

ENTRETENIMENTOS

Couvert:

Coalhada seca com páprica doce, creme de gorgonzola, mix de pães, pão de queijo, pão de polvilho, manteiga com flor de sal, azeitona marinada, pickles, cebola confitada. Couvert opcional por pessoa.

Crocante de wanton *recheada com brandada de bacalhau (6 unidades)*

Tábua de queijos *(Grana Padano ou Manchego)*

Croqueta de linguiça

Filé mignon aperitivo *com chimichurri*

Bruschetta do dia *(6 unidades)*

Linguiça de lombo *com chimichurri*

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

Dadinho de tapioca *com geleia de pimenta (10 unidades)*

ENTRADAS

Carpaccio de filé mignon

com rúcula, queijo parmesão e molho de mostarda de Dijon.

Steak Tartare

cortado a faca com batatas soufflée.

Costelinha de porco

com chimichurri marinada e assada lentamente, suculenta e dourada

Coração de palmito pupunha assado

no forno a lenha com coalhada fresca e rúcula

SALADAS

Salada Rubaiyat

folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wanton e mussarela de búfala

Brasília (a Julienne)

alface, tomate, palmito, cenoura, bacon, batata palha, crocante de wanton, grana padano e molho de mostarda

Salada Caprese

Burrata

AOS SÁBADOS

Feijoada completa

com baby pork da fazenda Rubaiyat e buffet de sobremesas
(por pessoa)*

Feijoada completa para viagem

*Crianças de 05 a 12 anos, 50% do valor. Grátis para menores de 5 anos

MASSAS

Espaguete à mediterrânea

com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinha, queijo feta e manjeriço

NOSSOS CLÁSSICOS (FORNO DE BARRO)

Salmão com molho holandaise de manjeriço

aspargos, tomate e redução de vinho do porto

Pescada com arroz siciliano e redução de vinho do porto

Caixote marinho

polvo, vieiras, camarões, lulas, cauda de lagosta, peixe e arroz ao azafrán

Robalo assado

no forno de barro com purê de batatas rústico, cebola roxa, tomate cereja e vinagrete de alho

Bacalhau confitado

com batata, vinagrete de azeitona e tomate

Camarões rosa gigantes à provençal (5 unidades)

com risoto de limão siciliano

PRATOS TAMANHO FAMÍLIA (SERVEM DUAS PESSOAS)

Mixed grill: bife de chorizo, baby pork, frango caipira da Fazenda Rubaiyat, linguiça de lombo, costela suína, legumes na grelha com arroz ou farofa

Risoto de camarão

Camarão cremoso

Peixe com molho de camarão

Moqueca com banana e farofa

Arroz de costelão

Bacalhau confitado

Camarão na Abóbora

CARNES PRODUZIDAS PELA FAZENDA RUBAIYAT

RAÇA BRANGUS

Levíssimo

(coração do ancho, corte longitudinal)

Baby Gold

(corte especial do baby beef)

Picanha Summus

(exclusiva do Rubaiyat)

Baby beef

Master beef clássico

com batata soufflée

Bife de chorizo

Coração de filé mignon *meia porção*

Fraldinha *meia porção*

Bife de tira

CARNES PARA DUAS A TRÊS PESSOAS

Queen beef de novilha Brangus

Picanha fatiada

Double Baby Beef

OUTRAS CARNES

Frango caipira da fazenda Rubaiyat

*marinado em alecrim e limão siciliano
com creme de milho*

Baby lamb: costelinha de cordeiro

grelhada com batatas assadas à provençal

Rubaburguer

*(Carne brangus grelhada a carvão, queijo
espanhol manchego, molho béarnaise,
rúcula e cebola échalote dourada.*

GUARNIÇÕES

Arroz com brócolis

Arroz Biro-Biro

Arroz Carreteiro

Arroz Piemontese

Batatas soufflée

Creme de espinafre

Farofa de ovo caipira
na manteiga

Lascas de palmito assadas
no forno a lenha

Purê de mandioquinha

Purê de batatas

Aipim cozido na manteiga
de garrafa

Costelão Rubaiyat

*Assado lentamente no
forno de barro com farofa
Luiz Tavares*

*Rubaiyat.
Da fazenda
ao prato.*

*aceitamos os cartões de crédito :
Visa, Mastercard , Amex e débito,
`não aceitamos cheques**