

EMILIANO

EVENTOS EMILIANO

JANTAR | DINNER

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. Opção vegetariana como prato principal será oferecida.

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. Vegetarian option of main course will also be available.

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\$ 195,00 por pessoa | R\$ 195,00 per person

ENTRADAS STARTERS

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

Ou Or

Flan de queijo parmesão Grana Padano, saladinha orgânica trufada
Parmesan Grana Padano flan, organic salad and truffle oil

Ou Or

Creme de couve flor "Dubarry" trufada
Cauliflower creamy soup "Dubarry" and truffle oil

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

Entrecôte de bife Black Angus grelhado, mousseline de batata "aligot" com queijo, jus ao vinho tinto
Grilled Black Angus entrecôte, potato and cheese mousseline "aligot", red wine jus

Ou Or

Polenta branca com ragu de cogumelos selvagens 
White polenta, wild mushrooms ragu

SOBREMESAS
DESSERTS

Frutas frescas finamente fatiadas
Thinly slice fresh fruits

Ou *Or*

Tartelete de limão com merengue
Lemon tartelette, meringue

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. Opção vegetariana como prato principal será oferecida.

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. Vegetarian option of main course will also be available.

MENU 2 **R\$ 220,00 por pessoa | R\$ 220,00 per person**

ENTRADAS
STARTERS

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

Ou *Or*

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

Ou *Or*

Rosbife de Black Angus, mini legumes na brasa e molho aioli
Black Angus Roast Beef, char grilled mini vegetables, aioli sauce

Ou *Or*

Carpaccio de salmão, gengibre, molho ponzu de limão
Salmon carpaccio, ginger, lemon ponzu sauce

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Filé mignon Black Angus em crosta de Poivres do Brasil, com gnookis de couve-flor gratinados
Black Angus tenderloin, poivres do Brasil crust, gratinated cauliflower gnookis

Ou *Or*

Peixe do dia assado com ratatouille de legumes e uma fatia generosa de burrata

Baked fish of the Day, vegetables ratatouille and a generous slice of burrata

Ou Or

Risoto com limão siciliano, queijo parmesão e rúcula selvagem ✓

Lemon risotto, Parmesan cheese and wild rocket

**SOBREMESAS
DESERTS**

Frutas frescas finamente fatiadas

Thinly slice fresh fruits

Ou Or

Mil folhas de chocolate com calda de nocelo

Chocolate millefeuille, red fruit sauce

Ou Or

Verrine de morango e baunilha "fraisier"

Strawberry and "fraisier" vanilla verrine

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. Opção vegetariana como prato principal será oferecida.

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. Vegetarian option of main course will also be available.

MENU 3

R\$ 245,00 por pessoa | R\$ 245,00 per person

**ENTRADAS
STARTERS**

Tartare de salmão com maçã verde, ikura, gengibre, mix de folhas orgânicas

Salmon tartare, green apple, ginger, organic mix leaves, ikura fish eggs

Ou Or

Cappuccino de batata doce e chantilly com aroma de trufas ✓

Sweet potato cappuccino with truffle chantilly

Ou Or

Carpaccio de file mignon Black Angus, abobrinhas defumadas com Grana Padano

Black Angus tenderloin carpaccio, smoked courgettes, Grana Padano

**PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES**

Tornedor de filé mignon Black Angus, grelhado e cogumelos cardoncello trufados

Black Angus tenderloin tournedos, grilled Cardoncello mushroom, truffle oil

Ou Or

Risoto de camarão VG e alho poro, demi glace

Prawns and leek risoto , veal reduction

Ou Or

Ratatouille de legumes da horta com mozzarella gratinada e pesto 

Garden vegetables ratatouille, gratin mozzarella and pesto sauce

**SOBREMESAS
DESSERTS**

Frutas frescas finamente fatiadas

Thinly slice fresh fruits

Ou Or

Assiette gourmande 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. Opção vegetariana como prato principal será oferecida.

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. Vegetarian option of main course will also be available.

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

