

TAPAS

Couvert - <i>por pessoa</i>	32
Bruschetta do Dia - <i>seis unidades</i> 🍴	43
Bolinho de Feijoada - <i>oito unidades</i>	37
Bolinho de Bacalhau - <i>oito unidades</i>	41
Dadinho de Tapioca com <i>geléia de pimenta</i> - <i>dez unidades</i> 🍴	40
Almofadinha de Queijo à <i>base de massa wonton</i> - <i>cinco unidades</i> 🍴	33
Linguiça de Lombo com <i>chimichurri</i>	48
Filé Aperitivo com <i>chimichurri</i>	52
Pintxo de Polvo	59
Queijo Grana Padano ou Manchego 🍴	51

ENTRADAS

Steak Tartare com <i>sorvete de mostarda e compota de cebola</i>	79
Tartar de Salmão com <i>crocante de wonton</i>	69
Carpaccio de Filé Mignon com <i>rúcula, tomate, queijo parmesão e molho de mostarda Dijon</i>	59
Carpaccio de Vieiras com <i>azeite cítrico e mostarda</i>	87
Ceviche de Peixe com <i>camarão, coentro, suco de limão, azeite e chips de batata doce</i>	61
Pulpo a Feira <i>fatias de polvo finalizadas em forno de barro com batatas baby e páprica</i>	107
Coração de Palmito Pupunha <i>assado no forno de barro com iogurte grego e rúcula</i> 🍴	53
Costelinha de Porco	51
Barriga de Porco a la Ibérica <i>temperado com ervas e assado lentamente ao forno</i>	55
Empanada Salteña "Cabaña Las Lilas" - <i>duas unidades</i>	48
Matambrito	65
Provoleta de Cabra	59
Jamón Ibérico - <i>Pata Negra</i>	meia 97 inteira 193

SALADAS

Salada Rubaiyat <i>folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, wonton e mussarela de búfala</i> 🍴	42
Salada de Figo Caramelizado, <i>rúcula, Jamón Ibérico e gorgonzola</i>	66
Burrata com <i>salada de rúcula, redução de balsâmico e grissini</i> 🍴	62
Salada de Palmito e Rúcula 🍴	47
Salada Caprese <i>tomate cereja, mussarela de búfala, rúcula e manjeriço</i> 🍴	50
Salada de Quinoa com <i>abóbora assada, queijo de cabra, rúcula pistaches e romã</i> 🍴 (v)	61

ARROZ E MASSAS

Arroz de Costelão	138
Fideuá de Camarões <i>feito com capellini cozido no caldo de camarões com açafrão e finalizado no forno de barro</i>	132
Risotto de Funghi Silvestre	103
Espaguete à Mediterrânea <i>tomates, azeitonas pretas, abobrinhas, queijo feta e manjeriço</i>	72

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

Wi-Fi: Rubaiyat Clientes Senha: cariocaruba

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

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

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Salmão Fresco com aspargos verdes, tomate confit, redução de vinho do porto e hollandaise de manjeriço	133
Robalo com batatas crocantes, tomates e pimentões assados	146
Linguado Fresco com creme de espinafre	139
Bacalhau ao Forno com pimentões confitados, tomate, batata e couve flor	139
Caixote de Camarões - cinco unidades - assados no forno com risoni ao mascarpone	172
Caixote Marinho polvo, vieiras, camarões, lulas, peixe e arroz azafran	185
Polvo Aplastado com batata ao murro, tapenade, rúcula e páprica	139
Frutos do Mar Tíbio com salada, vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito	138
Peixe do Dia com molho de moqueca, banana da terra e farota Luiz Tavares	143
Peixes Inteiros ao Sal: Vermelho, Pargo - sujeito a disponibilidade	197

FAZENDA RUBAIYAT

Denver Steak	182
Filet Mignon	147
Tirita de Picanha	149
Bife de Chorizo	161
Fraldinha	153
Master Beef	211
Baby Beef	163
T-Bone	185
Assado de Tira	179
Rubaburguer carne brangus grelhada a carvão, queijo manchego, molho béarnaise, rúcula e cebola echalote dourada provençal	58
Frango Caipira marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho	81
Baby Lamb costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal	185
Costelão Rubaiyat assado lentamente no forno de barro com farofa Luiz Tavares	159
Leitão confitado e desossado com cebolinha glaceada em suco de laranja	157
Chuletón Al Fuego - serve duas pessoas - flambado em cognac, acompanha batata gratinada	379

WAGYU

Bife de Chorizo	421
Baby Beef	435
Assado de Tira	428

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro	39	Farofa de Ovos ou Banana	38
Arroz Piamontese	39	Farofa Luiz Tavares	36
Arroz Carreteiro	39	Creme de Milho	36
Batata à Provençal	36	Creme de Espinafre	36
Batata Palito ou Soufflee	38	Purê de Batata	29
Legumes Assados	46	Purê de Abóbora com cogumelos gratinados	48
Mix de Cogumelos à Provençal	47	Feijão Preto	32
Lascas de Palmito Assadas	40	Palmito Pupunha gratinado, crocante de amêndoas	48
		Trio de Molhos:	14

Carnes: vinagrete, pimenta e chimichurri

Pescados: alcaparras, ervas finas e tártaro

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

(V) Opções veganas