

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 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

Huevos con setas de temporada
huevo cocido a baja temperatura, con
setas de temporada y puré con trufas

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 al horno con salsa champignon Portobello, alcachofas
y crujiente de puerro

Fideua de langostinos

Arroz de Pulpo arroz negro con tinta de calamar, mayonesa de ajo asado
y pulpo a la brasa - 150g

Atun con Tartar de Mango en costra de sésamo negro, puré de boniato
y tartar de mango - 160g

PASTA

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

NUESTRAS CARNES

WAGYU

Wagyu Baby Beef
Wagyu Bife de Chorizo
Entrecot argentino
Wagyu Tirita de Picanha
Wagyu Secreto
Wagyu Asado de Tira

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

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 40 días

Degustación Wagyu
Asado, Tirita y Secreto

TOMAHAWK "Hanging and Flame"

*Para 3 o 4 personas.
Clásico chuleton español, 1,900kg,
flambeado con cognac*

OTRAS CARNES

Costelão
Con puré de patatas con trufas

Pollito de grano de Corral
Marinado en mostaza, miel y romero

Rabo de toro
Con patata paja por arriba, puré de patatas y salsa de vino Porto

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

FEIJOADA

*Arroz, frijoles cariocas, farofa, costilla de cerdo, chorizo criollo, piña, naranja, yuca frita y col.
Mínimo 2 personas.*

GUARNICIONES

Mini verduras a la brasa

Arroz "Cabaña Las Lilas"

Puré de patatas con trufa

Cebollas con balsámico

Patatas Soufflé

Farofa de Huevo

NIÑOS

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

 Apto para vegetarianos

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias.

Soliciten información a nuestro personal.