

Rubaiyat. De la hacienda al plato.

COUVERT

Selección de aperitivos acompañados de nuestros panes ◊

PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota acompañado de nuestro pan con tomate

Chips de patata y ventresca de atún con vinagreta de tomate

Pulpo a Feira

Mollejas de corazón a la parrilla con alioli suave de limón

Chorizo Criollo

Provoleta a la parrilla marinada con hierbas ◊

Carpaccio de carne de vaca madurada curada, con emulsión de mostaza, aceite de trufa y parmesano

Carpaccio de setas Portobello con piñones y aceite de trufas ◊

Dados de Tapioca con mermelada de guindilla ◊

Chips de Solomillo con mayonesa de Dijon

Mini Conos Crujientes rellenos (Steak tartar, bogavante y tartar de atún)

Mini Patatas rellenas con queso Gorgonzola ◊

Alcachofas confitadas con jamón, ajo y perejil

ENTRADAS

Canelón frío de bogavante con ensalada verde y vinagreta de chalotas

Steak Tartar cortado a punta de cuchillo

Empanada de Solomillo con ensalada verde

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

Carpaccio de salmón ahumado marinado en salsa de remolacha con emulsión de wasabi

Ceviche con granizado de mandarina y chips de plátano

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 Griega con hojas frescas, queso feta, granada, manzana verde, vinagreta de yogur y cacahuete caramelizado ◊

Ensalada de tomate y ventresca

Ensalada Tropical con hojas frescas, mango, maracuya, apio, coliflor, brocolis, palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón ◊

DEL MAR

Pescado fresco del día con couscous de verduras, crujiente de puerros, crema agria y reducción de naranja

Pulpo al horno con Boniato y Batata asada, crujiente de batata y crema agria

Atún con ensalada de tres quinoas y emulsión de wasabi ◊

PASTA Y ARROCES

Capellini con mix de setas, mantequilla de limón y aceite de trufa blanca ◊

Fideua de langostinos salvajes

NUESTRAS CARNES

ANGUS

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

Baby Gold

La mejor parte del Baby Beef

Master Beef

Chuleta de larga maduración, más de 40 días

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

Degustación Wagyu

Asado, Tirita y Secreto

WAGYU

Wagyu Baby Beef

Wagyu Bife De Chorizo

Entrecot Argentino

Wagyu Tirita de Picanha

Wagyu Secreto

Wagyu Asado de Tira

OTRAS CARNES

Pollito de grano de Corral

Marinado en mostaza, miel y romero

Hamburguesa Rubaiyat

Wagyu a la parrilla, con cebolla caramelizada, tomate confitado, queso gruyere, rúcula y mostaza de Dijon

TOMAHAWK "Hanging and Flame"

Para 3 o 4 personas.

Clásico chuletón español, 1,900kg, flambeado con cognac

GUARNICIONES

Mini verduras a la brasa

Arroz "Cabaña Las Lilas"

Puré de patatas con trufa

Cebollas con balsámico

Patatas Soufflé

Farofa de Huevo

Pimientos del padrón

NIÑOS

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

Suplemento 10% en terraza

Apto para vegetarianos

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias.

Soliciten información a nuestro personal.