



TAPAS

Couvert	32
Bruschetta do Dia - seis unidades 🍷	37
Bolinho de Feijoada - oito unidades	36
Bolinho de Bacalhau - oito unidades	37
Dadinho de Tapioca com geleia de pimenta - dez unidades 🍷	36
Almofadinha de Queijo à base de massa wonton - cinco unidades 🍷	28
Queijo Grana Padano ou Manchego 🍷	38
Chips de Batata com rosbife e mostarda dijon	37
Linguiça de Lombo com chimichurri	46
Filé Aperitivo com chimichurri	50
Pintxo de Polvo	82

ENTRADAS

Jamón Ibérico - Pata Negra	meia 107 inteira 196
Empanada Salteña - duas unidades	48
Steak Tartare cortado à faca	69
Tartar de Atum com purê de avocado	79
Tartar de Salmão com crocante de wonton	68
Carpaccio de Filé Mignon com rúcula, 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
Polvo à Feira fatias de polvo finalizados em forno de barro com batatas baby e páprica	113
Coração de Palmito Pupunha assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula 🍷	65
Provoleta de Cabra grelhada 🍷	59
Costelinha de Porco marinada com chimichurri e assada lentamente	59
Barriga de Porco a la Ibérica temperado com ervas e assado lentamente ao forno	58
Vitello Tonnato	62

SALADAS

Salada Caesar	52
Salada Rubaiyat folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, wonton e mussarela de búfala 🍷 (v)	51
Burrata com mix de tomates frescos, salada de rúcula, azeitona, grissini e azeite	80
Salada de Palmito e Agrião 🍷	58
Salada de Quinoa com abóbora assada, queijo de cabra, rúcula, pistaches e romã 🍷 (v)	58

ARROZES E MASSAS

Risotto de Funghi Silvestre 🍷	107
Arroz de Costelão	138
Capellini de Pupunha Fresco com aspargos verdes, jamón ibérico e grana padano	87
Espaguete à Mediterrânea tomates e azeitonas pretas, abobrinhas, queijo feta e manjerição 🍷	87
Paella Marinera - arroz bomba, camarão, lula, vieiras, peixe branco e mexilhão - serve 2 pessoas	311
Arroz Negro com legumes verdes, palmito e castanhas 🍷 (v)	87
Paccheri com Ragu de Rabada	119
Ossobuco Bovino com Paccheri na manteiga de sálvia - serve 2 pessoas	359

NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

Frutos do Mar Tíbio com salada, vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito	138
Caixote Marinho robalo, camarões, vieira, polvo, lula e arroz azafran	215
Caixote de Camarões acompanhado de riso pastine - cinco unidades	204
Bacalhau ao Forno com batata, tomate, pimentões e azeitona assada	150
Salmão Fresco com hollandaise de manjeriço, aspargos, tomate confitado e redução de vinho	145
Linguado Fresco com purê de batata cítrico	149
Robalo com batatas crocantes, tomates e pimentões assados	151
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

FAZENDA RUBAIYAT

Denver Steak	179
Levissimo	164
Tirita de Picanha	175
Bife de Chorizo	178
Fraldinha	176
Master Beef	252
Baby Beef	191
Filet Mignon	173
Queen Beef - serve 2 pessoas	412
Rubaburger carne brangus, queijo manchego, molho bérnaise, rúcula e cebola echalote dourada provençal	74
Frango Caipira marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho	94
Baby Lamb costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal	180
Leitão da Fazenda confitado e desossado com cebolinha glaceada no suco de laranja	162
Chuletón Al Fuego flambado em cognac, acompanha batata gratinada - serve 2 pessoas	460
Stinco de Cordeiro com purê de batatas, rúcula, parmesão e amêndoas	169

WAGYU

Bife de Chorizo	416
Baby Beef	435
Assado de Tira	439

GUARNIÇÕES

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

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

(v) Opções veganas

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.