

RUBAIYAT DE LA HACIENDA AL PLATO

El gallego Belarmino Fernández Iglesias, inicia en 1951 en São Paulo su gran aventura profesional, que le ha llevado 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.

Rubaiyat, de la hacienda al plato.

COUVERT

Nuestra selección de antipastos y panes artesanales, forman el famoso y premiado aperitivo que servimos en todos nuestros restaurantes.

Primera tabla cortesía.

Agregado pan de queso y polvilho - \$ 1.500

PARA PICAR Y COMPARTIR

Locos a la parrilla con papas confitadas y mayonesa de hierbas.	\$13.800
Carpaccio de Filete con vinagreta de mostaza, alcaparras y queso parmesano.	\$11.200
Costillas de cerdo marinadas en chimichurri y asadas lentamente.	\$11.000
Empanadas tradicionales "Cabaña Las Lilas" dos unidades.	\$10.500
Panceta crocante con chimichurri y limón asado.	\$10.500
Carpaccio de setas Portobello con almendras y aceite de trufas.	\$10.400
Mollejas de corazón a la parrilla "Cabaña Las Lilas" .	\$9.900
Provoleta marinada con hierbas servidas en pan rústico.	\$9.900
Dados de Atún marinados en soja y jengibre con palta y aceite de ají.	\$9.700
Tartar de Atún marinado en salsa de soja, jengibre, zeste de limón acompañado cremoso de palta y crocantes de wantán.	\$9.200
Longaniza Rubaiyat a la parrilla.	\$7.000

ENSALADAS

Ensalada Rubaiyat hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria y mozzarella con vinagreta de mostaza - miel y crocantes de wontón.	\$8.900
Ensalada de la Estación hojas verdes, palta, pepino, manzana verde, gorgonzola, almendras caramelizadas con vinagreta de mostaza - miel.	\$8.100
Ensalada de Apio y Palta aderezada con chutney casero de apio y acompañada de hojas amargas palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón.	\$6.800
Ensalada Rúcula y Parmesano hojas frescas de rúcula y queso parmesano aliñadas con limoneta.	\$6.500
Ensalada de Palta y Palmito aliñada con limoneta. 5900	\$5.900
Ensalada Verde aliñada con limoneta. 500	\$5.000

PLATOS PRINCIPALES

Atún sellado a la parrilla con salsa de jengibre y palta braseada.	\$20.900
Nuestro salmón clásico con espárragos, salsa holandesa y reducción de balsámico.	\$18.900
Pescado fresco del día al horno con zapallo italiano a la parrilla, crema de puerros y crocante de masa brioche.	\$17.300
Spaghetti Mediterráneo láminas de zapallo italiano, queso de cabra, tomates frescos, aceitunas, pesto y parmesano.	\$15.100

NUESTROS CORTES ANGUS STOCK



Baby Beef - Ojo de bife especial "Cabaña Las Lilas".	430g	\$32.900
Bife de chorizo - Entrecot argentino.	430g	\$30.900
Picaña summus - Tapilla de Cadera.	360g	\$25.900
Bife de tira - Tapilla de Cadera.	430g	\$28.900
Filete	320g	\$23.900
T-Bone Steak	850g	\$49.500
Master Beef	850g	\$52.000
Entraña	300g	\$29.900
Chuletón al fuego - Bife de costilla a la brasa de 1,4kg. Flameado con cognac y servido con puré trufado. Tamaño ideal para 2 personas.	1,4kg	\$82.000
Degustación Angus: ½ Bife de chorizo, ½ Picaña, ½ Entraña.	600g	\$62.900

CORTES PETIT

Bife de chorizo	250g	\$21.600
Entraña	200g	\$21.000
Filete	200g	\$16.800
Bife de tira	230g	\$20.300

WAGYU



Baby Beef	350g	\$69.500
Bife de chorizo	350g	\$68.600
Asado de Tira	450g	\$38.100
Tirita de Picaña	270g	\$42.900
Vacio	300g	\$41.900
Degustación Wagyu - ½ Bife de Chorizo, ½ Asado, ½ Picaña	580g	\$82.800

OTRAS CARNES

Pollo de grano marinado preparado a las brasas.	\$16.200
Bondiola de cerdo asada y caramelizada con papas andinas.	\$26.300
Cordero braseado en su jugo con puré de mostaza y trufas.	\$30.500

HAMBURGUESAS

Original Rubaburger - Hamburguesa de picaña 200 grs. Queso gruyère, con cebolla caramelizada, rúcula y salsa bearnesa, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompañada papas fritas.	\$13.900
Smokey Bacon , Hamburguesa de mezcla angus 200 grs, Queso cheddar, berros, tocino, palta y salsa especial ahumada, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompañada con papas fritas.	\$13.900
Hamburguesa con Portobellos - Hamburguesa de mezcla angus 200 grs. Queso parmesano, hongos Portobellos salteados y mayonesa de trufa, servido en nuestro pan de hamburguesa. Acompañado con papas fritas.	\$15.900

GUARNICIONES

Mix de hongos al horno	\$7.900
Palmitos gratinados con almendras	\$7.900
Espinaca a la crema	\$7.500
Pastelera de choclo	\$7.300
Papas fritas trufadas	\$7.300
Puré trufado	\$6.900
Quinoto con queso de cabra y tomate deshidratado	\$6.100
Papas fritas	\$5.800
Cebolla asada "Cabaña Las Lilas"	\$5.600
Arroz "Cabaña Las Lilas"	\$5.600
Vegetales asados	\$5.600
Aligot	\$4.900
Tabla de salsas: Chimichurri, Criolla y Picante	\$3.000

CUCHILLOS

Chico: \$47.000 | Grande: \$78.000

Acceptamos Tarjetas: Visa, Mastercard, Amex y Diners. No se acepta cheque.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro personal.