

BRUNCH DE NATAL EMILE

EMILE CHRISTMAS BRUNCH

COUVERT:

Pães Artesanais de Fermentação Natural, Manteiga e Azeite Extra Virgem

Artisan Sourdough Breads, Butter and Extra Virgin Olive Oil

Tábua de Queijos e Frios - Cabra, Serjão, Brie, Copa e Salaminho

Cheese and Charcuterie Board - Goat Cheese, Serjão, Brie, Coppa and Salami

 **Pastel de Queijo com Mel Nativo**

Cheese Pastry with Native Honey

 **Hummus de Cenoura com Linhaça Dourada**

Carrot Hummus with Golden Flaxseed

Canapé de Salmão Defumado com Caviar

Smoked Salmon Canapé with Caviar

PRIMEIRO TEMPO:

FIRST COURSE:

 **Açaí com Banana**

Açaí with Banana

Croque Madame – Presunto, Queijo Gruyere, Molho Bechamel e Ovo Frito

Croque Madame – Ham, Cheese, Béchamel Sauce and Fried Egg

Ovo Benedictino - Ovo Pochê, Muffin Inglês, Zabaione, Presunto e Queijo

Benedict Egg – Poached Egg, English Muffin, Zabaglione Sauce, Ham and Cheese

 **Tapioca Com Gojiberry e Creme de Ricota**

Tapioca With Gojiberry and Ricotta Cream

SEGUNDO TEMPO:

SECOND COURSE:

 **Salada de Quinoa com Tomates**

Quinoa Salad with Tomatoes

Ceviche de Peixe Branco com Palha Roxa

White Fish Ceviche with Purple Potato Straws

Vinagrete de Polvo

Octopus Vinaigrette

Salada Verde de Camarões com Manga e Palmito Pupunha

Green Salad with Shrimp, Mango and Palm Heart

TERCEIRO TEMPO:

THIRD COURSE:

 **Bobó de Pupunha e Mini Arroz de Maracujá**

Palm Heart “Bobó” and Mini Passion Fruit Rice

Mini Arroz de Bacalhau, Tomates e Caviar

Mini Cod Rice with Tomatoes and Caviar

Casarecci ao Salmão Defumado e Molho de Limão com Nirá e Botarga

Casarecci with Smoked Salmon and Lemon Sauce with Nira and Bottarga

Filé de Angus, Batatas ao Murro, Picles de Cebola e Molho Cabernet

Angus Filet, Smashed Potatoes, Onion Pickles and Cabernet Sauce

QUARTO TEMPO:

FOURTH COURSE:

Bouche de Noel com Chocolate e Avelã

Yule Log with Chocolate and Hazelnut

 **Pavlova com Compota de Cereja e Creme de Baunilha**

Pavlova with Cherry Compote and Vanilla Cream

  **Mix de Chocolates e Frutas Cristalizadas**

Mixed Chocolates and Candied Fruits

Rabanada Cremosa com Caramelo Salgado

Creamy French Toast with Salted Caramel

R\$ 540 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 540 per person + 15% service charge

Incluso bebidas não-alcoólicas, Espumante Chandon brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehu

Includes non-alcoholic drinks, sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue

CEIA DE NATAL EMILE

EMILE CHRISTMAS DINNER

COUVERT EMILE:

Biscoito de Polvilho, Focaccia de Azeitona, Mini Baguete Francesa, Sourdough de Espinafre, Pão de Açaí com Cranberry e Nozes, acompanhados com Queijo de Cabra, Manteiga e Azeite de Oliva

Polvilho Crackers, Olive Focaccia, Mini French Baguette, Spinach Sourdough, Açaí Bread with Cranberry and Nuts, served with Goat Cheese, Butter and Olive Oil

ENTRADAS:

STARTERS:

Alface Americana Torrada, Aioli de Páprica, Croutons de Brioche, Gruyère e Guanciale

Iceberg Lettuce, Paprika Aioli, Brioche Croutons, Gruyère and Guanciale

Lagosta Balotinada, Quinoa Real com Lentilhas, Caldo de Camarões e Bottarga

Lobster Ballotine, Royal Quinoa with Lentils, Shrimp Broth and Bottarga

PRATOS PRINCIPAIS:

MAIN COURSES:

Lombo de Bacalhau Confitado com Crosta de Castanhas do Brasil, Fonduta de Batata com Crocante de Cebola

Confit Cod Loin with a Brazil Nut Crust, Potato Fondue with Crispy Onion

Filé de Angus com Aspargos Tostados, Alho Confitado, Trufas e Molho Contreau de Alecrim

Angus Filet with Toasted Asparagus, Confit Garlic, Truffles and Rosemary Contreau Sauce

SOBREMESA:

DESSERT:

Esfera Natalina: fina camada de Chocolate Branco Crocante com Recheio de Nozes Caramelizadas, Mousse de Gemas com Baunilha e Biscuit de Conhaque com Frutos Secos Cobertos com Chocolates e Frutas Frescas

Christmas Sphere: a thin layer of Crunchy White Chocolate Filled with Caramelized Nuts, Egg Yolk and Vanilla Mousse, and Brandy Biscuit with Dried Fruits, Covered in Chocolate and Fresh Fruits

R\$ 720 por pessoa +15% taxa de serviço

BRL 720 per person + 15% service charge

Incluso uma taça de Moët & Chandon

Includes a glass of Moët & Chandon

CEIA DE NATAL ROOFTOP

ROOFTOP CHRISTMAS DINNER

COUVERT:

Remoulade de Lagosta com Caviar, Queijo Boursin com Spirulina e Mel, Caponata de Berinjela e Pães de Fermentação Natural Integral de Abobrinha e Alho Negro

Lobster Remoulade with Caviar, Boursin Cheese with Spirulina and Honey and Eggplant Caponata. Whole Wheat Sourdough Bread with Zucchini and Black Garlic

ENTRADAS:

STARTERS:

Couve Recheada com Grão de Bico, Tomates Assados e Folhas Frescas

Stuffed Cabbage with Chickpeas, Roasted Tomatoes and Fresh Greens

Camarões Grelhados, Aspargos, Burrata e Pinóles

Grilled Shrimp, Asparagus, Burrata and Pine Nuts

PRATOS PRINCIPAIS:

MAIN COURSES:

Dourado com Couscous Marroquino, Castanhas Natalinas e Molho de Tangerina e Alecrim

Goldfish with Moroccan Couscous, Christmas Nuts and Tangerine-Rosemary Sauce

Pato Glaceado no Molho de Foie Gras com Melaço, Aipim Cremoso e Crocante de Alho Negro

Glazed Duck in Foie Gras Sauce with Molasses, Creamy Cassava and Black Crispy Garlic

SOBREMESA

DESSERT:

Saint Honoré de Mascarpone e Caramelo

Saint Honoré with Mascarpone and Caramel

R\$ 960 por pessoa +15% taxa de serviço

BRL 960 per person + 15% service charge

Inclui uma taça de Moët & Chandon

Includes a glass of Moët & Chandon