

EMÍLIO

Entradas

FRITAS CASEIRAS

Finos palitos de batatas cortadas artesanalmente e fritas com casca!

30,

LINGUIÇA NA CACHAÇA

70,

400g de linguiça toscana, artesanal, fininha, assada no forno e flambada na cachaça. Acompanha vinagrete, molho de pimenta e fatias de pão.

CROQUETAS DE PORCO

Tradicional bolinho recheado de carne de porco desfiada. Acompanha molho de pimenta artesanal.

38,

ROSBIFE RÚSTICO DE MIGNON

56,

Miolo de mignon marinado com ervas, ao molho de alcaparras, queijo tulha e rúcula. Acompanha tomatinhos cereja e finas torradas de pão.

BOLINHO DE ARROZ

Crocante por fora, úmido e macio por dentro, o bolinho de arroz é um dos melhores petiscos do mundo!

28,

BOLETAS DE QUEIJO

40,

Suculentas e recheadas de queijo com raspas de limão siciliano. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta biquinho.

DADINHO DE TAPIOCA

30,

PASTELZIN

44,

Clássico! Escolha como compor seu Mix de 9 pasteis! Sabores de queijo, carne suculenta e alho-poró.

BOLETAS DE SALMÃO

38,

CEVICHE DO EMILIO

53,

Salmão cortado em cub, como no Peru. Acompanha tostadas da casa.



Menu Principal

SALMÃO COM ARROZ CATETO

Posta de 200g de salmão levemente grelhado, servido com molho fresco de gengibre e mel. Acompanha arroz cateto frito ao dente e crocante e coalhada de cabra com brócolis e couve-flor.

CHORIZO COM PURÊ DE BATATAS

300g do melhor contra-filé de Angus, selado ao ponto do Emílio. Acompanha purê de batatas rústico e uma cabeça de alho assado e molho ao poivre.

85,

DENVER COM MIX DE COGUMELOS

Saboroso corte de 300g do miolo de acém do Angus selado e levemente grelhado com molho ao poivre. Acompanha mix de cogumelos e legumes da época, salteados e tostados.

99,

80,

POLVO COM BATATINHAS

Delicioso tentáculo de 160g de polvo grelhado e selado com molho de ervas. Acompanha pequenas batatas assadas finalizadas com pimenta e flor de sal.

120,

Massas

CAPELLINI COM SALMÃO

Massa fina italiana com posta de salmão grelhado e crocante ao molho branco com um toque de limão siciliano.

80,

LASANHA BOLONHESA

38,

Deliciosa combinação com massa verde de espinafre, molho bolonhesa e um toque de molho bechamel para completar.

TAGLIATELLE AO CREME DE QUEIJO AZUL

Tradicional massa italiana com delicioso molho de queijo azul.

65,

LASANHA 4 QUEIJOS

38,

Deliciosa lasanha quatro queijos ao molho bechamel, gratinada e finalizada com manjericão fresco.

Risotos

RISOTO DE ASPARGOS

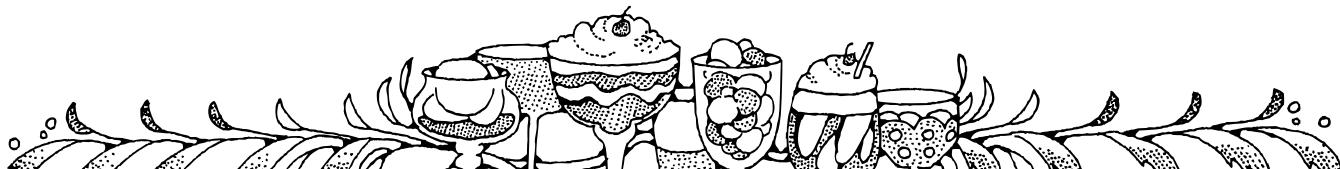
Queijo gorgonzola, aspargos e um crocante presunto de parma dão um toque especial para o prato. Lascas finas de pera dão um toque adocicado harmonizando com o sabor marcante do queijo.

63,

RISOTO DE MIGNON

68,

Cremoso risoto de parmesão com pedaços suculentos de filé mignon ao ponto perfeito.



Executivos

Disponível de Ter a Sáb das 11h30 às 15h00

Todos os pratos acompanham uma porção de salada!

STROGONOFF DE ALCATRA

Delicioso strogonoff de alcatra macia em molho cremoso, acompanhado de arroz branco e batata frita caseira e artesanal. Uma combinação clássica com um toque especial!

42,

FRANGO COM POLENTA CREMOSA

Coxa de frango ao molho servido em uma cama de polenta cremosa. Acompanha arroz branco.

34,

FILÉ DE FRANGO NA MOSTARDA E MEL

Suculento filé de frango grelhado acompanhado de arroz branco, feijão carioca, sortido de legumes e um delicioso molho de mostarda e mel para realçar o sabor. Uma opção leve e saborosa!

36,

PEIXADA DO EMÍLIO

Especialidade da Chef! Filet de tilápia assada, arroz branco, pirão de peixe e farofa de dendê.

39,

PICADINHO CAIPIRA

Cubinhos de mignon cozido com milho e especiarias. Acompanha banana à milanesa, ovo frito e arroz branco.

45,

PARMEGIANA DE ALCATRA

Bife de alcatra empanado e coberto com molho de tomate e queijo derretido, servido com arroz branco soltinho e batata frita.

47,

BIFE DE ALCATRA

Suculento bife de alcatra grelhado servido com arroz branco, feijão carioca e batata frita da casa. Uma refeição completa e cheia de sabor!

37,

BISTEQUINHA GRELHADA

Bisteca de porco grelhada e condimentada. Acompanha couve refogada, arroz branco, feijãozinho e ovo frito.

38,

Porções

Arroz Branco

7,

Feijão Carioca

8,

Porção de Salada

7,

Ovo Frito

7,

Banana Milanesa

7,

Purê Rústico

15,

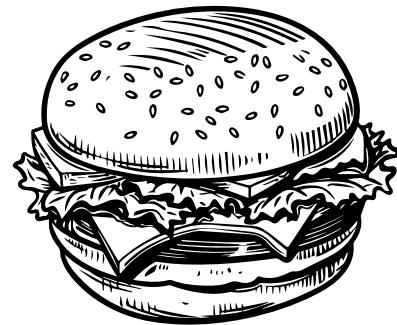


Saladas

MIX VERDE

Alface crespa roxa, alface frisée, rúcula, agrião, rabanete e cenoura finalizada com redução de azeite balsâmico, limão siciliano, sal marinho, azeite extra virgem e queijo tulha! Saborosíssima!

26,



CAESAR DO EMÍLIO

Tradicional! Alface americana, filé de frango, queijo parmesão, tomatinho cereja, pão brioche de forma e o nosso super especial molho caesar!

35,

Kids

MACARRONADA

O tradicional e saboroso espaguete ao molho bolonhesa, como nos domingos!

35,

MIGNONZINHO

Esse não tem segredo! Filézinho de mignon, arroz, feijão e batatinha frita!

29,

Sandubas

SMASH BURGER

35,

Suculento hamburger com 150g de blend especial da casa, com queijo mogiana, maionese verde no pão brioche artesanal.

CHURRASQUINHO

38,

Churrasquinho de miolo de alcatra na mini baguete francesa, com queijo mussarela derretido e vinagrete fresquinho.

VEGGIE DA CASA

32,

Burger vegetariano com hambúrguer de cogumelo suculento, queijo mussarela derretido, tomate fresco, e maionese verde no pão brioche.

Sobremesas

FAROFINO DO EMÍLIO

42,

Um clássico paulistano! Sorvete de baunilha, calda de chocolate e farofa crocante da casa.

BOLO GELADO

22,

Deliciosos bolos gelados, com os sabores de Chocolate, Leite Condensado e Coco Ralado feito para encerrar sua noite!

PARFAIT DE CHOCOLATE

30,

Deliciosa sobremesa de chocolate, servida gelada com biscoitos artesanais, caramelo de cachaça e flor de sal!

BOLO GELADO

22,

Consulte o garçom sobre a disponibilidade

COCADA NA PANELINHA

28,

Cocada da casa assada e servida com calda de maracujá. Irresistível!

BOLO GELADO COM SORVETE DE CREME

25,

Se só o bolo já é irresistível, imagine com uma bola de sorvete de creme! Perfeito para compartilhar com alguém!



Cocktails

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut e Ramazzotti Rosato. A refrescância inigualável deste clássico com um leve toque autoral.

37,

DOUTOR NEGRONI

42,

Gin, vermute Punt & Més, infusão de Campari com nibs de cacau e pimenta rosa, meia fatia de laranja desidratada, com notas de chocolate. Espetacular!

FITZGERALD

Gin, suco de limão siciliano fresco, xarope de açúcar e um toque de bitters. Leve, refrescante e com equilíbrio perfeito entre o cítrico e o amargor, com a assinatura elegante do gin.

35,

EMÍLIO OLD-FASHIONED

46,

Whisky irlandês, Drambuie, bitter de cacau, mini milho na manteiga defumado na macieira. Para fechar, uma borrifada de perfume de priprioca.

FEET ON THE BEACH

42,

DOUBLE DRY MARTINI

49,

Vodka grape fruit e rosas, purê de pêssego, vinho sauvignon blanc, suco de limão siciliano e hortelã. Sexy and feet on the beach!

Gin, fat wash de azeite de oliva, tomilho, sálvia e vermute dry com a clássica azeitona. Disruptivo, elevado à potência com conteúdo em dobro.

CARAJILLO

Um clássico espanhol reconfortante. Café expresso quente combinado com Licor 43, resultando em uma explosão de doçura, notas cítricas e baunilha.

36,

PORN STAR MARTINI

33,

Vodka, cordial de maracujá e baunilha, suco de limão siciliano e espumante brut. Leve e minimalista!

CUBA LIBRE

Clássico e refrescante, com rum, limão e cola, servido com gelo e uma fatia de limão.

38,

COSMOPOLITANO

36,

Nosso frutado refrescante. Saquê, purê de morango e melancia, vinho rosé, suco de limão taiti e manjericão.

PIÑÁ DESCOLADA

36,

MOJITO

36,

Um clássico desconstruído. Rum ouro, rum Malibu, calda de abacaxi grelhado, suco de limão siciliano e Angostura.

Coquetel cubano irresistível, com rum, hortelã fresca, limão, xarope de açúcar e um toque de água com gás.

MOSCOW MULE

33,

MARGARIDA LINDA

41,

Vodka, suco de limão taiti, Ginger Ale e espuma de gengibre. Um supercampeão de vendas do mundo todo!

Tequila 100% agave, Grand Marnier, suco de laranja e limoncello feito aqui mesmo no Emílio. Surpreenda-se!

G&Ts

GIN SUPER PREMIUM	42,
GIN PREMIUM	35,
GIN STANDARD	29,

CLÁSSICO

Gin, tônica, fatias de limão siciliano e taiti.

TROPICAL

Gin, Red Bull Tropical e fatias de laranja-baía.

Caipirinhas

VODKA PREMIUM	35,
VODKA, CACHAÇA, SAQUÊ STANDARD	25,

TRÊS LIMOÊS

Limão siciliano, limão taiti, limão rosa e adoçada com rapadura.

DONA MARIQUINHA

Frutas vermelhas, açúcar.

Drinks s/ Álcool

THIS IS NOT PALOMA	29,
--------------------	-----

Soda de grapefruit, suco de limão taiti, néctar de agave, pimenta-rosa e flor de sal. Refrescante e adocicado.

PASSION FLOWERS	24,
-----------------	-----

Frutado, floral e cítrico! Purê de morango e melancia, xarope de maracujá, baunilha e suco de limão siciliano.

Cervejas

Chopp 300ml

HEINEKEN 300ml	14,
<i>Long Neck</i>	
HEINEKEN	13,

HEINEKEN ZERO	13,
BLUE MOON	22,

CORONA	13,
BUDWEISER	13,
STELLA ARTOIS	13,
STELLA ARTOIS	14,
PURE GOLD	

Garrafa 600ml

BADEN BADEN	26,
<i>Consulte os sabores com os garçons</i>	

Energéticos

RED BULL	17,
<i>Tradicional, Sugar Free, Tropical e Melancia</i>	

Softs

SUCO NATURAL	14,
<i>Laranja, Limão, Maracujá</i>	

LARAMORA	18,
<i>Bifásico suco de Laranja com Morango</i>	

REFRIGERANTE	8,
<i>CLASH'S</i>	

CAFÉ EXPRESSO	8,
<i>ÁGUA COM/SEM GÁS</i>	

ÁGUA COM/SEM GÁS	7,
------------------	----

Destilados

<i>Tequila</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
EL JIMADOR	280,	29,
<i>Saquê</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
AZUMA KIRIN	280,	29,
<i>Rum</i>		<i>Shot</i>
MALIBU		22,
<i>Cachaça</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
ITUANA DIAMOND	89,	10,
WIBA BLEND DE CARVALHOS	180,	14,
<i>Conhaque</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
REMY MARTIN	950,	79,
<i>Outros</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
GRAND MARNIER	380,	45,
DRAMBUIE	320,	35,
FRANGELICO	280,	26,
LICOR 43	270,	25,
JAGERMEISTER	270,	25,
COINTREAU	270,	25,
CAMPARI	180,	22,

Whiskies

<i>Super Premium</i>	<i>Garrafa</i>
J.W BLUE LABEL	1600,
ROYAL SALUT	1590,
MACALLAN	1400,
<i>Premium</i>	<i>Garrafa</i>
J.W GREEN LABEL	700,
<i>Single Malt</i>	<i>Garrafa</i>
GLENFIDDICH	950,
LAPHROAIG	890,
GLENMORANGIE	790,
BULLEIT	390,
SINGLETON	380,
<i>15 Anos</i>	<i>Garrafa</i>
J.W GOLD LABEL	380,
<i>Irish</i>	<i>Garrafa</i>
JAMESON	270,
<i>American</i>	<i>Garrafa</i>
J. DANIEL'S OLD	280,
J. DANIEL'S HONEY	310,
J. DANIEL'S FIRE	310,
J. DANIEL'S APPLE	310,
<i>12 Anos</i>	<i>Garrafa</i>
BUCHANAN'S	350,
J.W BLACK LABEL	320,
<i>Standard</i>	<i>Garrafa</i>
J.W RED LABEL	220,

Vodkas

<i>Super Premium</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
CIROC RED BERRY	310,	29,
CIROC	290,	27,
GREY GOOSE	280,	47,
BELVEDERE	280,	47,
STOLICHNAYA	230,	27,
<i>Premium</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
ABSOLUT	210,	22,

Gins

<i>Super Premium</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
HENDRICK'S	350,	35,
BULDOG	330,	32,
<i>Premium</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
BOMBAY SAPHIRE	270,	28,
TANQUERAY	260,	26,
BEEFEATER	250,	25,
<i>Standard</i>	<i>Garrafa</i>	<i>Shot</i>
GORDONS		22,

Vinhos

Espumante

TANGGIER BRUT	
GARIBALDI BRANCO MOSCATEL	
GARIBALDI MOSCATEL ROSÉ	
GARIBALDI BRUT PROSECCO	
CHANDON BRUT	
CHANDON ROSÉ	
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	

País

ESP	120,
BRA	72,
BRA	72,
BRA	72,
BRA	210,
BRA	240,
FRA	780,
FRA	700,

Garrafa

Rosé

BRISE MEDITERRANÉ	
PETALIS ROSÉ	
CREATION N.7 ROSE BLEND	
MORANDE ROSE PINOT NOIR	
DESTINO MALBEC ROSÉ	
CALABUIG ROSADO	

País

FRA	160,
FRA	130,
FRA	153,
CHI	-
ARG	85,
ESP	98,

Garrafa

Branco

MANCURA SAUVIGNON BLANC	
ERRÁZURIZ CHARDONNAY	
BARONE PINOT GRIGIGO	
RIESLING REBGARTEN	
KABALAH SAUVIGNON BLANC	

País

CHI	87,
CHI	145,
ITA	94,
ALE	145,
CHI	75,

Garrafa

Tinto

SANTA MAGDALENA PINOT NOIR	
PIEDRA NEGRA MALBEC ORGÂNICO	
LA BARBACOA TEMPRANILLO	
LA BARBACOA GARNACHA	
NIETO SENETINER EMILIA BLEND	
DV CATENA MALBEC	
ANGÉLICA ZAPATA CABERNET SAUVIGNON	
CEPA TRADICIONAL	
MÁSCARA DE FUEGO CARMÉNÈRE	
L'OPIS PRIMITIVO DI SALENTO	
MÁSCARA DE FUEGO CABERNET SAUVIGNON	
THE OLD BEAN TRUCK SHIRAZ	
TRUMPETER MALBEC	
TRUMPETER PINOT NOIR	

País

CHI	126,
CHI	158,
ESP	84,
ESP	84,
ARG	130,
ARG	193,
ARG	230,
ARG	127,
CHI	83,
ITA	111,
CHI	83,
AUS	153,
ARG	158,
ARG	158,

Garrafa