

## TAPAS

---

Couvert - *mix de entradas e pães caseiros*

Cesta Aperitivo *pão italiano, requeijão, ricota e geleia de frutas vermelhas da casa, manteiga, tomate ralado, embutidos espanhóis e castanhas variadas.*

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)*

Empanada Salteña *(2 unidades)*

Almofadinha de queijo *a base de massa de wonton (5 unidades)*

## ENTRADAS

---

Jamón Iberico *(pata negra)*

Steak Tartare *cortado a faca*

Tartare de atum *com purê de avocado*

Tartar de salmão *com crocante de wonton*

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

Carpaccio de polvo *com vinagrete de batata e páprica defumada*

Carpaccio de Funghi *com azeite trufado e pinholes e agrião*

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

Provoleta de cabra *grelhada*

Costelinha de porco *marinada com chimichurri e assada lentamente*

Ceviche de peixe branco e camarão *com sorbet de funcho*

Alcachofra salteada com Jamón Iberico

Torresmo de Rolo *temperado com ervas e assado lentamente ao forno*

Polvo à feira *fatias de Polvo finalizados em forno de barro com batatas baby e páprica*

## 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 palmito com agrião

Salada de Quinoa *com Abóbora assada e queijo de cabra*

## NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

---

Frutos do mar túbio com salada - vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito

Paella Marinera serve 2 pessoas: arroz bomba, camarão, lula, vieiras, peixe branco e mexilhão

Bacalhau ao forno com batata, tomate, pimentões e azeitona assada

Salmão selvagem com hollandaise de manjeriço, aspargos, 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, lula e arroz azafran

Risotto de funghi silvestre

Caixote de camarões (5 unidades) acompanhado de riso pastine

Polvo aplastado com batata ao murro, 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

Linguado Selvagem com purê de batata cítrico

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)

Arroz Costelão

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 brócolis

Arroz piemontese

Batata palito

Batatas soufflée

Batata doce roxa assada

Farofa de ovos

Farofa Rubaiyat

Farofa Luiz Tavares

Beringela à Espanhola

Lascas de palmito assado

Legumes grelhados

Mix de cogumelos a provençal

Palmito pupunha com amêndoa crocante e queijo parmesão gratinado

Purê de abóbora com cogumelos gratinados

Purê de batata

Purê de mandioquinha

## CHULETÓN AL FUEGO

---

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

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

Vigilância Sanitária: tel. 1745 | Defesa do Consumidor: tel. 151.