



FOGO E CARNE

ENTRADAS

TARTARE DE ATUM

Atum, pickles de nabo, vinagrete de gengibre e yuzu | 80
Adicional de caviar (sob consulta)

WAGYU TARTARE YUKHOE

Tiras de Wagyu cortado na faca, servido com pera asiática e gema curada | 190
Serve 2 pessoas

BATATA FRITA

Bastões de mil folhas de batata | 60
Adicional de caviar (sob consulta)

CRUDOS

CRUDO DE VIEIRAS

Vieiras ao molho a base de gergelim e five spice
2 pcs | 120
6 pcs | 350
Adicional de trufa fresca (sob consulta)

MUL HWE

Peixe do dia, kimchi branco, leite de tigre | 75

SALADAS

SALADA DE TOMATE E FOLHA DE PERILLA

Tomates frescos com folhas de perilla aromáticas | 55

SALADA DA CASA

Folhas selecionadas, cogumelos da estação, moyashi, crocante de arroz e molho picante | 65

SALADA "CAESAR"

Alface romana, frango grelhado e molho especial a base de amendoim | 75

CORTES DE CARNE

Cada corte serve 2 pessoas

BLACK ANGUS

Cortes de marmoreio alto e perfil de sabor intenso, com equilíbrio entre maciez, estrutura e sabor.

ANCHO | 280

DENVER STEAK | 330

FLAT IRON | 180

CHORIZO | 180

PICANHA | 270

FILET MIGNON | 260

GALBI | 300

WAGYU

Cortes de elevado marmoreio e textura macia, com alta suculência e sabor prolongado no paladar.

ANCHO | 450

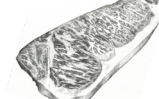
DENVER STEAK | 680

FLAT IRON | 360

CHORIZO | 360

PICANHA | 450

RIIB CAP | 310



ACOMPANHAMENTOS

ARROZ DE BRÓCOLIS

Arroz com brócolis salteados | 45

BIBIMBAP

Arroz, legumes, gema e molho gochujang | 70

JAPCHAE

Macarrão de batata doce com legumes ao shoyu | 65

PÃO DE ALHO | 20

FAROFA DE ALLIUM | 20

SELEÇÃO DE BANCHAN | 120

TRUFA

Branca ou Negra Sazonal

CAVIAR

Osetra, Baeri ou Beluga

FOIE GRAS

Terrine artesanal amanteigado (preços sob consulta)

RITUAL DO FOGO

O Ritual do Fogo Acontece ao Centro da Mesa.

Um momento de partilha e presença. Convidamos todos à mesa a participar.

menus individuais

A EXPERIÊNCIA

Cada ritual é conduzido como experiência sensorial, unindo técnica e estética à mesa.

Todos as versões do Ritual do Fogo incluem os acompanhamentos coreanos, chamados de banchan.

As receitas foram criadas pelo chef Paulo Shin exclusivamente para o LAVVA.

INICIAÇÃO

Sequência de quatro cortes

Denver Steak · Ancho de Angus · Flat Iron · Galbi Marinado | 340

ELEVAÇÃO

Sequência de cinco cortes

Flat Iron de Wagyu · Chorizo de Wagyu · Denver Steak · Rib Cap · Galbi Marinado | 490

IMERSÃO

Sequência de doze passos

Crudo de Vieiras · Wagyu Tartare Yukhoe · Salada da Casa · Salada de Tomate e Folha de Perilla · Flat Iron de Wagyu · Chorizo de Wagyu · Denver Steak · Rib Cap · Galbi · Batata Frita com Caviar · Sorbet de Cajá · Gergelim Negro | 980

BANCHAN

Kimchi de acelga branco
Kimchi de acelga vermelho
Raiz de bardana
Salada de espinafre
Seleção de cogumelos
Kimchi de folha de gergelim
Conserva de folha de gergelim
Salada de moyashi
Cebola em pickles
Pickles de nabo
Salada de batata
Sufilé de ovo

SOBREMESAS

PAYLOVA

Manga defumada, cupuaçu, maracujás e água de coco | 65

MILHO TOSTADO

Castela coreano de baunilha, pera nashi e missô | 65

GERGELIM NEGRO

"Terra" de cacau, cremeux de chocolate e laranja | 75

SAMHYANG

Sorbet de melão, sorbet de cajá e sorvete de cumaru | 55

KOKONEOT

Sorvete de coco com baunilha do cerrado e caviar Baeri | 150

MAMURI
O RITUAL FINAL

Trio de doces com **Mochi de Amendoim e Canela**, **Marshmallow de Ume** e **Brigadeiro de Gochujang**, cruzando tradição coreana e sabores brasileiros em diferentes texturas, especiarias, contrastes e doçura equilibrada | 45