

## RUBAIYAT de la hacienda al plato

### COUVERT

Selección de aperitivos acompañados de nuestros panes 3,50

### PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota acompañado de nuestro pan con tomate	½ ración 16,50	29,00
Chips de patata y ventresca de atún con vinagreta de tomate		8,50
Pulpo a Feira		19,00
Mollejas de corazón a la parrilla con alioli suave de limón	½ ración 8,50	16,00
Chorizo Criollo		8,00
Provoleta a la parrilla marinada en hierbas		10,50
Carpaccio de setas Portobello con piñones y aceite de trufa		12,00
Dados de Tapioca con mermelada de guindilla		8,00
Chips de Solomillo con mayonesa de Dijon		9,50
Mini Conos Crujientes rellenos (Steak tartar, bogavante y tartar de atún)		13,50
Mini Patatas rellenas con queso Gorgonzola		8,50
Alcachofas confitadas con jamón, ajo y perejil		19,50

### ENTRADAS

Canelón frío de bogavante con ensalada verde y vinagreta de chalotas	19,50
Steak Tartar cortado a punta de cuchillo	25,00
Empanada de Solomillo con ensalada verde	15,00
Tartar de atún con puré de aguacate, ensalada verde y crujiente wonton	24,00
Ceviche cítrico de Róbaló con granizado de caipiriña de mandarina	23,50

### ENSALADAS

Ensalada Rubaiyat con hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria, mozzarella con crujiente de pasta wanton, vinagreta de mostaza y miel	13,50
Ensalada de burrata con vinagreta de tomate seco, rúcula y grissini de romero	17,00
Ensalada Griega con hojas frescas, queso feta, granada, manzana verde, vinagreta de yogur y cacahuete caramelizado	15,50
Ensalada de tomate y ventresca	15,00
Ensalada Tropical con hojas frescas, mango, maracuya, apio, coliflor, brocolis, palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón	16,00

### DEL MAR

Pescado del día al horno con salsa champignon Portobello, alcachofas y crujiente de puerro	29,00
Fideua de langostinos	27,50
Pulpo a la brasa con patata con azafrán, tomate asado, cebolla asada y tapenade de aceitunas	30,50
Atun rojo en costra de sésamo negro a la parrilla, con quinoa, chutney de mora y espuma de gengibre.	29,50

### PASTA

Capellini con mix de setas, mantequilla de limón y aceite de trufa blanca	18,00
---	-------

## NUESTRAS CARNES

### BRANGUS

<b>Baby Beef</b> Ojo de Bife especial "Cabaña Las Lilas"	33,80
<b>Bife de Chorizo</b> - Entrecot argentino	32,70
<b>Fraldinha</b> - Corte exclusivo brasileño, carne magra y muy succulenta	28,80
<b>Picanha Summus</b> - Tapilla de Cadera	32,70
<b>Tirita de Picanha</b>	26,20
<b>Solomillo alto del centro</b>	32,80

### CARNES PARA DOS PERSONAS

<b>Baby Gold</b> - la mejor parte del baby beef	67,60
<b>Master Beef</b> - chuleta de larga maduración, más de 40 días	79,80

### OTRAS CARNES

<b>Pollito de grano de Corral</b> marinado en mostaza, miel y romero	
<b>Hamburguesa Rubaiyat</b> - 200 gr Wagyu a la parrilla, con cebolla caramelizada, tomate confitado, queso gruyere, rúcula y mostaza de Dijón	25,50
	22,50

### TOMAHAWK "Hanging and Flame"

Para 3 o 4 personas 138,00  
Clásico chuletón español,  
1,900kg, flambeado con cognac

### FEIJOADA

Noviembre a marzo - sábados a mediodía  
Adultos 28,50  
Niños hasta 12 años 16,50

## GUARNICIONES

<b>Mini verduras a la brasa</b> 🍴	7,00
<b>Arroz Cabaña de Las Lilas</b>	5,80
<b>Puré de patatas con trufa</b> 🍴	4,50
<b>Cebollas con balsámico</b> 🍴	4,00
<b>Patatas Soufflé</b> 🍴	4,00
<b>Farofa de Huevo</b> 🍴	4,00

## 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.