

FAZENDA RUBAIYAT

Denver Steak	179
Levissimo	157
Tirita de Picanha	157
Bife de Chorizo	162
Fraldinha	162
Master Beef	244
Baby Beef	175
Filet Mignon	162
Baby Gold	175
Picanha Summus	185
T-Bone Steak	165
Bife de Tira	185
Assado de Tira	174
Picanha Fatiada	350g 237 450g 369
Queen Beef - <i>serve duas pessoas</i>	335
Rubaburguer <i>carne brangus grelhada a carvão, queijo manchego, molho béarnaise, rúcula e cebola echalote dourada provençal.</i>	49
Frango Caipira <i>marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho</i>	92
Baby Lamb <i>costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal</i>	173
Costelão Rubaiyat <i>assado lentamente no forno de barro com farofa LuizTavares</i>	160

WAGYU

Bife de Chorizo	416
Baby Beef	435
Assado de Tira	424

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro	47	Farofa de Banana na manteiga de garrafa	36
Arroz com Brócolis	36	Farofa Rubaiyat	40
Arroz Piemontese	43	Farofa Luiz Tavares	40
Arroz Carreteiro	43	Farofa de Ovos	38
Arroz Branco	32	Creme de Milho	38
Banana à Milanese	31	Creme de Espinafre	38
Batata Palito ou Soufflee	38	Purê de Abóbora com cogumelos gratinados	48
Baked Potato	35	Purê de Batata	38
Legumes Assados no Forno	36	Mandioca Crocante	36
Cebola Assada	36	Feijão Preto	29
Aspargos	55	Molhos: chimichurri, vinagrete e madeira	14
Palmito Pupunha <i>com amêndoa crocante e queijo parmesão gratinado</i>			48

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

Wi-fi: Rubaiyat Clientes Senha: rubafaria

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

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

TAPAS

Couvert	29
Bruschetta do Dia - <i>seis unidades</i>	32
Bolinho de Feijoada - <i>oito unidades</i>	36
Dadinho de Tapioca <i>com geléia de pimenta - dez unidades</i>	36
Almofadinha de Queijo <i>à base de massa wonton - cinco unidades</i>	28
Queijo Grana Padano ou Manchego	48
Linguiça de Lombo <i>com chimichurri</i>	43
Filé Aperitivo <i>com chimichurri</i>	50
Pintxo de Polvo	62

ENTRADAS

Steak Tartare <i>cortado à faca acompanha rúcula, sorvete de mostarda e chips de batata</i>	65
Carpaccio de Filé Mignon <i>com rúcula, queijo parmesão e molho de mostarda Dijon</i>	58
Carpaccio de Funghi <i>confitado em lâminas com folhas de agrião e azeite de trufas brancas</i>	59
Palmito Pupunha <i>ao forno a lenha com tomate seco</i>	54
Costelinha de Porco <i>marinada com chimichurri e assada lentamente</i>	58
Provoleta de Cabra <i>grelhada</i>	59
Torresmo de Rolo <i>temperado com ervas e assado lentamente ao forno</i>	53
Empanada Salteña - <i>duas unidades</i>	48
Jamón Ibérico - <i>Pata Negra</i>	meia 107 inteira 196

SALADAS

Salada Verde <i>folhas verdes com maçã, abacate e vinagrete de erva doce</i>	39
Salada Rubaiyat <i>folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, wonton e mussarela de búfala</i>	43
Salada Julienne <i>alface, tomate, palmito, cenoura, bacon, batata palha, grana padano e molho de mostarda</i>	47
Salada de Palmito e Agrião <i>com vinagrete de mostarda e limão</i>	51
Salada Caesar <i>alface americana, croutons, queijo parmesão e molho de anchovas</i>	43
Salada de Quinoa <i>com abóbora assada, queijo de cabra, rúcula, pistaches e romã</i>	57

ARROZES E MASSAS

Arroz de Costelão	138
Capellini de Pupunha Fresco <i>com aspargos verdes, jamón ibérico e grana padano</i>	87

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Salmão Fresco <i>com creme espinafre</i>	152
Robalo <i>com legumes assados</i>	148
Linguado Fresco <i>com purê de batata cítrico</i>	149
Lombo de Bacalhau <i>com batata ao murro, cebola e azeitonas</i>	156
Caixote de Camarões - <i>cinco unidades - assados no forno com risoni ao mascarpone</i>	196
Frutos do Mar Tíbio <i>com salada, vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito</i>	116