

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, Madrid y Santiago de Chile. Les invitamos a disfrutar de nuestra cocina de producto autentica, natural y sin disfraces, en la que se destaca una materia prima, fresca, de temporada, preparada a las brasas.

Rubaiyat, de la Hacienda al Plato.

COUVERT (ENTRETENIMIENTO)

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

Carpaccio de Pulpo con Palta y Paprica

Provoleta marinada con hierbas servidas en pan rustico

Mollejas de corazón a la parrilla "Cabaña Las Lilas"

Longaniza Rubaiyat a la parrilla

Empanadas tradicionales "Cabaña Las Lilas"

Costillitas de cerdo marinadas en chimichurri, asadas lentamente

Locos a la parrilla con papas confitadas, mayonesa de hierbas y hojas verdes

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, almendras caramelizadas con vinagreta de mostaza y miel

Ensalada de Apio y Palta

Aderezada con chutney casero de apio y acompañada de hojas amargas

Ensalada de Palta y Palmito

Ensalada Verde

PLATOS PRINCIPALES

Spaguetti Mediterráneo

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

Pescado fresco del día al horno

puré rústico de papas, tomate confitado, cebolla morada y vinagreta de ajos con romero

Nuestro Clasico Salmon al horno

sobre ragout de hongos

Merluza Austral al horno de barro

con crema de maiz gratinada

NUESTROS CORTES



ANGUS STOCK

Ojo de Bife especial "Cabaña Las Lilas"	430g
Picaña Summus exclusiva Rubaiyat	360g
Bife de chorizo	430g
Bife de Tira	430g
Filete	320g
Entraña	350g
Degustación Angus: ½ Bife de chorizo, ½ Picaña, ½ Entraña	700g

CORTES PETITS

Bife de chorizo	250g
Entraña	200g
Filete	200g
Bife de Tira	230g

WAGYU

Ojo de Bife	350g
Tirita Wagyu	250g

OTRAS CARNES

Pollo ecológico de grano marinado preparado a las brasas

HAMBURGUESAS

Original Rubaburger

250g de picaña wagyu a la parrilla, con queso gruyere, con cebolla caramelizada, rúcula y salsa bearnesa, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompaña papas soufflé.

Smokey Bacon

Hamburguesa de mezcla angus 250g con queso cheddar, berros, tocino, palta y salsa especial ahumada, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompañado con papas soufflé.

Wagyu con Portobellos

Hamburguesa de Wagyu 250g con queso parmesano, hongos portobellos salteados y mayonesa de trufa, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompañado con papas soufflé.

GUARNICIONES

Arroz "Cabaña Las Lilas"

Cebolla asada "Cabaña Las Lilas"

Quinoto con queso de cabra y tomate deshidratado

Papas Fritas

Papas Fritas Trufadas

Mix de Funghi

Pastelera de Choclo

Pure Trufado

Papas Soufflé

Espinaca a la Crema

Vegetales asados