

EMILIANO


MENU DE JANTAR – ROOFTOP


COUVERT / TO SHARE

JAMON SERRANO, VINAGRETTE DE POLVO, AZEITONAS, CAVIAR BERINJELA, BOURSIN COM MEL NATIVO, BOLINHO DE BACALHAU, CAPONATA, FOCACCIA DA CASA, LASCAS DE PARMESÃO REGGIANO 83
SERRANO HAM, OCTOPUS VINAGRETTE, OLIVES, EGGPLANT CAVIAR, BOURSIN CHEESE WITH NATIVE HONEY, CODFISH CAKE, CAPONATA, EMILIANO'S FOCACCIA, PARMESAN REGGIANO SLICES

ENTRADAS / Starters

VIEIRAS E MEXILHÕES GRELHADOS A LA GREGA, FAROFA DE MANDIOCA COM LARDOS, ASPARGOS E CAVIAR 64
GRILLED SCALLOPS AND MUSSELS, MANIOC CRUMBLE WITH CURED PORK, ASPARAGUS AND CAVIAR

 **SALADA DE RÚCULA, BATATA DOCE GRELHADA, MAÇÃ VERDE, CASTANHAS CARAMELIZADAS E VINAGRETTE DE AÇAÍ** 42
ARUGULA SALAD, GRILLED SWEET POTATO, GREEN APPLE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND ACAÍ VINAGRETTE

 **ROSBIFE DE FILÉ DE ANGUS, AIOLI À L'ANCIENNE, FAROFINHA PANKO E FOLHAS VERDES** 58
ANGUS ROAST BEEF SERVED WITH L'ANCIENNE AIOLI, PANKO CRUMBLE AND GREEN LEAVES.

 **ARROZ INTEGRAL 7 GRÃOS, BURRATA, AMÊNDOAS TOSTADAS, BRÓCOLIS, ABÓBORA E PEPINO CÍTRICO** 48
 *7 GRAIN BROWN RICE, BURRATA, TOASTED ALMONDS, BROCCOLI, PUMPKIN AND CITRIC CUCUMBER*

 **CARPACCIO DE SALMÃO, MOLHO AGRIDOCE DE GENGIBRE, AIOLI DE TAMARINDO E TOMATINHOS CEREJA** 51
 *SALMON CARPACCIO, GINGER SWEET & SOUR SAUCE, TAMARIND AIOLI AND CHERRY TOMATOES*

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

**ANCHO GRELHADO AO CHIMICHURRI, FAROFA DE ALHO NEGRO,
MARMELADA DE BATATA BAROA, PICLES DE LEGUMES E MOLHO PEROLADO** 105
*GRILLED RIB EYE STEAK WITH CHIMICHURRI , BLACK GARLIC MANIOC
CRUMBLE, ARRACACHA MARMALADE AND PICKLES WITH GRAVY SAUCE.*

**PEIXE DO DIA, RISOTO DE FREGOLA COM ESPINAFRE, CROCANTE DE BANANA
DA TERRA E MELADO, VINAGRETTE DE ABACAXI** 89
*CATCH OF THE DAY, WITH SPINACH FREGOLA RISOTTO, PLANTAIN AND
MOLASSES CRISPY, PINEAPPLE VINAGRETTE*

**LAGOSTA BALOTINADA, REMOULADE DE PALMITO PUPUNHA, AZEITE VERDE,
CAVIAR E BROTOS** 168
*STEAMED LOBSTER ROULADE, PALM OF HEART REMOULADE , GREEN OLIVE
OIL, CAVIAR AND SPROUTS*

**RISOTO DE FRUTOS DO MAR COM CAMARÕES CROCANTES, TOMATES
CEREJAS CONFITADOS** 92
SEAFOOD RISOTTO WITH CRISPY PRAWNS AND CONFIT CHERRY TOMATOES

TAGLIATELLI FRESCO DE VÔNGOLE COM VINHO BRANCO E COENTRO 82
FRESH CLAM TAGLIATELLI WITH WHITE WINE AND CORIANDER

SPAGHETTI DE PUPUNHA AO PESTO DE SPIRULINA 72
PUPUNHA HEART OF PALM SPAGHETTI WITH SPIRULINA PESTO

OPÇÕES / OPTIONS:

CAMARÃO / PRAWN

SALMÃO / SALMON

✓ COGUMELOS / MUSHROOMS

SOBREMESAS / DESSERTS

CÍTRICO / CITRIC

TEXTURAS CREMOSAS DE LIMÃO SICILIANO E TAHITI, PRALINÉ E CROCANTE DE GERGELIM

CREAMY SICILIAN LEMON AND TAHITI LIME TEXTURES, PRALINE AND CRUMBLE OF SESAME

35

QUEIJO / CHEESE

CHEESECAKE DE QUEIJO MINAS COM COMPOTA DE FRUTA SILVESTRE BRASILEIRA DA ESTAÇÃO (JABUTICABA / BUTIÁ / SERIGUELA) E CREME AERADO DE IOGURTE NATURAL

BRAZILIAN MINAS CHEESECAKE WITH SEASONED WILD FRUIT COMPOTE (JABUTICABA / BUTIÁ / SERIGUELA) AND AERATED NATURAL YOGURT CREAM

35

☞ CHOCOLATE

TORTA CREMOSA DENSA DE CHOCOLATE 70%, CREME DE MASCARPONE SALGADO, CHOCOLATE 70% E CUMARU, CROCANTE DE SEMENTES DE CACAU TOSTADA

CREAMY 70% CHOCOLATE PIE, SALTED MASCARPONE CREAM, 70% CHOCOLATE AND CUMARU, CRISPY TOASTED COCOA SEEDS

35

SIGNATURE COCKTAILS

AMARO ESTATE

*APERITIVO CYNAR, AMARO AVERNA, LICOR DE CEREJA, ABACAXI E LIMÃO
Cynar, Amaro Averna, Cherry Liqueur, Pineapple and Lime*

46

ORLA

*TANQUERAY TEN, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E GENGIBRE, LIMÕES E
EMULSIFICANTE*

Tanqueray Ten, Ginger and Green Apple Syrup, Lemon Mix and Emulsifier

46

MANDARINO

*TANQUERAY, XAROPE DE GENGIBRE E TANGERINA, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Soda Water*

46

EMILIANO MAI TAI

*BLEND DE RUNS, AMÊNDOAS, MIX DE LIMÕES, TRIPLE SEC, AÇÚCAR E BITTERS
Blended Rum, Orgeat Syrup, Lemon Mix, Triple Sec and Bitters*

45

EMILIANO NEGRONI SBAGLIATO

*BLEND DE VERMUTES, BITTER CAMPARI, ESPUMANTE BRASILEIRO E LARANJA
Vermouth Blend, Campari Bitter, Brazilian Sparkling Wine and Orange*

40

CERVEJAS / BEERS

PRAYA Witbier 355ml - 5,3% abv - Rio de Janeiro, Brasil	24
HOCUS POCUS – ORANGE SUNSHINE American Blonde Ale 300ml 5% abv – Rio de Janeiro, Brasil	28
HOCUS POCUS – INTERSTELLAR American Pale Ale 500ml 7% abv – Rio de Janeiro, Brasil	36
STELLA ARTOIS Pale Lager 275ml 5% ABV - Leuven, Belgium	24

NÃO ALCOÓLICOS / SOFT DRINKS

ÁGUA EMILIANO	12
ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER	15
REFRIGERANTES / SOFT DRINKS	12
COCA COLA / ZERO	
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	
ÁGUA TÔNICA	
SUCOS DE FRUTAS FRESCOS / FRESH FRUIT JUICES	14
RED BULL	14

BEBIDAS QUENTES / HOT BEVERAGES

CAFÉ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE REGULAR AND DECAFFEINATED	12
CAFÉ AMERICANO / AMERICAN COFFEE	16
CAPPUCCINO	14
CHÁS / TEAS	12
ENGLISH BREAKFAST	
EARL GREY	
CAMOMILA	
VERDE	

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.

Quarta à Sábado - 19h – 23h – Rooftop

Wed- Sat, 7pm – 11pm

Legendas | Subtitles

 Vegano | Vegan

 Sem gluten | Gluten free

 Vegetarianos | Vegeterians