

## 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

### 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

### TOMAHAWK "Hanging and Flame"

Para 3 o 4 personas.

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

### CARNES PARA DOS PERSONAS

#### Baby Gold

La mejor parte del Baby Beef

#### Master Beef

Chuleta de larga maduración, más de 40 días

### 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

## GUARNICIONES

Mini verduras a la brasa

Arroz "Cabaña Las Lilas"

Puré de patatas con trufa

Cebollas con balsámico

Patatas Soufflé

Farofa de Huevo

### FEIJOADA

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

## NIÑOS

Pregunte a uno de nuestros maitres 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.