

# EMILIANO

## MENU PISCINA | SWIMMING POOL MENU

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.*

 Sem glútem / *Gluten free*    Vegetariano / *Vegetarian*    Vegano / *Vegan*



## SIGNATURE COCKTAILS

<b>DONA DITA</b> Cachaça Branca, Goiabada Artesanal, Limão e Manjeriçao <i>White Cachaça, Sweet Guava, Lime and Basil</i>	66
<b>ORLA</b> Tanqueray Ten, Xarope De Maçã Verde e Gengibre, Limão e Emulsificante <i>Tanqueray Ten, Green Apple and Ginger Syrup, Lime and Emulsifier</i>	66
<b>MANDARINO</b> Tanqueray, Xarope De Gengibre e Tangerina, Limão e Água Com Gás <i>Tanqueray, Ginger and Tangerine Syrup, Lime and Sparkling Water</i>	66
<b>MANGO SOUR</b> Gin, Manga, Açúcar, Limões e Pimenta <i>Gin, Tropical Mango, Sugar, Limes and Pepper</i>	66
<b>FLORATHA</b> Bacardi, Chá De Frutas Silvestres, Cointreau, Aperol e Chandon <i>Bacardi, Red Fruits Tea, Cointreau, Aperol and Sparkling Wine</i>	60
<b>ACAYU</b> Jose Cuervo, Licor 43, Monin De Amêndoas, Suco De Caju, Suco De Limão, Angostura <i>José Cuervo, 43 Liqueur, Almond Monin, Cashew Juice, Lime Juice and Aromatic Bitter</i>	60
<b>JAPA SOUR</b> Saquê, Suco De Limão, Xarope De Açúcar, Toranja e Tabasco <i>Sake, Lime Juice, Sugar Syrup, Grapefruit and Tabasco</i>	60
<b>E.K.O PEPINO</b> Ketel One Pepino, Midori, Monin Maça Verde e Água Tonic <i>Cucumber Ketel One, Midori, Green Apple Monin and Tonic water</i>	66
<b>E.K.O PÊSSEGO</b> Ketel One Pêssego e Laranja, Cointreau, Aperol, Suco De Tangerina, Suco De Limão e Água Tônica <i>Peach and Orange Ketel One, Cointreau, Aperol, Tangerine And Lime Juice and Tonic Water</i>	66
<b>E.K.O ROSÊ</b> Ketel One Toranja Rose, Licor 43, Xarope de Pitaya, Suco De Limão <i>Grapfruit Ketel One, 43 Liqueur, Dragon Fruit Syrup and Lime Juice</i>	66

## ÁGUAS E SUCOS | *Water and Natural Juices*

<b>ÁGUA EMILIANO SEM GÁS 310 ml</b>   <i>Still Water</i>	15
<b>ÁGUA COM GÁS 310 ml</b>   <i>Sparkling Water</i>	15
<b>ÁGUA PANNA 505ml</b>	38
<b>SAN PELLEGRINO 505ml</b>	38
<b>ÁGUA DE COCO</b>   <i>Coconut Water</i>	17
<b>SUCOS NATURAIS</b>   <i>Natural Juices</i>	20
<b>SUCO ESPECIAL</b>   <i>Special Juice</i>	30

## REFRIGERANTES / *Soft Drinks*

<b>COCA COLA / ZERO</b>	
<b>GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO</b>	
<b>TÔNICA SCHWEPES / Tonic</b>	24

## BEBIDAS QUENTES / *HOT BEVERAGES*

<b>CAFÉ ESPRESSO</b> / <i>Espresso coffee</i>	14
<b>CAFÉ ESPRESSO DUPLO</b> / <i>Double espresso coffee</i>	20
<b>CAFÉ AMERICANO</b> / <i>American coffee</i>	20
<b>CAPPUCCINO</b>	20
<b>CAFÉ LATTE</b> / <i>Latte</i>	18
<b>MACCHIATTO</b>	18
<b>CHÁS</b> / <i>Teas</i>	18
English breakfast /Earl grey/ Camomila / Camomile	15

## CERVEJAS / *Beers*

<b>HEINEKEN</b>	<b>330ml</b>	24
5,0% ABV – Amsterdã, Holanda		
<b>HEINEKEN 0 ALCOOL</b>	<b>330ml</b>	24
0% ABV – Amsterdã, Holanda		
<b>CERVEJA LAGUNITAS – IPA INDIA PALE ALE</b>	<b>355 ml</b>	48
7% ABV – California, USA		
<b>CERVEJA BLUE MOON – BELGIAN WHITE</b>	<b>355 ml</b>	48
5,4% ABV – Montreal, Canada.		

## OPÇÃO ESPECIAL / *Special Option*

Uma Dose Do Whisky Exclusivo Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami  
Acompanhado do Canapé Umami: Toast de Brioche de Cogumelos Noisette com Neve da Canastra, Aioli de Páprica e Brotos  
*A Nip of The Exclusive Whisky Johnnie Walker Blue Label  
Elusive Umami With The Finer Food: Noisette Mushroom Brioche Toast  
With Canastra Cheese, Paprika Aioli and Sprouts*

## CAFÉZINHO DA MANHÃ / BREAKFAST

Servido de 9h às 12h

Served from 9am to 12am

### CESTA DE PÃES EMILIANO

Seleção De Pães Artesanais e Viennoiseries  
Homemade bread Selection and viennoiseries

38

### CROISSANT *unid*

10

### CEREAL / Cereals

27

Sucrilhos / Cereal

Granola / Granola

Servidos Com Iogurte ou Leite / Served With Milk or Yogurt

### AÇAÍ BOWL TROPICOOOL/ Açai Bowl Tropicool

*Toppings:*

Banana ou Granola Ou Morango

Banana or Granola or Strawberry Topping

40

### CESTA DE PÃES DE QUEIJO

Brazilian cheese bread basket

35

## APERITIVOS / APETIZERS

### CAVIAR POLANCO

Blinis, creme de ervas e geleia da casa

Fresh blinis and herbal cream, homemade fruit Jam

30gr

600

### OSTRAS DE SANTA CATARINA 6 unds / 12 unds

Fresh Oysters From Santa Catarina Region

91/158

### LE ROYAL EMILIANO *(para dividir)*

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

360

### CRUDITÉES / Raw Veggies

86

Legumes Crus Com Molho De Iogurte Com Mel e Humus De Beterraba

Assorted Fresh Vegetables with Yogurt with Honey and

Beetroot Hummus

### CARPACCIO DE SALMÃO FRESCO

Fresh Salmon Carpaccio

89

### KOKODA DE PEIXE

Ceviche, Coentro, Leite De Tigre, Pimenta Dedo De Moça e

Palha Roxa / Fiji Style Ceviche Coriander, Leche De Tigre, Red

Pepper And Purple Straw Potato

81

### BOLINHOS DE BACALHAU

12 unids

Bolinho De Bacalhau / Fried Cod Fish Croquet

83



### PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO COM MEL TRUFADO

5 unids

Pastry Filled with Minas' Cheese with Truffled Honey

87



### FRITAS DA CASA

Servidas Com Parmesão Grana Padano e Azeite Trufado

French Fries, Parmesan Cheese, and Truffle Oil

63

### CAMARÃO CROCANTE E MOLHO TÁRTARO CÚRCUMA

9 unids

Golden Fried Prawn and Turmeric Tartar Sauce

99

### MOULES FRITES

Ao Molho Beurre Blanc e Coentro

97

## SALADAS / SALADS

### SALADA COBB

Frango Grelhado, Abacate, Gorgonzola, Ovo Cozido,

Tomates Débora, Bacon, Alface Americana E Vinagrete De Mostarda

*Cobb Salad*

Grilled Chicken, Avocado, Blue Cheese, Tomatoes,

Eggs, Bacon, Lettuce and Mustard Vinaigrette

101

### SALADA CAESAR DE PEITO DE FRANGO

Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon,

Croutons E Molho Caesar

87

*Chicken Breast Caesar Salad*

Iceberg Lettuce, Grana Padano Cheese, Bacon,

Bread Croutons and Caesar Dressing

### SALADA CAESAR DE CAMARÃO VG

Coração De Alface Iceberg, Grana Padano, Bacon,

Croutons e Molho Caesar

111

*Prawn Caesar Salad*

Iceberg Lettuce, Grana Padanocheese, Bacon,

Bread Croutons and Caesar Dressing



### SALADA CAPRESE

Tomates, Manjeriçao, Azeitona, Muçarela De Búfala e Pesto

*Caprese Salad*

Tomatoes, Basil, Olive, Buffalo's Mozzarella And Pesto

97

**POKE BOWL DE ATUM** 131

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate Com Molho Especial Servidas Em Bowls

**Tuna Poke Bowl**

*Japanese Rice and Sesame Seed Topped with Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Chives, Tomatoes and Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.*

**POKE BOWL DE SALMÃO** 135

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Cebolinha, Tomates e Abacate Com Molho Especial Servidas Em Bowls

**Salmon Poke Bowl**

*Japanese Rice and Sesame Seed Topped With Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Tomatoes, Chives And Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.*

**POKE BOWL DE LEGUMES DA ESTAÇÃO GRELHADOS** 121

Com Base De Arroz Japonês, Gergelim, Coberto Com Manga, Pepino, Milho, Cebola Roxa, Tomates e Abacate Com Molho Especial Servidas em Bowls

**Grilled Vegetables Seasonal Poke Bowl**

*Japanese Rice And Sesame Seed Topped With Mango Cucumber, Corn, Red Onions, Tomatoes And Brazilian Avocado With a Special Dressing In a Bowl.*

**SOBREMESAS / Desserts**

**SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO** 45

*Sliced Seasonal Fruits*

**BROWNIE COM CALDA DE CHOCOLATE BELGA** 58

**E SORVETE DE BAUNILHA**

*Brownie With Belgium Chocolate Syrup and Vanilla Ice Cream*

**AÇAÍ BOWL TROPICOOOL** 40

*Açaí Bowl Tropicool*

**Toppings:**

Banana ou Granola Ou Morango

*Banana or Granola or Strawberry Topping*

**PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES**

 **ESPAGUETE DE PALMITO COM CAMARÕES VG** 159  
Ao Pesto De Spirulina

 **ESPAGUETE DE PALMITO COM COGUMELOS** 140  
Ao Pesto De Spirulina  
*Heart Of Palm Spaghetti with Mushrooms and Spirulina Pesto*

**RISOTO DE FRUTOS DO MAR** 127  
Com Tomate Cereja Confitado, Azeite Verde e Mini Brotos  
*Seafood Risotto with Cherry Tomatoes Confited, Green Oil And Sprouts*

 **PENNE AO POMODORO E BASÍLICO** 95  
*Penne Pomodoro Sauce and Basil*

**ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS** 154  
Com Espaguete Ao Molho De Cogumelos  
*Angus Fillet Escalopes With Spaghetti and Mushrooms Sauce*

**HAMBURGUERES & SANDUÍCHES / BURGERS & SANDWICHES**

**CLUB SANDWICH DE FRANGO** 93  
Bacon, Tomate, Maionese, Ovo Cozido e Alface  
Acompanha Batatas Fritas

**Chicken club sandwich**  
*Bacon, Tomato, Mayonnaise, Boiled Egg and Lettuce with Fries*

**SANDUÍCHE CAPRESE NO PÃO CIABATA** 91  
Com Mussarela De Búfala, Rúcula, Tomate e Pesto  
**Caprese Sandwich in Ciabatta Bread**  
*With Buffalo Mozzarella, Arugula, Tomato and Pesto*

**SANDUÍCHE EMILIANO** 95  
Com Mussarela De Búfala, Azeitona Preta, Mini Rúcula, Tomate, Azeitona Com Ervas e Presunto Parma.  
Acompanha Batatas Fritas

**Royale Ham Sandwich In Chiabata Bread**  
*With Buffalo Mozzarella, Black Olive, Mini Arugula, Tomato, Olive Oil with Herbs and Parma Ham with Fries.*

**SANDUÍCHE ESCALOPES DE FILÉ DE ANGUS NO PÃO CIABATA** 99  
Com Filé Grelhado, Queijo Brie e Cebola Caramelizada.  
Acompanha Batatas Fritas

**Angus Fillet Escalopes in Ciabatta Bread**  
*Grilled Fillet, Brie Cheese and Caramelized Onion*

**BLACK ANGUS BURGER** 99  
Tomates, Queijo Gruyere, Compota De Bacon, Pickles e Maionese De Páprica.  
Acompanha Batatas Fritas

**Black Angus Burger** 154  
*Tomatoes, Gruyere Cheese, Bacon Compote, Pickles and Paprika Mayonnaise with Fries.*

## MENU KIDS

<b>FILE MIGNON GRELHADO</b> <i>Grilled Mignon Filet</i>	57
<b>PEIXE BRANCO DO DIA</b> <i>White Fish Catch Of The Day</i>	51
<b>PEITO DE FRANGO ORGÂNICO</b> <i>Organic Chicken Breast</i>	49

## ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES



**JARDINEIRA DE LEGUMES DA HORTA**  
*Grilled Vegetables*

**BATATINHAS FRITAS DA CASA**  
*Homemade French fries*

**ARROZ E FEIJÃO**  
*Rice and Beans*



**ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE  
OU NA MANTEIGA** 39  
*Spaghetti With Tomato Sauce or Butter*

## SOBREMESAS / DESSERTS

<b>SORVETES DO DIA</b> <i>Ice cream of the day</i>	24
<b>PRATO DE FRUTAS</b> <i>Sliced fresh Fruits</i>	45
<b>BROWNIE COM SORVETE</b> <i>Brownie and ice cream</i>	58

**Taxa de rolha / Corkage fee: R\$ 170,00**

**Legendas | Subtitles**

**Legendas / Subtitle**

Pratos sem Leite e derivados /Lacto-egg-free dishes  
Pratos sem glúten / Gluten free dishes  
Pratos Veganos / Vegan dishes  
Vegetarianos/Vegetarian dishes

**Horário de abertura | Opening hours**

**Quarta à Sábado 8h às 23h**

Wednesday – Saturday 8 am – 11pm

**Domingo à Terça 8h às 20h**

Sunday – Tuesday – 8 am - 8pm

**Todos nossos preços estão sujeito a 15% de taxa de serviço**  
*All our prices are in Brazilian real and subject to 15% service charge*  
**N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746**

**Se beber não dirija!**

*If you drink don't drive!*

03/05/2024