



# YVÁ

GASTRONOMIA



## COUVERT

### Couvert | R\$ 20

Seleção de pães especiais com antepasto da casa.  
*Selection of special breads with house antipasto.*

## ENTRADAS *entrées*

### Carpaccio Clássico | R\$ 69

Finas lâminas de carne crua, rúcula e molho de alcaparras.  
Acompanha torradas.  
*Thin slices of raw beef, arugula, and caper sauce.  
Served with toasts.*

### Salada da Casa | R\$ 62

Seleção de rúcula com figos frescos e lascas de queijo tulha regado ao vinagrete de mel.  
*Selection of arugula with fresh figs and shavings of tulha cheese drizzled with honey vinaigrette dressing.*

### Burrata | R\$ 74

Esfera de queijo de búfala fresco, acompanhado de carpaccio de tomate italiano ao molho pesto de manjeriço.  
*Fresh buffalo cheese sphere, accompanied by Italian tomato carpaccio with basil pesto sauce.*

### Ceviche de Peixe Branco | R\$ 64

Lâminas de peixe branco com cebola roxa, pimenta dedo de moça, chips de banana da terra e cebolinha.  
*Slices of white fish with red onion, girl finger pepper, banana chips and chives.*

## SOPAS E CREMES *soups and creams*

### Sopa de Cebola Gratinada | R\$ 53

Tradicional sopa de cebola gratinada acompanhada de pão italiano.  
*Traditional gratinéed onion soup. Served with Italian bread.*

### Creme de Aspargos | R\$ 62

Creme de Aspargos selvagens acompanhado de torradas.  
*Cream of wild asparagus soup. Served with toasts.*

## RISOTOS E MASSAS *risottos and pastas*

### Risoto de Pupunha com Confit de Grape | R\$ 85

Arroz arbóreo, pupunha, tomate grape confitado e parmesão.  
*Arborio rice, heart of palm, confit grape tomatoes, and parmesan cheese.*

### Risoto de Polvo | R\$ 115

Arroz arbóreo, polvo, aspargos e parmesão.  
*Arborio rice, octopus, asparagus, and parmesan cheese.*

### Linguine Negro | R\$152

Massa longa com tinta de lula, salteada com lagostim à provençal, flambado no vinho branco.  
*Long pasta with squid ink, sautéed with provençal-style crayfish, flambéed in white wine.*

### Tonde de Mozzarella de Búfala | R\$ 74

Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho pomodoro fresco.  
*Pasta stuffed with buffalo mozzarella in fresh tomato sauce.*

### Raviolone de Abóbora com Camarão | R\$92

Massa fresca recheada com abóbora e camarão ao molho de tomate italiano.  
*Fresh pasta stuffed with pumpkin and shrimp in Italian tomato sauce.*

## Carnes meats

### Short Rib Grelhado | R\$149

Tradicional corte Argentino, acompanhado de batata bolinha e aspargos verdes.

*Traditional Argentine cut, served with baby potatoes and green asparagus.*

### Filé Mignon | R\$ 125

Filé Mignon grelhado ao molho de vinho, acompanhado de risoto crocante de parma e parmesão.

*Grilled filet mignon with wine sauce, served with parmesan cheese risotto and crispy parma ham.*

### Bife de Ancho | R\$ 135

Tradicional corte Argentino, acompanhado de mini legumes e pupunha assado.

*Traditional Argentine cut, served with baby vegetables and roasted heart of palm.*

### Carré de Cordeiro | R\$ 140

Tradicional corte de cordeiro com crostini de ervas, acompanhado de mousseline de batata roxa e mini legumes glaceados ao molho de hortelã.

*Traditional lamb cut with herb crostini, served with purple potato mousseline and glazed baby vegetables in mint sauce.*

## Aves poultrys

### Filé de Frango Grelhado | R\$ 72

Filé de frango grelhado, acompanhado de legumes baby no azeite de ervas.

*Grilled chicken fillet, served with baby vegetables in herb-infused olive oil.*

## Peixes e Frutos do Mar fishs and seafood

### Involtini de Truta | R\$ 95

Truta fresca assada, acompanhada de ragu de shitake e pupunha ao creme de sálvia.

*Baked fresh trout, served with shiitake ragout and heart of palm in sage cream.*

### Peixe Grelhado com Crosta de Castanha de Caju | R\$ 95

Filé de peixe grelhado, acompanhado de mousseline de banana da terra e mini legumes.

*Grilled fish fillet, served with plantain mousseline and baby vegetables.*

### Polvo à Lagareiro | R\$ 139

Polvo grelhado à provençal, acompanhado de batatas e legumes confitados ao aioli.

*Grilled provencal-style octopus, served with potatoes and confit vegetables in aioli.*

## Acompanhamentos Extras side dishes

### Arroz Branco | R\$ 14

Porção de arroz branco (200 gramas).

*White rice portion (200 grams).*

### Arroz Biro-Biro | R\$ 14

Porção de arroz branco com bacon, ovos, batata palha e cheiro verde (200 gramas).

*White rice portion with bacon, eggs, shoestring potatoes, and parsley (200 grams).*

### Batata Rústica | R\$ 20

Porção de batata rústica (200 gramas).

*Rustic potato portion (200 grams).*

### Legumes no Azeite | R\$ 16

Porção de legumes no azeite (200 gramas).

*Vegetable portion in olive oil (200 grams).*

### Batata Frita com Bacon | R\$ 22

Porção de batata frita palito (200 gramas).

*French fries portion (200 grams).*

## Sanduiches e Petiscos *sandwiches and appetizers*

### **Sanduiche de Frango Crocante no Pão Ciabatta | R\$40**

Filé de frango empanado com páprica, no pão ciabatta, com queijo cheddar, tomate e alface. Acompanha fritas.

*Paprika breaded chicken fillet on ciabatta bread with cheddar cheese, tomato, and lettuce. Served with fries.*

### **Wrap Vegano | R\$ 40**

Pão folha recheado com homus, legumes confitados e tofu.

*Flatbread filled with hummus, confit vegetables, and tofu.*

### **Burguer de Costela | R\$ 42**

Burguer de costela artesanal com queijo cheddar, alface e tomate. Acompanha fritas.

*Artisan rib burger with cheddar cheese, lettuce, and tomato. Served with fries.*

### **Tapas Variados | R\$ 69**

Fatias de pão semi italiano recheado com dois sabores - presunto cru com figos e avocado com caviar de tomates frescos.

*Slices of semi-Italian bread filled with two flavors - prosciutto with figs and avocado with fresh tomato caviar.*

### **Mix de Pastéis | R\$ 39**

Porção de pastéis variados nos sabores carne, queijo e palmito.

Acompanha molho de pimenta da casa (09 unidades).

*Assorted pastries in flavors of meat, cheese, and heart of palm.*

*Served with house pepper sauce (09 units).*

### **Coxinha Creme Gourmet | R\$ 42**

Porção de coxinhas de frango empanadas com queijo.

Acompanha molho de pimenta da casa (09 unidades).

*Brazilian fried chicken balls breaded with cheese.*

*Served with house pepper sauce (09 units).*

### **Bolinho de Macaxeira com Costela | R\$ 42**

Porção de mini bolinhos de macaxeira recheado com costela.

Acompanha molho de pimenta da casa (09 unidades).

*Mini cassava dumplings stuffed with rib.*

*Served with house pepper sauce (09 units).*

### **Tábua de Queijos e Embutidos (300g) | R\$ 125**

Seleção de queijos (gouda, gorgonzola e parmesão), presunto cru, salame, copa, azeitona e alho confitado. Acompanha pão especial.

*Selection of cheeses (gouda, gorgonzola, and parmesan), prosciutto, salami, coppa, olives, and confit garlic. Served with special bread.*

### **Spidine de Picanha | R\$ 125**

Espeto de picanha para compartilhar.

Acompanha seleção de pães especiais e vinagrete (300 gramas).

*Picanha skewer for sharing.*

*Served with a selection of special bread and vinaigrette (300 grams).*

### **Spidine de Linguiça Cuiabana | R\$ 85**

Espeto de Linguiça cuiabana para compartilhar.

Acompanha seleção de pães especiais e vinagrete (300 gramas).

*Cuiabana sausage skewer for sharing.*

*Served with a selection of special bread and vinaigrette (300 grams).*

### **Falafel | R\$ 39**

Tradicional bolinho frito de grão-de-bico.

Acompanha coalhada seca (09 unidades).

*Traditional fried chickpea dumplings.*

*Served with strained yogurt (09 units).*

### **Dadinho de Tapioca | R\$ 46**

Tradicional dadinhos de tapioca fritos. Acompanha geleia de pimenta (09 unidades).

*Traditional fried tapioca cubes. Served with chili jelly (09 units).*

## Sobremesas *desserts*

### **Craquelin de Limão Siciliano | R\$ 25**

Choux au Craquelin com creme de limão siciliano.

*Choux au Craquelin filled with sicilian lemon cream.*

### **Torta Folhada de Maçã Quente com Sorvete de Creme | R\$ 25**

Folhado quente de maçã com sorvete de creme | *Warm apple puff pie with cream ice cream.*

### **Entrement Trufado de Jatobá e Chocolate | R\$ 25**

Torta mousse de chocolate com esfera de jatobá | *Chocolate mousse pie with jatobá sphere.*

### **Frutas Laminadas | R\$ 22**

Seleção de três frutas da estação | *Selection of three sliced seasonal fruits.*



## COQUETELARIA CLÁSSICA

*classic cocktails*

### BUCKS VARIATIONS

Família de coquetéis feitos com gengibre. São refrescantes, cítricos, com uma leve picância e dulçor. Ingredientes: limão tahity, refrigerante de gengibre, espuma de gengibre artesanal e seu destilado preferido.

*Family of cocktails made with ginger.*

*They are refreshing, citrusy, with a slight spiciness and sweetness. Ingredients: Tahitian lemon, ginger ale, artisanal ginger foam, and your preferred distilled spirit.*

**MOSCOW MULE** (Vodka Smirnoff) | R\$ 38

**LONDON MULE** (Gin Gordon's) | R\$ 36

**KENTUCKY MULE** (Wiskey Bulleit) | R\$ 45

### G&T COLLECTION

São os coquetéis mais refrescantes, trazendo notas desde o cassis francês até o limão cravo indiano.

*The most refreshing cocktails, bringing notes from French cassis to Indian clove lemon.*

**TANQUERAY LONDON DRY** | R\$ 36

**TANQUERAY RANGPUR** | R\$ 36

**TANQUERAY ROYALE** | R\$ 52

### NEGRONI'S FAMILY

Um dos clássicos que agradam os paladares mais exigentes de todo o mundo.

*One of the classics that please the most demanding palates worldwide.*

**NEGRONI** | R\$ 42

Tanqueray London dry, Carpano Rosso, Campari e óleo essencial de laranja bahia  
*Tanqueray London Dry, Carpano Rosso, Campari, and Bahia orange essential oil.*

**BOULEVARDIER** | R\$ 46

Bulleit, Carpano Rosso, Campari e um zest flambado de laranja.  
*Bulleit, Carpano Rosso, Campari, and flambéed orange zest.*

**NEGRONI SBAGLIATO** | R\$ 36

Campari, Carpano Rosso, espumante brut e laranja bahia.  
*Campari, Carpano Rosso, sparkling wine, and Bahia Orange.*

**KINGSTON** | R\$ 36

Rum Ouro, Carpano Rosso, Campari e um zest de limão tahity.  
*Gold Rum, Carpano Rosso, Campari, and Tahitian lemon zest.*

**ROSITA** | R\$ 62

Don Julio Anejõ, Carpano Rosso, Campari e um zest de laranja.  
*Don Julio Anejo, Carpano Rosso, Campari, and orange zest.*

**AMERICANO** | R\$ 36

Campari, Carpano Rosso, soda e laranja bahia.  
*Campari, Carpano Rosso, soda, and Bahia orange.*

### CLÁSSICOS

São os coquetéis mais clássicos e consumidos no mundo todo.

*The most classic and consumed cocktails worldwide.*

**DON JULIO PALOMA** | R\$ 42

**DON JULIO MARGARITA** | R\$ 44

**BAILEYS COFFEE** | R\$ 36

**CARAJILLO** | R\$ 36

**DRY MARTINI** | R\$ 36

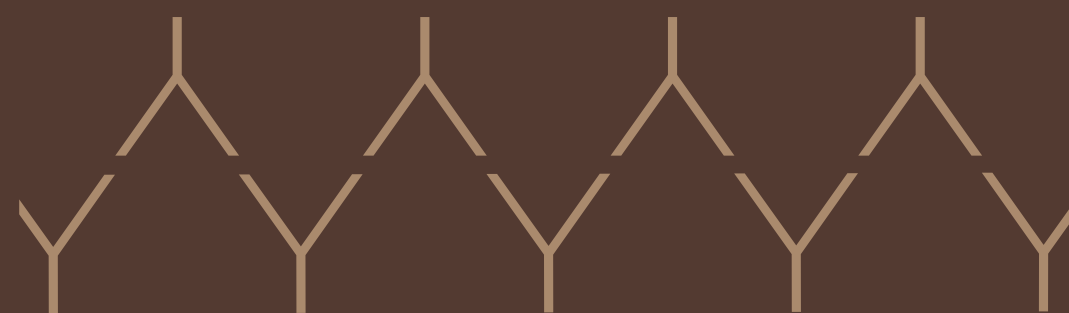
**APEROL SPRITZ** | R\$ 36

**COSMOPOLITAN** | R\$ 36

**CAIPIRINHA/CAIPIROSKA** | R\$ 36

(Para outras opções consulte o Bartender)

*(For other options, consult the Bartender)*



### MOCKTAILS

Opções de coquetéis sem álcool.

*Non-alcoholic cocktail options.*

**VIRGIN MULE** | R\$ 29

Infusão de ervas ou água tônica, limão tahity, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre artesanal.  
*Herbal infusion or tonic water, Tahitian lemon, ginger ale, and artisanal ginger foam.*

**VIRGIN MARY** | R\$ 29

Suco de tomate, limão siciliano, molho inglês, pimenta da Jamaica, tabasco e alecrim.  
*Tomato juice, Sicilian lemon, worcestershire sauce, allspice, tabasco, and rosemary.*

**VIRGIN IVÁ** | R\$ 29

Água tônica, blueberry, limão tahity, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre artesanal.  
*Tonic water, blueberry, Tahitian lemon, ginger ale, and artisanal ginger foam.*

**VIRGIN CAIPIRINHA** | R\$ 29

Água tônica, limão tahity e xarope simples.  
*Tonic water, Tahitian lemon, and simple syrup.*

**SODA ITALIANA** | R\$ 29

Consulte o Bartender.  
*Consult the Bartender.*

By Marcelo Yuji Prantoni

*Marcelo Yuji Prantoni*



## COQUETELARIA AUTORAL

### authoral cocktails

#### YVÁ COCKTAIL | R\$ 45

Drink autoral e exclusivo da casa. Tem a roda de sabores perfeita agradando a todos os paladares.

Teor alcoólico médio. Refrescante, frutado, com leve dulçor e uma leve acidez.

Ingredientes: Tanqueray London Dry (ou Bulleit), mirtilo, água tônica, limão tahity, refrigerante e espuma de gengibre artesanal.

*House's original and exclusive drink. It has the perfect flavor wheel pleasing all palates.*

*Medium alcohol content. Refreshing, fruity, with a slight sweetness and a light acidity.*

*Ingredients: Tanqueray London Dry (or Bulleit), blueberry, tonic water, Tahitian lemon, soda, and artisanal ginger foam.*

#### AMERÊ | R\$ 52

Blend de whiskeys americanos e escoceses trazendo intensidade com muitos aromas e sabores, o balanço perfeito entre o doce, amargo e o defumado.

Teor alcoólico médio/alto.

Ingredientes: Bulleit, JW Black Label, Ardbeg, Campari, Carpano Rosso e óleo essencial de laranja.

*Blend of American and Scottish whiskeys bringing intensity with many aromas and flavors, the perfect balance between sweet, bitter, and smoky.*

*Medium/high alcohol content.*

*Ingredients: Bulleit, JW Black Label, Ardbeg, Campari, Carpano Rosso, and orange essential oil.*

#### PATAWI | R\$ 45

Feito de uma lasca do céu é o coquetel mais complexo da casa utilizando uma técnica acurada conhecida como Milk Punch (clarificado no leite), trazendo sabores e sensações inigualáveis.

Teor alcoólico médio.

Ingredientes: Don Júlio Anejõ, Drambuie, orgeat de amêndoas, maracujá e limão tahity.

*Made from a piece of heaven, it is the most complex cocktail of the house using an accurate technique known as Milk Punch (clarified in milk), bringing unparalleled flavors and sensations.*

*Medium alcohol content.*

*Ingredients: Don Julio Anejo, Drambuie, almond orgeat, passion fruit, and Tahitian lemon.*

#### AYSÚ | R\$ 36

Coquetel com a magia do amor. Frutado, refrescante, com um leve dulçor e acidez.

Teor alcoólico médio/baixo.

Ingredientes: Tanqueray London Dry, romã, espumante Brut, limão tahity e uva.

*Cocktail with the magic of love. Fruity, refreshing, with a slight sweetness and acidity.*

*Medium/low alcohol content.*

*Ingredients: Tanqueray London Dry, pomegranate, Brut sparkling wine, Tahitian lemon, and grape.*

#### SATARÉ | R\$ 69

O clã mais importante. Intenso com o equilíbrio perfeito trazendo desde o zimbrado suave com um leve floral, finalizado com um delicado toque frutado.

Teor alcoólico médio/alto.

Ingredientes: Tanqueray Londo Dry, Ketel One, St. Germain, Noilly Prat, Luxardo e cereja.

*The most important clan. Intense with the perfect balance bringing from the gentle juniper with a light floral touch, finished with a delicate fruity note.*

*Medium/high alcohol content.*

*Ingredients: Tanqueray London Dry, Ketel One, St. Germain, Noilly Prat, Luxardo, and cherry.*

#### PETYNGUA | R\$ 36

Feito para os apreciadores de whisky. Intenso, defumado e com leve dulçor.

Teor alcoólico médio/alto.

Ingredientes: JW Black Label, caramelo salgado, laranja, defumado com cereja.

*Made for whisky enthusiasts. Intense, smoky, and with a slight sweetness.*

*Medium/high alcohol content.*

*Ingredients: JW Black Label, salted caramel, orange, smoked with cherry.*

#### APUÉ | R\$ 45

Símbolo da amizade trazendo a união de sabores típicos brasileiros junto com a nossa cultura. Cremoso, aveludado e com um sabor único.

Teor alcoólico médio.

Ingredientes: Ketel One fusionado com banana, licor de mel de cacau Royal Charlotte, licor de café, café expresso e canela.

*Symbol of friendship bringing together typical Brazilian flavors with our culture. Creamy, velvety, and with a unique flavor.*

*Medium alcohol content.*

*Ingredients: Ketel One fused with banana, Royal Charlotte cocoa honey liqueur, coffee liqueur, espresso, and cinnamon.*

#### NAURÚ | R\$ 52

Assim como os guerreiros, é um coquetel encorpado com muita personalidade, trazendo notas de caramelo, chocolate e café.

Teor alcoólico médio/alto.

Ingredientes: Woodford, Amaro Lucano, Fernet branca e um zest de laranja bahia.

*Like warriors, it is a full-bodied cocktail with a lot of personality, bringing notes of caramel, chocolate, and coffee.*

*Medium/high alcohol content.*

*Ingredients: Woodford, Amaro Lucano, white Fernet, and an orange zest.*

#### AQUARELA | R\$ 36

Eleita a melhor Caipiroska do Brasil desde 2019 pela Vodka Smirnoff com a participação de mais de 3200 bares e 261 cidades. Frutado, aveludado e refrescante.

Teor alcoólico médio.

Ingredientes: Vodka, caldo de cana, graviola, cajá, manjeriço roxo e pimenta rosa.

*Voted the best Caipiroska in Brazil since 2019 by Vodka Smirnoff with the participation of over 3200 bars and 261 cities. Fruity, velvety, and refreshing.*

*Medium alcohol content.*

*Ingredients: Vodka, sugarcane juice, soursop, cashew, purple basil, and pink pepper.*





## CARTA DE BEBIDAS

### *drinks menu*

#### WHISKEY AMERICANO

Jack Daniels	R\$ 32
Jack Daniels Gentleman	R\$ 48
Jack Daniels Fire	R\$ 32
Jack Daniels Honey	R\$ 32

#### WHISKEY BOURBON

Bulleit Bourbon whiskey	R\$ 60
-------------------------	--------

#### WHISKEY BLEND SCOTH

Chivas 12 anos	R\$ 34
Chivas 18 anos	R\$ 75
Red Label	R\$ 28
Black Label	R\$ 36
Blue Label	R\$182
Jb	R\$ 27
Grand Old Parr	R\$ 38
Ballantines 12 anos	R\$ 32
Logan	R\$ 32
Buchanan's	R\$ 38

#### WHISKEY BLEND SCOTH

Jura 10 anos	R\$ 89
Glenffidich 12 anos	R\$ 92
Macallan Triple 12 anos	R\$142
Hibiki Suntory	R\$148

#### RUM

Havana 3 anos	R\$ 24
Bacardi Carta oro	R\$ 26
Bacardi Carta Prata	R\$ 26

#### CONHAQUE

##### BRANDY

Hennesy XO	R\$270
Hennesy VSOP	R\$140
Courvoisier	R\$ 79

#### VODKA

Absolut	R\$ 36
Ciroc	R\$ 36
Belvedere	R\$ 36
Grey Goose	R\$ 36
Sky	R\$ 30

#### GIN

Monkey 47	R\$ 68
Beefeater	R\$ 38
Bombay Sapphire	R\$ 34
Hendricks	R\$ 54
Bulldog	R\$ 42
Tanqueray	R\$ 34

#### VERMOUTHS

Carpano Clássico	R\$ 25
Noilly Prat	R\$ 29
Campari	R\$ 29

#### LICORES

##### LIQUORS

Saint Germain Elderflower	R\$ 48
Amarula	R\$ 34
Licor 43	R\$ 36
Baileys	R\$ 29
Luxardo Maraschino	R\$ 54
Cointreau	R\$ 32
Drambuie	R\$ 46
Fernet Branca	R\$ 38
Chambord	R\$ 29
Amaro Lucano	R\$ 38
Lemoncello	R\$ 29
Molinari Sambuca	R\$ 42
Grand Marnier Triple Sec	R\$ 46

#### CACHAÇA

##### BRAZILIAN SUGAR CANE SPIRIT

Espírito de Minas	R\$ 25
Nega Fulô Carvalho	R\$ 25
Yaguara Blue	R\$ 29

#### TEQUILA

El Jimador Silver	R\$ 34
El Jimador Anejo	R\$ 34
Jose Cuervo Oro	R\$ 30
Jose Cuervo Prata	R\$ 30
Dom Julio Anejo	R\$ 66
Dom Julio Blanc	R\$ 46

#### BEBIDAS

##### BEVERAGES

Água Mineral Com ou Sem Gás <i>Mineral Water or Sparkling Water</i>	R\$ 9
Água Sustentável 750ml <i>Sustainable Water</i>	R\$ 18
Água de Côco <i>Coconut Water</i>	R\$ 16
Refrigerante <i>Soft Drink</i>	R\$ 10
Suco de Frutas Natural <i>Natural Fruit Juice</i>	R\$ 14
Cerveja Long Neck <i>Long Neck Beer</i>	R\$ 18
Chopp Lager 330 ml	R\$ 19
Chopp Ipa 330 ml	R\$ 20
Chopp Lager 473 ml	R\$ 24
Chopp Ipa 473 ml	R\$ 25
Energético <i>Energy Drink</i>	R\$ 25
Chá Gelado <i>Ice Tea</i>	R\$ 10
Coquetel de Frutas sem Álcool <i>Fruit Cocktail without Alcohol</i>	R\$ 26

#### CAFETERIA

##### COFFEE AND TEA

Expresso <i>Espresso</i>	R\$ 9
Expresso Duplo <i>Double Espresso</i>	R\$ 13
Expresso descafeinado <i>Decaffeinated Espresso</i>	R\$ 9
Chás Variados <i>Assorted Teas</i>	R\$ 9



+55 11 2161-2225

[yvagastronomia.com.br](http://yvagastronomia.com.br)

siga-nos no Instagram

 [yva.gastronomia](https://www.instagram.com/yva.gastronomia)



Nossos valores são acrescidos de taxa de serviço de: 13%.

As gorjetas não são compulsórias, quando efetivamente concedidas são direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores previsto em conformidade na lei da Gorjeta 13.419/2017.

O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Consulte conosco o telefone do PROCON e Vigilância Sanitária. Produtos podem conter glúten. Central de Atendimento Anvisa: 0800 642 9782.

*Our prices are subject to a 13% service charge.*

*Tips are not mandatory; however, when given, they are allocated towards the compensation of our staff as stipulated by the Gratuity Law 13,419/2017.*

*Access to the premises where food is prepared and stored is guaranteed by law. Please consult us for the contact information of PROCON and the Sanitary Surveillance. Products may contain gluten. ANVISA Customer Service: 0800 642 9782. Prices are in Brazilian Reais.*