

ENTRETENIMENTOS

Couvert - *seleção de entradas e pães caseiros - opcional por pessoa*

Bolinho de feijoada (8 unidades)

Bolinho de bacalhau (8 unidades)

Bruschetta do dia (6 unidades)

File aperitivo com chimichurri

Linguiça de lombo com chimichurri

Pintxo de polvo

Dadinho de tapioca *com geleia de pimenta (10 unidades)*

Almofadinha de queijo *a base de massa wonton (5 unidades)*

ENTRADAS

COZINHA

Empanada Salteña "Cabaña Las Lilas" *com salada verde*

Coração de palmito pupunha assado no forno de barro *com iogurte grego e rúcula*

Costelinha de porco

Burrata *com salada de rúcula, redução de balsâmico e grissini*

Torresmo de Rolo *temperado com ervas e assado lentamente ao forno*

RAW BAR

Ceviche de peixe *com camarão, coentro, suco de limão, azeite com chips de batata-doce*

Carpaccio de vieiras *com azeite cítrico e mostarda*

Carpaccio de filé mignon *com rúcula, mostarda, parmesão, tomate confitado e alcaparras*

Steak Tartare *com sorvete de mostarda e compota de cebola*

Tartar de salmão *com crocante de wonton*

SALADAS

Salada Rubaiyat *folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wonton e mussarela de búfala.*

Salada de palmito e rúcula

Caprese *tomate cereja, mussarela de búfala, rúcula e manjeriço*

Salada de figo *caramelizado, rúcula, Jamon ibérico e gorgonzola*

Salada de quinoa *com Abóbora assada e queijo de cabra*

ARROZES ESPANHÓIS E MASSAS FRESCAS

Arroz com costelão

Fideuá de camarões *prato típico da Catalunha, feito com capellini cozido no caldo de camarões com açafrão e finalizado no forno de barro*

Risotto de funghi silvestre

Espaguete Mediterrâneo *com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinha, queijo feta e manjeriço*

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Frutos do mar túbio com salada - vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito

Caixote marinho polvo, vieiras, camarões, lulas, peixe e arroz azafran

Caixote de camarões (5 unidades) com risoni de mascarpone e limão-siciliano

Bacalhau confitado com batata, vinagrete de azeitona e tomate

Polvo aplastado com batata ao murro e tapenade

Robalo assado no forno de barro, com purê de batata rústico, cebola assada, tomate confitado e vinagrete de alho

Linguado Selvagem com creme de espinafre

Salmão selvagem grelhado com legumes ao forno

PEIXES INTEIROS

Feitos ao sal grosso no forno de barro (tempo de preparo, 25 minutos)

Vermelho e pargo

Robalo

CARNES DA FAZENDA RUBAIYAT

Tirita de picanha

Baby beef

Master beef

Bife de chorizo

Filé mignon

Fraldinha

OUTRAS CARNES

Rubaburger com queijo manchego, cebola echalote, rúcula e molho béarnaise

Leitão da Fazenda Rubaiyat confitado e desossado, com cebolinha glaceada em suco de laranja

Costelão assado lentamente no forno com farofa Luiz Tavares

Frango caipira da Fazenda Rubaiyat marinado em alecrim e limão-siciliano com creme de milho

Baby Pork da Fazenda Rubaiyat (serve 8 pessoas) - com arroz, farofa Luiz Tavares, couve, batatas à provençal e molho Jerez - sob encomenda

Baby Lamb

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro

Arroz branco

Arroz piemontese

Batatas Rubaiyat (soufflés)

Batatas à provençal

Farofa Luiz Tavares

Farofa de ovos ou banana

Creme de milho

Creme de espinafre

Lascas de palmito assadas

Mix de cogumelos à provençal

Legumes assados

Purê de batata

Purê de abóbora com cogumelos gratinados

CHULETÓN AL FUEGO

Chuletón al Fuego clássico chuletón espanhol, 1,2 kg, flambado em cognac, acompanha batata gratin. Serve duas pessoas.

Os preços deste cardápio estão reais (R\$).

Vigilância Sanitária: tel. 1745 | Defesa do Consumidor: tel. 151.