



TAPAS

Couvert	32
Bruschetta del día - seis unidades	37
Bocaditos de feijoada - ocho unidades	36
Bocaditos de bacalao - ocho unidades	37
Dados de tapioca con marmelada de pimienta - diez unidades	36
Cuadrados de queso a base de masa wantán - cinco unidades	28
Queso Grana Padano o Manchego	38
Papas chips con rosbif y mostaza de Dijon	37
Chorizo criollo con chimchurri	46
Tiras de Solomillo	50
Pintxo de pulpo	82

ENTRADAS

Jamón Ibérico - <i>Pata Negra</i>	meia 107 inteira 196
Empanada salteña - 2 unidades	48
Steak Tartare <i>cortado a cuchilla</i>	69
Tartar de atún <i>con crocante de palta</i>	79
Tartar de salmón <i>con crocante de wantán</i>	68
Carpaccio de solomillo de ternera <i>con rúcula, queso parmesano y salsa de mostaza de Dijon</i>	62
Carpaccio de Funghi <i>con aceite de oliva trufado, piñoles y berro </i>	64
Carpaccio de vieiras <i>con salsa cítrica</i>	87
Ceviche ovicho de pescado blanco y camarón	61
Pulpo a la feira <i>rodajas de pulpo finalizadas en horno de barro con minipapas y pimentón</i>	113
Corazón de palmito pupuña <i>asado al horno de barro con cuajada fresca y rúcula </i>	65
Provoleta de cabra a la parrilla	59
Costilla de cerdo marinada <i>con chimichurri y asada lentamente</i>	59
Pancetta <i>assada lentamente con hierbas</i>	58
Vitello Tonnato	62

ENSALADAS

Ensalada Caesar	52
Ensalada Rubaiyat, <i>verduras de hoja, zanahoria, tomate cherry, palmitos, wantán y mozzarella de búfala (v)</i>	51
Burrata con mix de tomates frescos, <i>ensalada de rúcula, aceitunas, grissini y aceite de oliva</i>	80
Ensalada de palmitos y berro	58
Ensalada de quinua <i>con calabaza asada, queso de cabra, rúcula, pistachos y granada (v)</i>	58

ARROCES Y PASTAS

Risotto de Funghi silvestre	107
Arroz con costillas	138
Capellini de pupuña fresco con espárragos verdes, jamón ibérico y queso Grana Padano	87
Espagueti a la mediterránea con tomates y aceitunas negras, zapallitos, queso feta y albahaca	87
Paella marinera - para dos personas - arroz bomba, langostin, calamares, vieiras, pescado blanco y mejillón	311
Arroz negro con verduras, palmitos y castañas (v)	87
Paccheri <i>com ragú de rabo de toro</i>	119
Osobuco con Paccheri <i>en mantequilla de salvia - para 2 personas</i>	359

NUESTRA COCINA MEDITERRÁNEA

Frutos del mar tibio con ensalada, vieiras, pulpo, mejillón, lagostin, rúcula, mango, tomate, pepino y palmito	138
Caixote marino - róbalo, camarones, vieira, pulpo, calamares y arroz azafrán	215
Caixote de langostin - cinco unidades - con guarnición de riso pastine	204
Bacalao al horno con papas, tomates, pimientos y aceitunas asadas	150
Salmón fresco con holandesa de albahaca, espárragos, tomates confitados y reducción de vino	145
Lenguado fresco con puré de papas cítrico	149
Róbalo con papas crocantes, tomates y pimientos asados	151
Pescado del día con salsa de moqueca, plátano y farofa Luiz Tavares	160
Pulpo aplastado con papas ao murro, tapenade, rúcula y pimentón picante	153

HACIENDA RUBAIYAT


Denver Steak	179
Levíssimo - parte central del Bife Ancho	164
Tirita de tapa de cuadril	175
Bife de Chorizo	178
Fraldinha - Vacio	176
Master Beef	252
Bife Ancho	191
Solomillo de ternera	173
Queen Beef - para 2 personas	412
Rubaburguer carne brangus, queso manchego, salsa bearnesa, rúcula y cebolla echalote dorada a la provenzal	74
Pollo de granja marinado en romero y limón siciliano con crema de choclo	94
Baby Lamb costillitas de cordero a la parrilla con papas asadas a la provenzal	180
Cochinillo de la hacienda confitado y deshuesado, con cebollita glaseada en jugo de naranja	162
Chuletón al fuego - flameado en coñac, con guarnición de papas gratinadas - para 2 personas	460
Stinco de Cordero con Puré de Patatas, Rúcula, Parmesano y Almendras	169

WAGYU

Bife de Chorizo	416
Bife Ancho	435
Asado de Tira	439

GUARNICIONES

Arroz Biro Biro	49	Farofa de huevos	41
Arroz con brócolis	41	Farofa Rubaiyat	41
Arroz piamontés	48	Farofa Luiz Tavares	41
Papas fritas (finas) o soufflé	41	Crema de choclo	40
Boniato morado asado	39	Espinacas a la crema	40
Berenjenas a las española	46	Legumbres a la parrilla	53
Trozos de palmitos asados	41	Puré de papas	38
Mix de hongos a la provenzal	48	Puré de zapallo con hongos gratinados	48
Puré de arracache	40	Trio De Salsas:	14
Palmito de pupuña con almendras crocantes y queso parmesano gratinado	48	Carnes: chimichurri, vinagreta y pimienta	
		Pescados: alcaparras, finas hierbas y tartar	

 Opciones sin carne (pueden contener lácteos y huevos)

(v) Opciones veganas

Todos los productos pueden contener gluten y lactosa, pues no se manipulan en ambientes ni con equipamientos exclusivos.

Wi-Fi: Figueira Rubaiyat Contraseña: rubaiyat2021

Los precios de este menú se expresan en reales brasileños (BRL)

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