

LAVVA

FOGO E CARNE

ENTRADAS

WAGYU TARTARE YUKHOE

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

SALADA DE TOMATE E FOLHA DE PERILLA

Tomates frescos com folhas de perilla aromáticas | 55

EXCLUSIVOS

TRUFA

Branca ou Negra Sazonal

CAVIAR

Osetra, Baeri ou Beluga

FOIE GRAS

Terrine artesanal de textura amanteigada

Preços sob consulta

CRUDOS

MUL HWE

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

TARTARE DE ATUM

Atum, picles de nabo, vinagrete de gengibre e yuzu | 80
Adicione caviar (sob consulta)

CRUDO DE VIEIRAS

Vieiras ao molho a base de gergelim e five spice | 350
Adicione trufa fresca (sob consulta)

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 à base de amendoim | 75

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

O início da sua jornada guiada pelo fogo

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

ELEVAÇÃO

Sequência de cinco cortes

Você por dentro do ritual do fogo

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

IMERSÃO

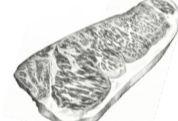
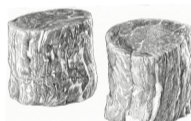
Sequência de doze passos

A expressão total do ritual do fogo

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
Seleção de cogumelos
Cebola em picles
Picles de nabo
Salada de batata
Sufê de ovo



CORTES DE CARNE

WAGYU

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

ANCHO | 450

DENVER STEAK | 650

FLAT IRON | 340

CHORIZO | 320

PICANHA | 430

RIB CAP | 260

BLACK ANGUS

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

ANCHO | 250

DENVER STEAK | 280

FILET MIGNON | 190

CHORIZO | 180

FLAT IRON | 180

GALBI | 250

PICANHA | 270

ACOMPANHAMENTOS

JAPCHAE

Macarrão de batata doce com legumes e molho de shoyu adocicado | 65

BIBIMBAP

Arroz, legumes, gema e molho gochujang | 70

ARROZ DE BRÓCOLIS

Arroz com brócolis salteado | 45

PÃO DE ALHO | 20

FAROFA DE ALLIUM | 20

SELEÇÃO DE BANCHAN | 120

BATATA FRITA

Bastões de mil folhas de batata fritos em imersão | 45
Adicional de caviar (sob consulta)

SOBREMESAS

PAVLOVA

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