

ENTRETENIMENTOS

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

Bolinho de feijoada (8 unidades) 🍷 🌿

Queijo Grana Padano ou Manchego 🍷

Bolinho de bacalhau (8 unidades) 🌿

File 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

Steak Tartare cortado a faca com batatas soufflée.

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

Costelinha de porco com molho barbecue assada lentamente

Provoleta de cabra grelhada 🍷

Palmito pupunha ao forno a lenha com tomate seco 🍷 🌿

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

Carpaccio de Funghi confitado em lâminas com folhas de agrião e azeite de trufas brancas 🍷 🌿

Ceviche de peixe branco e camarão com sorbet de funcho

Tartare de atum com foie gras e molho roti 🍷 🌿

SALADAS

Verde folhas verdes com maçã, abacate e vinagrete de erva doce. 🌿 🍷 🌿

Salada Rubaiyat folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wanton 🍷 🍷 🌿 e mussarela de búfala.

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

Palmito e agrião com vinagrete de mostarda e limão 🍷 🍷

Caesar alface americano, croutons, queijo parmesão e molho de anchovas 🍷

Salada de figo caramelizado, Jamon ibérico e gorgonzola 🍷

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Salmão com espinafre, aspargos e ervilhas tortas salteados com gengibre

Lombo de bacalhau com batata ao murro, cebola e azeitonas.

Robalo com legumes assados

Caixote de camarões (5 unidades) assados no forno com risoni ao mascarpone, manjerição e limão sicilianotomate cereja e risoto de açafraão 🍷 🌿

🌿 Vegetariano 🍷 Vegano 🍷 Contém lactose 🍷 Contém glúten

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

FAZENDA RUBAIYAT

Levíssimo (coração do ancho, corte longitudinal)

Baby Gold (corte especial do baby beef)

Picanha Summus com batatas souffléesbeef

Baby beef

Clássico Master beef (com molho de cebola e batatas soufflées)

Bife de chorizo

T-Bone steak

Assado de tira (costela especial)

Filé mignon

Leitão da fazenda Rubaiyat confitado e desossado com cebolinhas glaceadas no suco de laranja

Assado de tira (costela especial)

Bife de chorizo

Tirita de picanha

Queen Beef (serve 2 pessoas) contrafilé de novilha precoce Brangus, com batatas soufflées e farofa Luiz Tavares

Picanha fatiada

Bife de tira

Frango caipira da fazenda Rubaiyat marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho

Baby lamb costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal.

Rubaburger

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro

Arroz branco

Arroz com brocolis

Arroz Carreteiro

Arroz piemontese

Banana à milanese

Baked potato

Batatas soufflée

Creme de milho

Creme de espinafre

Farofa Rubaiyat

Farofa Luiz Tavares

Farofa de banana na manteiga de garrafa

Legumes assados no forno

Mandioca crocante

Purê de batata

CHULETÓN AL FUEGO

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

Costelão Rubaiyat assado lentamente no forno de barro com farofa Luiz Tavares (sujeito à disponibilidade)

Arroz de costelão

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

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