COUVERT

Couvert - *por pessoa*	41

RAW BAR

Carpaccio de Filet Mignon *com rúcula e queijo parmesão**	86
Carpaccio de Funghi *com azeite trufado, pinholes e agrião (v)**	89
Carpaccio de Vieira *com molho cítrico**	116
Ceviche de Peixe Branco e Camarão*	113
Steak Tartare *cortado à faca com sorvete de mostarda e batatas soufflée**	98
Jamón Ibérico - *Pata Negra*	meia 195 | inteira 315

ENTRADAS

Barriga de Porco a la Ibérica *temperado com ervas e assado lentamente ao forno*	77
Burrata *com mix de tomates frescos, salada de rúcula, azeitona, grissini e azeite*	95
Camarão Pitu *grelhado com manteiga de pistache*	159
Coração de Palmito Pupunha *assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula*	80
Costelinha de Porco *marinada com chimichurri e assada lentamente*	82
Empanada Salteña - *duas unidades*	82
Mollejas de Corazón *a la parrilla servida com maionese de alho assado e limão-siciliano* - *sujeito à disponibilidade*	98
Provoleta de Cabra *grelhada*	73

SALADAS

Salada Baby Romana *com palmito assado, tomate, queijo Brie e crocante de parmesão e amêndoas*	91
Salada Caesar	69
Salada Rubaiyat *folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, wonton e muçarela de búfala*	71
Salada de Palmito e Agrião *(v)*	76
Salada Thomas *folhas de rúcula, jamon ibérico, figo caramelizado, nozes e gorgonzola*	98

FAZENDA RUBAIYAT

Baby Beef	242
Bife de Chorizo	211
Denver Steak	292
Entraña Argentina	198
Filet Mignon	206
Fraldinha	222
Levíssimo	204
Master Beef	425
Queen Beef - serve duas pessoas	478
Tirita de Picanha	236

OUTRAS CARNES

Baby Lamb *costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal*	298
Frango Caipira *marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho*	119
Leitão da Fazenda *confitado e desossado com cebolinha glaceada no suco de laranja*	196
Rubaburguer *carne brangus, queijo manchego, molho bérnaise, rúcula e cebola échalote dourada provençal*	84

FEIJOADA**

Buffet de Feijoada	179

***Servido aos sábados. Crianças de 6 a 12 anos: 50% do valor. Gratuito para menores de 6 anos.*

ESPECIAIS FIGUEIRA**

Camarão Carabinero Espanhol *com risoto de limão siciliano - grelhado ou assado - uma unidade*	240
Camarão Tigre *com risoto de limão siciliano - uma unidade*	413
Chuletón al Fuego *flambado em cognac, com batata gratinada - serve duas pessoas*	676
Peixe em Crosta de Sal - *serve duas pessoas*	385

WAGYU**

Assado de Tira 7/8	585
Bife de Chorizo 7/8	598
Baby Beef 7/8	656

NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

Bacalhau ao Forno *com batata, tomate, pimentões, brócolis e azeitonas assadas*	225
Caixote de Camarões *com riso pastine - cinco unidades*	269
Caixote Marinho *com robalo, camarões, vieira, polvo, lula e arroz azafrán**	299
Frutos do Mar Tíbio *com salada, vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito**	169
Linguado ao Forno *com purê de batata cítrico e crocante de mandioquinha*	184
Peixe do Dia *com molho de moqueca, banana da terra e farofa Luiz Tavares*	184
Polvo Aplastado *com batata ao murro, tapenade, rúcula e páprica picante*	273
Robalo *com batatas crocantes, tomates e pimentões assados*	198
Salmão Fresco *com creme de espinafre*	195

ARROZES E MASSAS

Arroz de Costelão	157
Arroz Negro *com legumes verdes, palmito e castanhas (v)*	108
Capellini de Pupunha Fresco *com aspargos verdes, jamón ibérico e grana padano*	139
Espaguete à Mediterrânea *tomates e azeitonas pretas, abobrinhas, queijo feta e manjericão*	116
Paella Marinera *arroz bomba, camarão, lula, vieiras, peixe branco e mexilhão - serve duas pessoas*	432
Risotto de Funghi Silvestre	137
Tagliatelle com Lagosta *e molho rústico*	188

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro	58	Legumes Grelhados *(v)*	63
Arroz com Brócolis *(v)*	49	Mix de Cogumelos à Provençal	64
Arroz Piamontese	57	Palmito Pupunha *com amêndoa crocante*	71
Batata Doce Roxa Assada	46	*e queijo parmesão gratinado*	
Batata Palito ou Soufflée	49	Polenta Frita	49
Creme de Espinafre	52	Purê de Abóbora com cogumelos gratinados	57
Creme de Milho	48	Purê de Batata	45
Farofa Luiz Tavares	49	Purê de Mandioquinha	48
Farofa de Ovos	49	Trio de Molhos	18
Farofa Rubaiyat	49	Carnes: *vinagrete, pimenta e chimichurri (v)*	
Lascas de Palmito Assado (v)	49	Pescados: *alcaparras, ervas finas e tártaro*	

(v) *Consulte pela opção vegana*

Opções sem carne (pode conter derivados de leite e ovos)

* *Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).*

** *Sujeitos à disponibilidade*

Todos os produtos podem conter glúten e lactose, pois não são manipulados em ambientes e equipamentos exclusivos.

Taxa de serviço de 13% opcional, não obrigatória e não incluída nos valores acima. Procon-SP: 151.

Wi-fi: Figueira Rubaiyat Senha: figueirarubaiyat

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