



TAPAS

Seleção de entradas variadas - pães de queijo, de polvilho, pães caseiros assados em nosso forno de barro. Couvert opcional por pessoa  

Linguiça de Lombo com chimichurri

Bolinho de feijoada (8 unidades) 

Bolinho de bacalhau (8 unidades) 

Queijo Grana Padano ou Manchego 

Pintxo de Polvo

Bruschetta do dia  

Filé aperitivo com chimichurri

Chips de batata com rosbife e mostarda dijon (6 unidades)

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta (10 unidades) 

ENTRADAS

Jamón Iberico (pata negra)

Steak Tartare cortado a faca com batatas soufflée 

Carpaccio de filé mignon com rúcula, queijo parmesão e molho de mostarda de Dijon 

Carpaccio de polvo com vinagrete de batata e páprica defumada

Coração de palmito pupunha assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula   

Provoleta de cabra grelhada na brasa 

Costelinha de porco marinada com chimichurri e assada lentamente

Carpaccio de Funghi com azeite trufado e pinholes e agrião 

Ceviche de peixe branco e camarão com sorbet de funcho

Tartare de atum com purê de avocado  

Alcachofra dourada no azeite com mix de quinoas, edamame, tomates, queijo feta e grana padano. 

SALADAS

Salada verde com folhas da temporada   

Salada Rubaiyat mix de folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wonton  
e mussarela de búfala

Burrata com mix de tomates frescos, salada de rúcula, azeitona, grissini e azeite.   

Salada de Vieira Templada com palmito pupunha e creme de abacate

 Vegetariano  Vegano  Contém lactose  Contém glúten

Todos os produtos podem conter glúten e lactose, pois não são manipulados em ambientes e equipamentos exclusivos

Os preços deste cardápio estão reais (R\$).

NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

Bacalhau 52°C com creme de couve flor e vinagrete 🍷

Salmão fresco com hollandaise de manjeriço, aspargos verdes, tomate confitado 🍷
e redução de vinho do Porto

Robalo com batatas crocantes, tomates e pimentões assados

Peixe do dia com molho de moqueca, banana da terra e farofa Luiz Tavares 🍷

Caixote marinho robalo, camarões, vieira, polvo, acompanhado de batata doce assada, 🍷
tomate cereja e risoto de açafão

Linguine na tinta de lula com salmão meio cozido, preparado na casa ao molho de beurre blanc 🍷

Caixote de camarões (5 unidades) acompanhado de riso pastine 🍷

Polvo aplastado com batata ao murro e tapenade e rúcula

Couve flor em diferentes texturas com brócolis, couve manteiga e queijo gorgonzola 🍷 🌿

Espaguete à mediterrânea com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinhas 🍷 🌿
queijo feta e manjeriço

Quinoa com cogumelos, brócolis, abobrinha e cenoura, servida quente 🌿

Capellini de pupunha fresco com aspargos verdes, jamon ibérico e grana padano 🍷

FAZENDA RUBAIYAT

Levíssimo

Tirita de picanha

Bife de chorizo

Fraldinha

Master Beef

Baby Beef

Filet Mignon

Queen Beef (serve 2 pessoas)

Baby lamb costelinhas de cordeiro
grelhadas com batatas assadas à provençal

Frango caipira da Fazenda Rubaiyat
marinado em alecrim e limão siciliano com
creme de milho 🍷 🌿

Leitão da Fazenda Rubaiyat confitado
e desossado com cebolinha glaceada no
suco de laranja

GUARNIÇÕES

Creme de espinafre 🍷

Creme de milho 🍷

Arroz Biro-Biro 🍷

Arroz branco 🍷 🌿

Arroz com brocolis

Arroz piemontese 🍷

Batata palito 🍷 🌿

Batatas soufflée 🍷 🌿

Purê de batata 🍷

Lascas de palmito assado 🍷 🌿

Mini legumes assados 🍷 🌿

Farofa de ovos 🍷

Farofa Rubaiyat 🍷

Farofa Luiz Tavares 🍷

Aspargos frescos assados 🍷 🌿

Mix de cogumelos a provençal 🍷 🌿

Purê de mandioquinha

CHULETÓN AL FUEGO

Chuletón al Fuego clássico chuletón espanhol, 1,2 kg, flambado em cognac,
acompanha batata gratin. Serve duas pessoas. 🍷 🌿