

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, Rio de Janeiro, Ciudad de México, 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.

COUVERT y PANES

Couvert con nuestra selección de aperitivos de la casa

Panes artesanales

PARA PICAR Y COMPARTIR

DE NUESTRO RAW BAR

Carpaccio de Portobello confitado y aderezo de trufa

Ceviche de Huachinango con mango y vinagreta de pimiento amarillo

Steak Tartare cortado a cuchillo con papas soufflé

Tiradito de Atún con vinagreta de soya, jengibre y ajonjolí

Duo de Tostadas de Marlín y Ceviche

A LAS BRASAS

Chorizo Rubaiyat

Chistorra

Mollejas de corazón

Mix Brasas (Chorizo, Chistorra y Mollejas) *para 3 personas*

ASADOS EN NUESTRO HORNO DE PIEDRA

Provolone marinado en Hierbas y Pan rústico 

Tacos de Camarón al tempura, con mayonesa de chipotle y brotes de cilantro

Costillas de cerdo marinadas en Chimichurri, asadas lentamente

Mini Hamburguesa de picaña y pan de queso (*3 piezas*)

NUESTRAS EMPANADAS

Clásica de carne "Cabaña Las Lilas"

Palmito y Queso

Chistorra

ENSALADAS

Rubaiyat (*mezcla de lechugas, palmito, jitomate, alcachofa, zanahoria, jitomates cherry y cebolla frita*) 

Las Lilas (*arme su ensalada: mix de lechugas, arúgula, berros, palmito, aguacate, zanahoria, cebolla morada, aceitunas, jitomate, huevo cocido*)

Verde (*mezcla de lechugas verdes, aguacate, pepino y manzana verde*) 

Auténtica Burrata con arúgula, y tomates cherry deshidratado y grisini de parmesano 

De aguacate 

PASTAS Y SOPAS

Fetuccini con frutos del mar

Crema de chile poblano con salteado de huitlacoche

Sopa de Cebolla

Solicite su Tarta Tatin para el postre, en 15 minutos llegará recién hecha y caramelizada a su mesa
(Para 2-3 personas)

DISPONEMOS DE (GRUPOS MENUS YA UNPARTIR SALON DE EXCLUSIVO 10 PERSONAS) PARA SUS EVENTOS

 Opciones para vegetarianos

TODOS LOS PESOS DE NUESTRAS CARNES SON EN CRUDO

CONSUMIR PRODUCTOS CRUDOS ES SU DECISIÓN

16% IVA INCLUIDO

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Aceptamos Tarjetas: Visa, Mastercard, Amex y Diners



NUESTROS CORTES 'PRIME' DE CABAÑA LAS LILAS

Picaña Summus: exclusiva Rubaiyat	320g	
Ojo de bife	380g	
Bife de Tira de Picaña	350g	
Tirita de Picaña	250g	
Bife de Chorizo	340g	Petit (250g)
Filete	250g	
Entraña	380g	
Asado de Tira	400g	
Picaña Fatiada	350g	

CARNES PARA DOS O TRES PERSONAS

Degustación de carnes (620 gr. - Asado de tira, Picaña y Entraña)

Doble Baby (620 gr. – *la parte más jugosa del buey*)

Queen Beef (620 gr. – *Noix d'entrecôte*)

OTRAS CARNES

Medio pollo orgánico a la parrilla con salsa de cítricos

Costilla Braseada

Hamburguesa Rubaiyat (*cebolla caramelizada, jitomate deshidratado, arúgula y salsa bearnesa*)

250g

LOS CLASICOS DE FIGUEIRA RUBAIYAT



DE NUESTRO HORNO DE BARRO - PARRILLA

Pulpo aplastado con papa al murro y Tapenade

Huachinango con puré de piña, verduras rostizadas y salsa de naranja

Salmón con salteado de espárragos y chícharo japonés

Atún rojo a la parrilla

Cazuela de Mariscos con arroz al azafrán

GUARNICIONES

Arroz Rubaiyat

Farofa Rubaiyat (*con carne seca*)

Papa horno

Guacamole

Verduras rostizadas especialidad Rubaiyat

Puré de papa con Duxelle de portobello y trufa

Farofa

Papa soufflé

Espinacas a la crema

Plátanos fritos Rubaiyat

Espárragos a la parrilla

Yuca frita

BUFFET DE FEIJOADA

(Los días Sábados al almuerzo. Incluye diez tipos de carnes, guarniciones típicas brasileñas – carne seca, farofa, col, yuca, etc)

Adultos

Niños de 5 a 12 años (menores de 5 gratis)