



EMPÓRIO SÃO MIGUEL

COZINHA CONTEMPORÂNEA

Nossa missão é lhe proporcionar uma experiência gastronômica.

Entradas

COUVERT \$25

Cesta de pães artesanais da casa, manteiga com mostarda e mel, maionese especial, amendoim, caponata e embutido. Ideal para abrir o apetite e apreciar uma boa bebida.

SELEÇÃO EMPÓRIO \$59

*Seleção dos melhores frios para iniciar sua noite.
Pergunte nossos atendentes o que temos para você!*

CROSTINI ALLA NAPOLETANA \$19

Torradas de Pão au Levain, muçarela de búfala, tomatinho cereja, azeitona roxa e manjerição da nossa horta.

CARPACCIO DE ABOBRINHA \$25

Finas camadas de abobrinha verde, alcaparras, coentro, castanha e queijo parmesão. Acompanha torradas.

BURRATINA \$45

Queijo com massa cremosa de búfala, molho pesto da casa, tomate cereja e presunto de Parma. Acompanha torradas.

STEAK TARTARE COM GEMA CURADA \$48

Filet mignon cortado em ponta de faca, alcaparras, mostarda dijon, cebola roxa e temperos especiais da casa. Acompanha torradas.

ROAST BEEF \$54

Com molho de mostarda, cebola roxa e cogumelos rústicos. Acompanha torrada.

SHAKSHUKA À MODA DA CHEF \$54

Um prato do Oriente Médio. Ovos de gema mole feitos na panela de ferro - refogado de tomate, cebola e pimentão vermelho. Acompanha batatas coradas, mexilhões e camarões.

GRELHADA DE FRUTOS DO MAR À LA MARROCAINE \$59

Seleção de frutos do mar com uma masala de temperos da região do Marrocos.

Pratos principais

RISOTO DE DAMASCO COM LÂMINAS DE AMÊNDOAS E PÊRA CARAMELIZADA \$42



RISONI CAIPIRA \$48

Massa em formato de arroz, com cubos de sobrecoxa de frango, paio, ervilha e quiabo tostado. Um releituro da nossa galinhada!

PORCHETTA RECHEADA, PURÊ CREMOSO DE AIPIM E VINAGRETE DE 7 BARBAS COM BANANA DA TERRA \$65

Barriga de porco assada por longas horas, recheada com cebola, pão umedecido em vinho branco, passas, ervas e pimenta dedo de moça.

FILET AU POIVRE COM TAIADELA NA MANTEIGA \$59

CUPIM BRASEADO LENTAMENTE EM CERVEJA, RISOTO DE BETERRABA, QUEIJO GORGONZOLA E PIPOCA DE SAGU. \$72

ANCHO COM ARROZ VERMELHO, LEGUMES RÚSTICOS E COALHADA SECA \$69

MEDALHÕES COM RISOTO DE COGUMELOS \$72

CORDEIRO COM RAVIOLI DE TRUFA BRANCA, COGUMELO E QUEIJO NA MANTEIGA DE ERVAS \$89 *(conferir disponibilidade)*

TILÁPIA GRELHADA AO AZEITE TRUFADO, RISOTO DE ALHO PORÓ E COENTRO, COM FAROFA DE JAMBU \$59

Para quem não sabe, Jambu é uma erva que deixa a boca levemente dormente.

ATUM SELADO EM CROSTA DE GERGELIM, ABACATE, MAÇÃ CARAMELIZADA, ERVILHA AO WASABI E ARROZ NEGRO \$59

PEIXE FRESCO À MODA DA CHEF COM TEXTURAS DE BATATA \$64

Assado no Papilote com tomate cereja, azeitona, alho e ervas. Acompanha purê de batata e seu chips.

MINI ARROZ DO MAR \$76

Arroz de origem brasileira, feito com páprica picante, seleção de Frutos do mar, ervilha e ervas frescas.

SALMÃO GRELHADO, AIOLI, SUNOMONO E RISOTO DE LEGUMES COM BRIE \$79

BACALHAU DO GALVÃO \$79

Para uma escolha mais leve: Substituição de qualquer guarnição por legumes grelhados ou purê de banana da terra.

Saladas e Massas

PANZANELLA \$29 ✓

Mix de folhas com pão de levain em cubos, tomate cereja, cebola roxa, pepino, lascas de parmesão, ervas frescas.

MELÃO COM PRESUNTO DE PARMA \$29

SPAGHETTI AO POMODORO E BURRATA CREMOSA \$42 ✓

MEDALHÕES COM TAGLIATELLE AO MOLHO DE BACON, FUNGHI E CEBOLA \$59

LASANHA BOLONHESA EMPÓRIO \$45

Kids

SPAGHETTI AO POMODORO \$24

FILEZINHO COM ARROZ, FEIJÃO E BATATA CHIPS \$35

Sobremesas

NOSSAS SOBREMESAS SÃO MUTÁVEIS, LOGO, SOLICITE AO ATENDENTE O QUE TEMOS PARA LHE OFERTAR.

GOSTAMOS DE TRABALHAR COM AS POSSIBILIDADES DOS SABORES.

Para uma escolha mais leve: Substituição de qualquer guarnição por legumes grelhados ou purê de banana da terra.

Bebidas

SUCOS INTEGRAIS \$ 10

<i>Uva</i>	<i>Uva com hortelã</i>
<i>Maçã</i>	<i>Maçã com hibisco, canela e gengibre</i>
<i>Tangerina</i>	<i>Tangerina e capim cidreira</i>

SUCOS IMPORTADOS COM PEDAÇOS DE FRUTAS \$10

Morango e Uva Verde

ÁGUA \$3

ÁGUA COM GÁS \$4

REFRIGERANTE \$6

H2O \$6

RED BULL \$12

Cervejas \$10

HEINEKEN

STELLA ARTOIS

1500

CORONA

Doses Whisky \$30

BALLANTINES 12 ANOS

CHIVAS 12 ANOS

BLACK LABEL 12 ANOS

JACK DANIEL'S

Drinks

CAIPIRINHA / CAIPVODKA \$25

DRY MARTINI \$29

MARGARITA \$29

MOJITO \$25

GIN FRIZZ \$25

SEX ON THE BEACH \$28

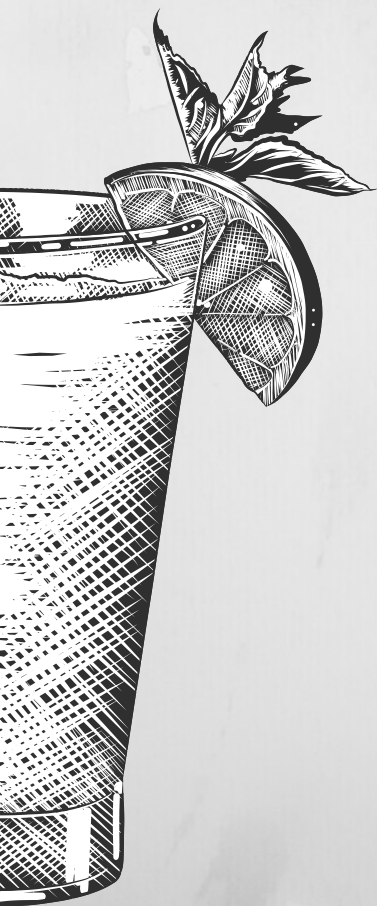
WHISKY SOUR \$33

NEGRONI \$28

APEROL SPRITZ \$28

CLERICOT \$28

MUSCLE MULE \$28



Harmonização

**AS SUGESTÕES
DE NOSSAS HARMONIZAÇÕES SÃO
BASEADAS NOS ELEMENTOS E NAS
CARACTERÍSTICAS DE
CADA UM DOS NOSSOS PRATOS MAS, AINDA
ASSIM, A MELHOR DELAS É E DEVE SER O
GOSTO PESSOAL.**

TIM-TIM, SAÚDE!



Harmonização

RISOTO DE DAMASCO COM LÂMINAS DE AMÊNDOAS E PÊRA CARMELIZADA.

Um prato delicado e saboroso,
melhor ainda se escoltado por um
bom branco com uma boa acidez
ou um tinto leve e frutado.

RISONI CAIPIRA

Vinhos brancos das uvas
Sauvignon Blanc e Viognier,
exaltariam ainda mais os aromas e
sabores deste prato. Tem
preferência por um tinto?
Opte pelas uvas Pinot Noir, Merlot
e Carmenère.

ANCHO COM ARROZ VERMELHO, LEGUMES RÚSTICOS E COALHADA SECA.

Corte clássico da culinária
Portenha, cheio de sabor e
personalidade, um belo
Malbec Argentino ou tintos
com passagens em barricas
completam este prato.

FILET AO POIVRE COM TAIADELA NA MANTEIGA

Tintos com boa aromaticidade
e corpo ou um Francês
Clássico!

PORCHETTA RECHEADA, PURÊ CREMOSO DE AIPIM E VINAGRETE DE 7 BARBAS COM BANANA DA TERRA.

Um prato inusitado e delicioso, do
campo ao mar, nossa sugestão são
vinhos tintos leves, espumantes
ou brancos encorpados e
aromáticos.

CUPIM BRASEADO LENTAMENTE EM CERVEJA, RISOTO DE BETERRABAS, QUEIJO GORGONZOLA E PIPOCA DE SAGÚ.

A lenta cocção do cupim, o torna
ainda mais suculento e untuoso,
excelente se acompanhado por
um bom tinto amadeirado ou um
tinto Italiano cheio de vivacidade.

CORDEIRO COM RAVIOLI DE TRUFA BRANCA, COGUMELOS, QUEIJO NA MANTEIGA DE ERVAS.

French Rack um clássico da
Cozinha Francesa, para escoltá-lo
um tinto encorpado e potente para
nos acompanhar.

MEDALHÕES COM RISOTO DE COGUMELOS

Os Vinhos tintos reinam neste
prato, sua untuosidade e
potência requer taninos
presentes e potentes.

Harmonização

MINI ARROZ DO MAR

Espumantes, vinhos brancos e rosés acompanham perfeitamente este prato fresco, saboroso e cheio de aromaticidade.

RISONI CAIPIRA

Vinhos brancos das uvas Sauvignon Blanc e Viognier, exaltariam ainda mais os aromas e sabores deste prato. Tem preferência por um tinto? Opte pelas uvas Pinot Noir, Merlot e Carmenère.

ATUM SELADO EM CROSTA DE GERGELIM, ABACATE, MAÇA CARAMELIZADA, ERVILHA AO WASABI E ARROZ NEGRO

Um Espumante com bastante frescor ou brancos da uva sauvignon blanc. Perfeito!

BACALHAU DO GALVÃO

Os vinhos Brancos e rosés acompanham o Bacalhau muito bem, mas os tintos tem também seu lugar. Opte por um bom Português!

SALMÃO GRELHADO, AIOLI, SUNOMONO E RISOTO DE LEGUMES COM BRIE.

Os rosés fazem bonito neste prato, com seu frescor e boa acidez. Gosta de tinto? Opte pelos mais leves.

TILÁPIA GRELHADA AO AZEITE TRUFADO E RISOTO DE ALHO PORÓ, COENTRO COM FAROFA DE JAMBU

Brancos com bom corpo ou acidez bem presente elevam os sabores deste prato cheio de vida.

PEIXE FRESCO A MODA DA CHEF

Brancos e rosés, harmonizam muito bem com este prato muito aromático

PANZANELLA

Espumantes, rosés e brancos, combinam perfeitamente!!

MELÃO COM PRESUNTO DE PARMA

Os vinhos Brancos e rosés acompanham o Bacalhau muito bem, mas os tintos tem também seu lugar. Opte por um bom Português!

Harmonização

SPAGUETTI AO POMODORO E BURRATA

Um Clássico Sangiovese Italiano
ou um agradável Primitivo.

MEDALHÕES COM TAGLIATELLE AO MOLHO DE BACON, FUNGHI E CEBOLAS

Muito saboroso e potente este
prato pede um belo Cabernet
Sauvignon, com estágio em
barricas.

LASANHA BOLONHESA EMPÓRIO

Vinhos tintos equilibrados e com
boa acidez. Os vinhos do Velho
Mundos se encaixam bem neste
perfil.

