

RUBAIYAT, de la hacienda al plato

El gallego Belarmino Fernández Iglesias inicia en 1951 su gran aventura profesional que le ha llevado a convertirse en uno de los más afamados restauradores de la actualidad. Hoy el grupo cuenta con las marcas **Rubaiyat** en São Paulo, Brasilia, Rio de Janeiro, Ciudad de México, Santiago de Chile y Madrid y **Cabaña Las Lilas** en Buenos Aires.

En sus restaurantes prevalecen productos naturales y frescos provenientes de la **Hacienda Rubaiyat**, en Brasil, donde se crean las razas Brangus y Tropical Kobe Beef para ofrecer a los clientes una carne de máxima calidad. La noble procedencia de materias primas y de ingredientes utilizados en su cocina, combinados con su ambiente rústico y exclusivo, aseguran una experiencia gastronómica única e inolvidable.

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota acompañado de nuestro pan con tomate

Mini tostas de sobrasada con queso manchego

Mini tostas con tomate, pimiento rojo y anchoas

Chips de patata y ventresca de atún con vinagreta de tomate

Mini patatas gratinadas con queso torta del casar 🌿

Pulpo a Feira

Mollejas de corazón a la parrilla con alioli suave de limón

Chorizo Criollo

Provoleta a la parrilla marinada en hierbas

Carpaccio de setas Portobello con piñones y aceite de trufa 🌿

ENTRADAS

Canelón frío de bogavante con ensalada verde y vinagreta de chalotas

Steak Tartar cortado a punta de cuchillo

Carpaccio de manitas cerdo con aceite de ceps y virutas de foie

Huevo cocido a baja temperatura con crema de espárragos blancos y trufas 🌿

Empanada de Solomillo con ensalada verde

Tartar de atún con puré de aguacate, ensalada verde y crujiente wonton

ENSALADAS

Ensalada Rubaiyat con hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria, mozzarella

con crujiente de pasta wonton, vinagreta de mostaza y miel 🌿

Ensalada de burrata con vinagreta de tomate seco, rúcula y grissini de romero 🌿

Ensalada de verano con hojas frescas, queso feta, granada, manzana verde, vinagreta de yogur y cacahuete caramelizado 🌿

DEL MAR

Pescado del día con patatas con azafrán, tomate confitado, cebolla asada y vinagreta de ajos con romero

Pulpo en la brasa con aceite de picada, puré de batata y cebolla asada

Atún rojo en costra de sésamo negro a la parrilla con tartar de mango y puré de batata

Lomo de bacalao cocido a baja temperatura con puré de garbanzo y vinagreta de pimientos

PASTA

Capellini con setas salteadas, mantequilla de limón y aceite de trufas blanca 🌿

NUESTRA EXCLUSIVA RAZA TROPICAL KOBE BEEF

Tropical Kobe Baby Beef

Tropical Kobe Bife de Chorizo - Entrecot argentino

Tropical Kobe Bife de Chorizo Petit - Entrecot argentino

Tropical Kobe Tirita de Picanha

NUESTRA RAZA BRANGUS

Baby Beef - Ojo de Bife especial "Cabaña Las Lilas"

Bife de Chorizo - Entrecot argentino

Fraldinha - Corte exclusivo brasileño, carne magra y muy succulenta

Picanha Summus - Tapilla de Cadera

Tirita de Picanha

Solomillo alto del centro

CARNES PARA DOS PERSONAS

Queen Beef Wagyu - Corte de carne muy suave, especial para nuestros clientes más exigentes, procedente de una exclusiva selección de novillas de nuestra Hacienda Rubaiyat

Baby Gold - la mejor parte del baby beef

Master Beef - chuleta de larga maduración, más de 60 días

Degustación Tropical Kobe Beef - Asado, Tirita y Secreto

OTRAS CARNES

Nuestro famoso Costelão - Costillar asado lentamente en nuestro horno de barro

Pollito de grano de Corral marinado en miel y romero

Hamburguesa Rubaiyat – 200 gr de Tropical Kobe Beef a la parrilla, con cebolla caramelizada, tomate confitado, queso gruyere, rúcula y mayonesa de mostaza de Dijón.

Costilla de cerdo confitada con puré de patata y chucrut

GUARNICIONES

Mini verduras a la brasa

Arroz Biro Biro

Puré de patatas con trufa

Cebollas con balsámico

Patatas Soufflé




PARA NIÑOS

Pregunte a uno de nuestros maîtres sobre la carta especial disponible para los niños

FEIJOADA

Noviembre a marzo - sábados a mediodía
Adultos | Niños hasta 12 años

 Opciones para vegetarianos

Servicio de pan

Cuchillos RUBAIYAT

Grande | Pequeño

Solicite la Tarta Tatin para el postre, en 15 minutos llegará recién horneada y caramelizada a su mesa, acompañada de nuestro helado de vainilla artesanal (Para 2 - 3 personas)

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal*