h às 23h.