









RAW BAR

Couvert - por pessoa	32
Carpaccio de Filé Mignon com rúcula e queijo parmesão	62
Carpaccio de Funghi com azeite trufado, pinholes e agrião 	64
Carpaccio de Vieira com molho cítrico	87
Ceviche de Peixe Branco e Camarão	61
Steak Tartar cortado à faca	69
Tartar de Salmão com crocante de wonton	68
Jamón Ibérico - Pata Negra	meia 107 inteira 196

ENTRADAS

Barriga de Porco a la Ibérica temperado com ervas e assado lentamente ao forno	58
Burrata com mix de tomates frescos, salada de rúcula, azeitona, grissini e azeite 	80
Camarão Pitu grelhado com manteiga de pistache	137
Coração de Palmito Pupunha assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula 	65
Costelinha de Porco marinada com chimichurri e assada lentamente	59
Empanada Salteña - duas unidades	48
Pintxo de Polvo à Galega	82
Provoleta de Cabra grelhada	59

SALADAS

Salada Caesar a la casa Jondal	52
Salada Rubaiyat folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, wonton e muçarela de búfala  (v)	51
Salada de Palmito e Agrião	58
Salada de Quinoa com abóbora assada, queijo de cabra, rúcula, pistaches e romã  (v)	58
Salada de Baby Romana com palmito assado, tomate, queijo Brie e crocante de parmesão e amêndoas 	57

FAZENDA RUBAIYAT

Baby Beef	191
Bife de Chorizo	178
Denver Steak	179
Filet Mignon	173
Fraldinha	176
Levíssimo	164
Master Beef	252
Queen Beef - serve 2 pessoas	412
Tirita de Picanha	175

OUTRAS CARNES

Baby Lamb costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal	180
Frango Caipira marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho	94
Leitão da Fazenda confitado e desossado com cebolinha glaceada no suco de laranja	162
Rubaburger carne brangus, queijo manchego, molho béarnaise, rúcula e cebola échalote dourada provençal	74

ESPECIAIS FIGUEIRA*

Camarão Carabinero Espanhol - grelhado ou assado - 1 unidade	139
Chuletón Al Fuego flambado em cognac, acompanha batata gratinada - serve 2 pessoas	490
Peixe em Crosta de Sal - serve 2 pessoas	310

CORTES WAGYU

Assado de Tira	439
Bife de Chorizo	416
Baby Beef	435

* Sujeitos a disponibilidade

NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

Bacalhau ao Forno com batata, tomate, pimentões, brócolis e azeitonas assadas	150
Caixote de Camarões acompanhado de riso pastine - cinco unidades	204
Caixote Marinho com robalo, camarões, vieira, polvo, lula e arroz azafran	215
Frutos do Mar Tibio com salada, vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito	138
Linguado Fresco com purê de batata cítrico e crocante de mandioquinha	149
Peixe do Dia com molho de moqueca, banana da terra e farofa Luiz Tavares	160
Polvo Aplastado com batata ao murro, tapenade, rúcula e páprica picante	153
Robalo com batatas crocantes, tomates e pimentões assados	151
Salmão Fresco com hollandaise de manjeriço, aspargos, tomate confitado e redução de vinho	145

ARROZES E MASSAS

Arroz de Costelão	138
Arroz Negro com legumes verdes, palmito e castanhas (v)	87
Capellini de Pupunha Fresco com aspargos verdes, jamón ibérico e grana padano	87
Espaguete à Mediterrânea tomates e azeitonas pretas, abobrinhas, queijo feta e manjeriço	87
Paella Marinera - arroz bomba, camarão, lula, vieiras, peixe branco e mexilhão - serve 2 pessoas	311
Risotto de Funghi Silvestre	107
Tagliatelle com lagosta e molho rústico	129

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro	49	Farofa Rubaiyat	41
Arroz com Brócolis	41	Lascas de Palmito Assado	41
Arroz Piamontese	48	Legumes Grelhados	53
Batata Doce Roxa Assada	39	Mix de Cogumelos à Provençal	48
Batata Palito ou Soufflée	41	Palmito Pupunha com amêndoa crocante e queijo parmesão gratinado	48
Beringela à Espanhola	46	Purê de Abóbora com cogumelos gratinados	48
Creme de Espinafre	40	Purê de Batata	38
Creme de Milho	40	Purê de Mandioquinha	40
Farofa Luiz Tavares	41	Trio De Molhos	14
Farofa de Ovos	41		

Carnes: bearnaise, molho madeira e chimichurri

Pescados: alcaparras, ervas finas e tártaro

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

(v) Consulte pela opção vegana

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

Wifi: A Figueira Rubaiyat Senha: Figueiraruba

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

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