RUBAIYAT DE LA HACIENDA AL PLATO

Nuestro abuelo Belarmino, inicia en 1957 en São Paulo su gran aventura profesional, que lo llevó a convertirse en uno de los más afamados restauradores de la actualidad. Hoy con presencia de Cabaña Las Lilas, en Buenos Aires y Rubaiyat en São Paulo, Brasília, Río de Janeiro, Madrid y **Santiago de Chile**. Les invitamos a disfrutar de nuestra cocina de producto auténtica, natural y sin disfraces, en la que se destaca una materia prima, fresca, de temporada y preparada a las brasas.

Diego y Victor Iglesias

COUVERT

Nuestra selección de antipastos y panes artesanales
$ 2.500 Por persona

PARA PICAR Y COMPARTIR

Dadinhos de Tapioca Crocantes y deliciosos dados fritos de tapioca y queso. Una delicia icónica de Brasil.	$7.200
Longaniza Rubaiyat a la parrilla.	$7.200
Provoleta especiada con toques herbales y servida en pan rústico.	$9.900
Tataki de Salmón curado con merengue de maracuyá, cremoso de palta, rabanitos y leche de tigre.	$9.900
Empanadas tradicionales "Cabaña Las Lilas" dos unidades.	$10.500
Panceta crocante con chimichurri, salsa picante y limón asado.	$10.500
Matambrito "Cabaña Las Lilas" Matambre asado a la parrilla con chimichurri.	$11.000
Carpaccio de Filete con vinagreta de mostaza, alcaparras y queso parmesano.	$11.200
Burrata con rúculas, aceitunas negras, tomate pomarola cherry, pesto y crocantes.	$12.000
Carpaccio de setas Portobello con almendras y aceite de trufas.	$12.500
Steak tartar Rubaiyat, Filete cortado a cuchillo acompañado de papas chips y cebollas caramelizadas.	$12.900
Locos a la parrilla con papas confitadas y mayonesa de hierbas.	$13.800
Mollejas de corazón a la parrilla "Cabaña Las Lilas".	$14.500
Achuras Rubaiyat selección de nuestras mejores achuras: Riñones grillados, Mollejas crocantes, Morcillas y Chorizo.	$16.900

ENSALADAS

Ensalada Verde aliñada con limoneta.	$6.000
Ensalada Rúcula y Parmesano hojas frescas de rúcula y queso parmesano aliñadas con limoneta.	$8.500
Ensalada chilena cebolla morada, tomate, ají verde, cilantro y limoneta.	$8.800
Ensalada de Palta y Palmito aliñada con limoneta.	$8.900
Ensalada de Apio y Palta aderezada con chutney casero de apio y acompañada de hojas amargas palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón.	$9.900
Ensalada Rubaiyat hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria y mozzarella con vinagreta de mostaza - miel y crocantes de wontón.	$9.900
Ensalada de la Estación hojas verdes, palta, pepino, manzana verde, gorgonzola, almendras caramelizadas con vinagreta de mostaza - miel.	$9.900

PLATOS PRINCIPALES

RubaBurger original Hamburguesa de picaña 200grs. Queso gruyere, con cebolla caramelizada, Rúcula y salsa bearnesa, servido en nuestro pan de hamburguesas acompañado de papas fritas.	$13.900
Smokey Bacon Hamburguesa de mezcla Angus 200grs. Queso cheddar, berros, tocino, palta y salsa especial ahumada, servido en nuestro pan de hamburguesa acompañado de papas fritas.	$13.900
Pollo de grano preparado a las brasas.	$19.000
Nuestro salmón clásico con espárragos, salsa holandesa y reducción de balsámico.	$19.900
Arroz Negro, Arroz salvaje con Porotos verdes y Castañas de Cajú.	$19.900
Caixote de Langostinos Langostinos Asados acompañados con "Risoni" cremoso de mascarpone y limón.	$25.900
Costilla de cordero a la parrilla con Arroz caldoso de hongos. Costilla de cordero magallánico a la parrilla acompañado con arroz caldoso con hongos frescos.	$26.300
Bondiola de cerdo con Papas andinas. Cerdo braseado acompañada con papas andinas salteadas aderezadas con miel de romero, ají merquén y mostaza antigua.	$26.300
Pescado fresco del día al horno con zapallo italiano a la parrilla, crema de puerros y crocante de masa brioche.	$28.000
Paleta de cordero braseada con Puré de mostaza trufado y yema de huevo. Paleta de cordero en cocción lenta acompañado de Puré de papas, mostaza antigua y trufa.	$30.500
Garrón de Vacuno Braseado Garrón Osobuco de res, en cocción lenta y sus jugos. Ideal para compartir y acompañar con nuestras guarniciones.	$46.990

CORTES RUBAIYAT

Filete	200g	$16.800	320g	$23.900
Picaña summus	230g	$20.300	360g	$25.900
Entraña	200g	$21.000	300g	$29.900
Bife de chorizo	250g	$21.600	430g	$30.900
Baby Beef - Ojo de bife especial **"Cabaña Las Lilas" .**			430g	$32.900
T-Bone Steak			850g	$49.500
Master Beef			850g	$52.000
Degustación Angus: ½ Bife de chorizo, ½ Picaña, ½ Entraña.			600g	$62.900
Chuletón al fuego - Bife de costilla a la brasa de 1,4kg. Flameado con cognac y servido con puré trufado. Tamaño ideal para 3 personas.			1,4kg	$110.000

WAGYU

Asado de Tira	450g	$38.100
Vacio	300g	$41.900
Tirita de Picaña	270g	$42.900
Baby Beef	350g	$69.500
Bife de chorizo	350g	$72.000
Degustación Wagyu ½ Ojo de bife, ½ Bife de Chorizo, ½ Asado, ½ Picaña.	700g	$89.000

GUARNICIONES

Tabla de salsas: Chimichurri, Criolla y Picante	$3.000
Aligot	$4.900
Cebolla asada "Cabaña Las Lilas"	$5.600
Arroz "Cabaña Las Lilas"	$5.600
Vegetales asados	$5.600
Papas fritas	$5.800
Quinoto con queso de cabra y tomate deshidratado	$6.600
Puré trufado	$6.900
Pastelera de choclo	$7.300
Papas fritas trufadas	$7.300
Espinaca a la crema	$7.500
Palmitos gratinados con almendras	$7.900
Mix de hongos al horno	$8.900

Todos los productos pueden contener gluten y lactosa, ya que no son manipulados en ambientes y equipamientos exclusivos.

Wi-fi: Clientes Rubaiyat.
Contraseña: Rubachile.