

ENTRETENIMENTOS

Seleção de entradas variadas, pães de queijo, de polvilho, pães caseiros assados em nosso forno de barro

Couvert opcional por pessoa

ENTRADAS

Jamón Iberico “pata negra”

Steak Tartar cortado a faca com batatas soufflée **G,LC**

Carpaccio de filé mignon com rúcula, queijo parmesão e molho de mostarda de Dijon **G**

Carpaccio de polvo com vinagrete de batata e páprica defumada

Coração de palmito pupunha assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula **V**

Provoleta de cabra grelhada na brasa “Cabaña Las Lilas” **G**

Costelinha de porco com chimichurri marinada e assada lentamente

Capellini de pupunha fresco com aspargos verdes, presunto ibérico e grana padano

SALADAS

Canelone frio de camarões: com rúcula selvagem, vinagrete de echalotes e vinagre de Modena

Salmão marinado na casa com tabule de quinoa, salada verde e azeite de dill

Salada Verde com folhas da temporada **V, VG**

Salada Rubaiyat: folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wonton e mussarela de búfala

Caprese Figueira: tomate cereja, mussarela de búfala, rúculas e manjerição **V**

Burrata com salada de rúcula, azeite de manjerição e grissini **V**

AOS SÁBADOS

Feijoada completa com Baby Pork da Fazenda Rubaiyat

[POR PESSOA]

Feijoada completa para viagem

**crianças de 05 a 12 anos, 50 % do valor. Grátis para menores de 5 anos*

LEGENDA - V: VEGETARIANO - VG: VEGANO - LC: SEM LACTOSE - G: SEM GLÚTEN
* OS PRODUTOS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE PODEM CONTER TRAÇOS, POIS NÃO SÃO MANIPULADOS EM AMBIENTES E EQUIPAMENTOS EXCLUSIVOS.

FAÇA RUBAIYAT À VENDA [GRANDE] [PEQUENA]

ACEITAMOS OS CARTÕES DE CRÉDITO : VISA, MASTERCARD , AMEX E DÉBITO, NÃO ACEITAMOS CHEQUES

WI-FI : RUBAIYAT CLIENTES/ SENHA: RUBAFIGUEIRA

PEIXES E FRUTOS DO MAR AO FORNO DE BARRO

Bacalhau em cubos com cebola confitada, bacon, ovos e batatas soufflée
Bacalhau confitado com batata, vinagrete de azeitona e tomate
Bobó de camarão com purê de mandioquinha e molho de shitake
Salmão fresco com hollandaise de manjericão, aspargos verdes, tomate confitado em redução de vinho do Porto
Robalo assado no forno de barro com purê de batatas rústico, cebola roxa, tomate cereja e vinagrete de alhos
Peixe do dia com molho de moqueca, farofa Tavares e banana
Caixote marinho: robalo, camarões, vieira, polvo, acompanhado de batata doce assada, tomate cereja e risoto de açafrão
Caixote de vieiras com batata doce e redução de laranja acompanhado de riso pastine

ARROZES E MASSAS FRESCAS

Arroz de bacalhau
Arroz de polvo assado no forno de barro com páprica defumada
Fideua de camarões com açafrão finalizada no forno de barro
Espaguete à mediterrânea com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinhas queijo feta e manjericão V

CARNES PRODUZIDAS PELA FAZENDA RUBAIYAT

RAÇA BRANGUS

Levíssimo
Tirita de picanha
Baby Beef
Bife de chorizo
Fraldinha
Master Beef

RAÇA TROPICAL KOBE BEEF

Baby Beef

CARNES PARA DUAS PESSOAS

Queen Beef

OUTRAS CARNES

Bisteca à Milanesa Figueira
Baby Lamb: costelinha de cordeiro grelhada com batatas assadas à provençal
Frango caipira da Fazenda Rubaiyat, marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho
Leitão da Fazenda Rubaiyat confitado e desossado com cebolinha glaceada no suco de laranja

GUARNIÇÕES

Riso pastine
Creme de milho
Arroz Biro-Biro G, LC
Arroz branco VG, G, LC
Batata palito G, LC
Batatas soufflée G, LC
Purê de batatas G

Lascas de palmito assado LC, G
Legumes assados LG, G
Farofa de ovos
Farofa Rubaiyat
Farofa Luís Tavares
Aspargos frescos assados LC, G

SOBREMESAS DESSERTS

Tatin de maçã individual com sorvete de canela (2-3 pessoas) <i>Individual apple tatin with cinnamon ice cream (2-3 person)</i>	R\$ 43,00
Romeu com Julietas <i>Romeo with Juliets</i>	R\$ 25,00
Pudim de café com chantilly de vanilla e nibis de cacau <i>Coffee pudding with vanilla whipped cream and cocoa nibis</i>	R\$ 25,00
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	R\$ 26,00
Cheesecake na cumbuca com infusão de frutas vermelhas e crumble <i>Cheesecake with red fruits infusion and crumble</i>	R\$ 25,00
Torta Nêmesis de chocolate belga com sorvete de gengibre e nozes caramelizadas <i>Dark chocolate Nemesis tart with ginger ice cream and caramelized nuts</i>	R\$ 25,00
Panqueca de doce de leite "Cabaña Las Lilas" com sorvete de baunilha <i>Dulce de leche crêpes with vanilla ice cream</i>	R\$ 25,00
Mil folhas Rubaiyat, creme de baunilha e doce de leite <i>Dulce de leche and vanilla custard mille feuilles</i>	R\$ 25,00
Petit Gateau de chocolate belga com sorvete de banana assada <i>Dark chocolate petit gateau with roasted banana ice cream</i>	R\$ 30,00
Torta de chocolate sem açúcar <i>Sugarfree chocolate tart</i>	R\$ 27,00
Creme de papaya com cassis ou de manga <i>Papaya and cassis ice cream shake or mango ice cream shake</i>	R\$ 24,00
Abacaxi, papaya ou manga <i>Pineapple, papaya or mango</i>	R\$ 23,00
Prato de queijos com frutas secas e mel trufado <i>Cheese platter, dried fruits and truffled honey</i>	R\$ 45,00

SORVETES ARTESANAIS HOMEMADE ICE CREAM

Chocolate belga <i>Belgian Chocolate</i>	R\$ 22,00
Gengibre <i>Ginger</i>	R\$ 24,00
Fava de Baunilha <i>Vanilla</i>	R\$ 24,00
Banana Assada <i>Roasted banana</i>	R\$ 24,00
Sorbet de frutas da temporada <i>Fruits Sorbet</i>	R\$ 23,00

VINHOS DE SOBREMESA

DESSERT WINE

Tokaji Furmit Late Harvest 11 Oremus 500ML	R\$ 269,00
Sauternes 12 Schroder & Schyler 500ML	R\$ 230,00
Morandé Late Harvest 13 - Valle de casablanca 375ML	R\$ 126,00
Sauternes 13 Schröder & Schyler 100ML	R\$ 51,00

TAÇAS DE VINHO DO PORTO

PORTO CUP

Graham's Ruby	R\$ 26,00
Niepoort Tawny	R\$ 28,00
Graham's 10 Years Old Tawny	R\$ 49,00
Graham's 20 Years Old Tawny	R\$ 93,00
Graham's 40 Years Old Tawny	R\$ 280,00

GRAPPA TAÇA

GRAPPA CUP

Grappa Tradizione Nonino	R\$ 25,00
--------------------------	-----------

BRANDY E COGNAC TAÇA

BRANDY AND COGNAC CUP

Hennessy VSOP	R\$ 39,00
Père Magloire VSOP	R\$ 36,00
Bas Armagnac Hors D'Age	R\$ 120,50
Remy Martin XO	R\$ 102,00
Remy Martin VSOP	R\$ 38,00

LICORES

LIQUOR

Licor 43	R\$ 21,00
Lemoncello	R\$ 23,00
Peach Tree	R\$ 21,00
Drambuie	R\$ 21,00
Amarula	R\$ 21,00
Frangelico	R\$ 21,00

CAFÉ

COFFEE

Expresso Vibrante <i>Com excelente doçura e notas de chocolate e caramelo, esse é um blend com predominância de cafés arábica do Cerrado Mineiro e Alta Mogiana Paulista. Um Espresso de personalidade vibrante.</i>	R\$ 8,00
Expresso Ameno <i>Um Espresso de torra média, adocicado e de baixa acidez, trazendo sabores de cereais e aveia. Blend composto de cafés arábica da variedade Bourbon Amarelo produzido no sul do estado de Minas Gerais.</i>	R\$ 8,00
Expresso Decaf <i>Espresso descafeinado e suave, natural da região sul de Minas Gerais. Possui aroma delicioso, sabor levemente adocicado e baixa acidez. Blend perfeito para ser consumido à qualquer hora do dia.</i>	R\$ 8,00