

ENTRETENIMIENTOS

Nuestra selección de antipastos y panes artesanales forman el famoso y premiado aperitivo que servimos en todos nuestros restaurantes.

PARA PICAR Y COMPARTIR

Carpaccio de setas Portobello
con piñones y aceite de trufas

Dados de Atún marinados
en soja y jengibre con palta y aceite de ají

Steak Tartar cortado a cuchillo
acompañado de papas soufflé

Provoleta marinada
en hierbas en pan rústico

Mollejas de corazón a la parrilla
"Cabaña Las Lilas"

Longaniza Rubaiyat a la parrilla

Tradicional empanada
"Cabaña Las Lilas"

Costillitas de Cerdo
marinadas en chimichurri

Carpaccio de pulpo

ENSALADAS

Ensalada Rubaiyat
hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria y mozzarella con vinagreta de mostaza, miel y crocantes de wonton

Ensalada de la Estación
hojas verdes, palta, pepino, manzana verde, gorgonzola y almedras confitadas con vinagreta de mostaza y miel

Tartar de Atún
ensalada de quínoas y mousse de palta

El gallego Belarmino Fernández Iglesias inicia en 1951 en São Paulo su gran aventura profesional que le ha llevado a convertirse en uno de los más afamados restauradores de la actualidad, hoy con presencia de Cabaña Las Lilas en Buenos Aires y Rubaiyat en São Paulo, Brasilia, Río de Janeiro, Ciudad de México, Madrid y Santiago de Chile. Les invitamos a disfrutar de nuestra cocina de producto auténtica, natural y sin disfraces, en la que se destaca una materia prima, fresca, de temporada, preparada a las brasas.

PLATOS PRINCIPALES

Spaguetti Mediterráneo
láminas de zapallo italiano, queso de cabra, tomates frescos, aceituna, pesto y parmesano

Fideua de Camarones con Azafrán

Pescado fresco del día al horno
puré de papas, tomate confitado, cebolla morada y vinagreta de ajos con romero

Arroz de Locos

Pulpo al horno con Pimenton dulce
camote asado, cebolla morada y aceite de ají

Merluza
com risotto cítrico

Nuestro clásico Bacalao al Horno
con espinaca, cebolla caramelizada y palta

CARNES

NUESTROS CORTES CABAÑA LAS LILAS

Ojo de Bife especial "Cabaña Las Lilas" 380gr

Picaña Summus exclusiva Rubaiyat 320gr

Bife de Chorizo 380gr

Filete 250gr

Entraña 350gr

Tirita de Picaña 250gr

Degustación (½ ojo de bife, ½ bife chorizo, ½ picaña) - 2pax 580gr

Bife de tira 380gr

CARNES PARA DOS O TRES PERSONAS

Doble Ojo de Bife especial 650gr
"Cabaña Las Lilas"

Queen Beef 650gr
(Bife de chorizo de novillas 15-18 meses)

WAGYU

Bife de Chorizo 250gr

Ojo de Bife 300gr

Tirita de Picaña 280gr

Asado de tira 450gr

Vacio 300gr

Degustación Wagyu 580gr
(bife de chorizo, asado, picaña) - 2 pax

OTRAS CARNES

Pollo ecológico de grano marinado preparado a las brasas

Chuletitas de Cordero Patagónico a la parrilla con papas confitadas aromatizadas y alioli

Hamburguesa Rubaiyat

180g de Picaña a la parrilla, con queso gruyere, con cebolla caramelizada, rúcula y alioli de ajo asado, servido en nuestro pan de hamburguês. Acompaña papas soufflé.

GUARNICIONES

Arroz "Cabaña Las Lilas"

Cebolla asada "Cabaña Las Lilas"

Quinoto con queso de cabra y tomate deshidratado

Papas Fritas

Vegetales asados

Mix de Fungis

Pastelera de Choclo

Pure Trufado

Ensalada de palta y palmito

Espinacas a la crema

Ensalada Verde

Papas Soufflé

Desde su apertura en 2016, Rubaiyat Chile, distinguido por sus carnes de alta calidad, ha sido reconocido por dos años consecutivos como el Mejor Restaurant de Carnes de Chile, Mejor Carta de Vinos, Top 10 Gastronómico y Excelencia en el Servicio, entre otros.

* Los productos sin gluten y sin lactosa pueden contener rasgos, pues no se manipulan en entornos y equipos exclusivos