

RUBAIYAT DE LA HACIENDA AL PLATO

Nuestro abuelo Belarmino, inicia en 1957 en São Paulo su gran aventura profesional, que lo llevó 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.

Diego y Victor Iglesias

COUVERT

Nuestra selección de antipastos y panes artesanales
\$ 2.500 Por persona

PARA PICAR Y COMPARTIR

Achuras Rubaiyat. Selección de nuestras mejores achuras: Riñones grillados, Mollejas crocantes, Morcillas y Chorizo.	\$19.300
Burrata con rúculas, aceitunas negras, tomate pomarola cherry, pesto y crocantes.	\$12.000
Carpaccio de Filete con vinagreta de mostaza, alcaparras y queso parmesano.	\$11.200
Carpaccio de setas Portobello con almendras y aceite de trufas.	\$12.500
Dadinhos de Tapioca. Crocantes y deliciosos dados fritos de tapioca y queso. Una delicia icónica de Brasil.	\$7.200
Empanadas tradicionales "Cabaña Las Lilas" dos unidades.	\$10.500
Locos a la parrilla con papas confitadas y mayonesa de hierbas.	\$13.800
Longaniza Rubaiyat a la parrilla.	\$7.200
Matambrito "Cabaña Las Lilas". Matambre asado a la parrilla con chimichurri.	\$11.000
Mollejas de corazón a la parrilla "Cabaña Las Lilas". Molleja de corazón, marinadas en vino espumante, cocción lenta y servidas asadas con mayonesa de ají verde y ciboulette.	\$16.900
Panceta crocante con chimichurri, salsa picante y limón asado.	\$10.500
Provoleta especiada con toques herbales y servida en pan rústico.	\$9.900
Steak tartar Rubaiyat. Filete cortado a cuchillo acompañado de papas chips y cebollas caramelizadas.	\$12.900
Tartar de Salmón. Frescos cubos de salmón, manzana verde, cítricos, palta en cubos y crocante de wantán.	\$12.900

ENSALADAS

Ensalada Verde aliñada con limoneta.	\$6.000
Ensalada Rúcula y Parmesano. Hojas frescas de rúcula y queso parmesano aliñadas con limoneta.	\$8.500
Ensalada chilena. Cebolla morada, tomate, ají verde, cilantro y limoneta.	\$8.800
Ensalada de Palta y Palmito aliñada con limoneta.	\$8.900
Ensalada de Apio y Palta aderezada con chutney casero de apio y acompañada de hojas amargas palmito, aceite de albahaca y aceite de carbón.	\$9.900
Ensalada Rubaiyat. Hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria y mozzarella con vinagreta de mostaza - miel y crocantes de wontón.	\$9.900
Ensalada de la Estación. Hojas verdes, palta, pepino, manzana verde, gorgonzola, almendras caramelizadas con vinagreta de mostaza - miel.	\$9.900

PLATOS PRINCIPALES

Caixote de Langostinos. Langostinos Asados acompañados con "Risoni" cremoso de mascarpone y limón.	\$25.900
Caixote de Mariscos. Congrio, ostiones, pulpo, gambas y calamar grillados en nuestro horno de barro y acompañado de arroz al azafrán.	\$39.990
Costilla de cordero a la parrilla con Arroz caldoso de hongos. Costilla de cordero magallánico a la parrilla acompañado con arroz caldoso con hongos frescos.	\$26.300
Garrón de Vacuno Braseado. Garrón de Osobuco de res cocido lentamente en sus jugos. Ideal para compartir entre 2-3 personas.	\$49.900
Hamburguesa Rubaburger Original. Hamburguesa de 200 gramos de picaña, queso gruyere, con cebolla caramelizada, rúcula y salsa bearnesa, servido en nuestro pan de hamburguesas acompañado de papas fritas.	\$13.900
Hamburguesa Smokey Bacon. Hamburguesa de 200 gramos de mezcla Angus, queso cheddar, berros, tocino, palta y salsa especial ahumada, servido en nuestro pan de hamburguesa acompañado de papas fritas.	\$13.900
Lechón con Manzana. Cerdo lechón asado con puré de manzana y chalotas confitadas.	\$25.900
Merluza Austral. Grillada en nuestro horno, acompañada de puré cítrico y crocante de parmesano.	\$19.900
Moqueca de Merluza. Servida junto a una cremosa "Moqueca" con leche de coco, especias y camarón.	\$19.900
Nuestro salmón clásico con espárragos, salsa holandesa y reducción de balsámico.	\$19.900
Pescado fresco del día al horno con zapallo italiano a la parrilla, crema de puerros y crocante de masa brioche.	\$28.000
Pollo de granja marinado con hierbas y grillado en nuestra parrilla a carbón.	\$19.000
Pulpo Grillado. Servido con papas aplastadas, un clásico de Figueira Rubaiyat.	\$25.900
Tagliatelle de Camarones y Pomodoro. Pasta acompañada de camarones jumbo, bisqué y salsa pomodoro fresca.	\$15.900

CORTES RUBAIYAT

Filete	200g	\$16.800	320g	\$23.900
Picaña summus	230g	\$20.300	360g	\$25.900
Entraña			300g	\$29.900
Bife de chorizo	250g	\$21.600	430g	\$30.900
Baby Beef - Ojo de bife especial "Cabaña Las Lilas".			430g	\$32.900
T-Bone Steak			850g	\$49.500
Master Beef			850g	\$52.000
Degustación Angus: 1/2 Bife de Chorizo, 1/2 Picaña, 1/2 Ojo de Bife.			600g	\$62.900
Chuletón al fuego - Bife de costilla a la brasa de 1,4kg. Flameado con cognac y servido con puré trufado. Tamaño ideal para 3 personas.			1,4kg	\$110.000
Costelon - Costillar de Vacuno, cocinado en bajas temperaturas por 12 hrs y servido con puré trufado.			280 g	\$39.900

WAGYU

Baby Beef	350g	\$69.500
Bife de chorizo	350g	\$72.000
Degustación Wagyu 1/2 Ojo de Bife, 1/2 Bife de Chorizo, 1/2 Picaña, 1/2 Vacío.	700g	\$90.000
Tirita de Picaña	270g	\$42.900
Vacio	300g	\$41.900

GUARNICIONES

Aligot	\$6.900
Arroz "Cabaña Las Lilas"	\$7.300
Cebolla asada "Cabaña Las Lilas"	\$5.600
Espinaca a la crema	\$7.500
Mix de hongos al horno	\$8.900
Palmitos gratinados con almendras	\$7.900
Papas fritas	\$5.900z
Papas fritas trufadas	\$7.300
Pastelera de choclo	\$7.300
Puré trufado	\$6.900
Quinoto con queso de cabra y tomate deshidratado	\$6.600
Tabla de salsas: Chimichurri, Criolla y Picante	\$3.000
Vegetales asados	\$5.600

Todos los productos pueden contener gluten y lactosa, ya que no son manipulados en ambientes y equipamientos exclusivos.

*Wi-fi: Clientes Rubaiyat.
Contraseña: Rubachile.*