

EMILIANO

EVENTOS EMILIANO

ALMOÇO | LUNCH

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa 7 dias úteis antes do evento para a confecção do cardápio. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

We kindly request the pre-order of 1 starter, 2 main courses and 1 dessert 7 working days before the event. Seasonal fruits will always be offered as a second choice of dessert.

Couvert

Todos os menus incluem couvert (nossa cesta de pães com manteiga e queijo de cabra) e café.

All the menus include couvert (our basket of bread with butter and goat cheese) and coffee.

MENU 1

R\$ 155,00 por pessoa | R\$ 155,00 per person

ENTRADAS STARTERS

Velouté de cebola, ovo poché e queijo gruyere
Onion soup , poached egg and gruyere cheese

Ou Or

Salada Caprese: mozzarella de búfala e manjericão ✓
Caprese salad, buffalo mozzarella and basil

Ou Or

Bruschetta de berinjela, queijo de cabra gratinada e mel do Engenho ✓
Aubergine bruschetta, figs and goats' cheese gratin, honey dressing

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Filé de dourado assado com ervas, mousseline de mandioquinha, aspargos e pesto
Oven roasted mahi mahi, herbs, parsnip mousseline, asparagus and pesto

Ou Or

Peito de frango bio, curry indiano e arroz ao perfume de capim limão
Organic chicken breast, Indian curry, basmati rice with lemon Grass

Ou Or

Tornedor de filé mignon Black Angus com batatas calabresas, confit de cebola e jus
Black Angus tenderloin tournedos, spiced potatoes, onion confit and jus

**SOBREMESAS
DESERTS**

Frutas frescas finamente fatiadas
Thinly slice fresh fruits

Ou Or

Pavlova de morango com sorbet da estação
Strawberry pavlova with fruit of the season sorbet

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos. | Our sommelier is at your disposal to suggest wines that harmonize with the chosen dishes.

Café Espresso: R\$ 7,00 a unidade | Espresso: R\$ 7,00 per unit
Cobrado conforme o consumo | *Charged on Consumption*

- **13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas.**
13% service charge on Food & Beverage services.

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa 7 dias úteis antes do evento para a confecção do cardápio. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

We kindly request the pre-order of 1 starter, 2 main courses and 1 dessert 7 working days before the event. Seasonal fruits will always be offered as a second choice of dessert.

MENU 2

R\$ 180,00 por pessoa | R\$ 180,00 per person

**ENTRADAS
STARTERS**

Velouté de abóbora japonesa com gengibre e croutons ✓
Kabocha velouté, ginger and croutons

Ou Or

Tartare de atum com pepino agri-doce e iogurte com hortelã
Tuna tartare, sweet and sour cucumber, mint yoghurt sauce

Ou Or

Mix de folhas da horta, balsâmico branco parmesão e tomatinhos
Organic greens, cherry tomatoes, white balsamic vinegar dressing and parmesan cheese

**PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES**

Salmão grelhado com batata, vagem, azeitonas e molho pesto
Grilled salmon with potato, string bean, olives and pesto sauce

Ou Or

Risoto de aspargos com fonduta de parmesão
Asparagus risotto with parmesan fluted

Ou Or

Medalhão de filé mignon, champignons de paris ao vinho do porto com batata gratinada

Medallion of black angus, paris champignons with port wine and gratin potatoes

**SOBREMESAS
DESERTS**

Frutas frescas finamente fatiadas

Thinly slice fresh fruits

Ou Or

Fondant de chocolate belga com creme inglês

Belgian chocolate fondant with english cream

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos. | Our sommelier is at your disposal to suggest wines that harmonize with the chosen dishes.

Café Espresso: R\$ 7,00 a unidade | Espresso: R\$ 7,00 per unit

Cobrado conforme o consumo | Charged on Consumption

- **13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas.**

13% service charge on Food & Beverage services.

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa 7 dias úteis antes do evento para a confecção do cardápio. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

We kindly request the pre-order of 1 starter, 2 main courses and 1 dessert 7 working days before the event. Seasonal fruits will always be offered as a second choice of dessert.

MENU 3

R\$ 192,00 por pessoa | R\$ 192,00 per person

**ENTRADAS
STARTERS**

Gazpacho de palmito Pupunha, azeite de trufas e croutons de brioche ✓
Heart of palm, truffle oil, brioche croutons

Ou Or

Tataki de atum com amêndoas tostadas e polenta branca ao balsâmico
Tuna tataki, toasted almonds, white polenta and balsamic

Ou Or

Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda Dijon com folhas de rúcula e queijo Grana Padano
Tenderloin carpaccio, Dijon mustard sauce, rocket leaves, Grana Padano cheese

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Peixe do dia na Prancha ao molho de limão siciliano e alcaparras e mousseline de mandioquinha
Baked fish of the Day with Sicilian lemon sauce and capers, and manioc mousseline

Ou Or

Risoto de burata, manjericão e tomates assados
Creamy burrata risotto and roasted tomatoes

Ou Or

Steak de Filet Mignon "Black Angus" com risoto ao funghi. ✓
Black Angus steak with funghi risotto

SOBREMESAS
DESSERTS

Frutas frescas finamente fatiadas
Thinly slice fresh fruits

Ou Or

Assiette de mini sobremesas Emiliano (seleção das melhores sobremesas em mini porções)
Mini portions of the best Emiliano's desserts

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos. | Our sommelier is at your disposal to suggest wines that harmonize with the chosen dishes.

Café Espresso: R\$ 7,00 a unidade | Espresso: R\$ 7,00 per unit
Cobrado conforme o consumo | Charged on Consumption

- **13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas.**
13% service charge on Food & Beverage services.

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa 7 dias úteis antes do evento para a confecção do cardápio. Frutas da estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

We kindly request the pre-order of 1 starter, 2 main courses and 1 dessert 7 working days before the event. Seasonal fruits will always be offered as a second choice of dessert.

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br

