

## ENTRETENIMENTOS

### Seleção de entradas variadas

pães de queijo, de polvilho, pães caseiros assados em nosso forno de barro.

Couvert opcional por pessoa .....

Linguíça de Lombo com chimichurri .....

Wonton crocante com brandada de bacalhau .....

Bolinho de bacalhau (8 unidades) .....

Queijo Grana Padano ou Manchego .....

Pintxo de Polvo .....

Bruschetta do dia .....

Filé aperitivo com chimichurri .....

Chips de batata com rosbife e mostarda dijon (6 unidades) .....

## ENTRADAS

Jamón Iberico (pata negra) .....

Steak Tartare

cortado a faca com batatas soufflé .....

Carpaccio de filé mignon

com rúcula, queijo parmesão e molho de mostarda de Dijon .....

Carpaccio de polvo

com vinagrete de batata e páprica defumada .....

Coração de palmito pupunha

assado no forno de barro com coalhada fresca e rúcula .....

Provoleta de cabra grelhada .....

Costelinha de porco

marinada com chimichurri e assada lentamente .....

Capellini de pupunha fresco

com aspargos verdes, jamon ibérico e grana padano .....

Carpaccio de Funghi

com azeite trufado e pinholes e agrião .....

## SALADAS

Salmão com tabule de quinoa

mix de folhas e azeite de dill .....

Salada Verde

com folhas da temporada .....

Salada Rubaiyat

mix de folhas, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wonton e mussarela de búfala .....

Caprese Figueira

tomate cereja, mussarela de búfala, rúculas e manjeriço .....

Burrata

com salada de rúcula, azeite de manjeriço, grissini e redução de balsâmico .....

## AOS SÁBADOS

Feijoada completa

com baby pork da fazenda Rubaiyat e buffet de sobremesas\* (por pessoa) .....

Feijoada completa para viagem (serve 2-3 pessoas) .....

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

## NOSSA COZINHA MEDITERRÂNEA

### Bacalhau confitado

com batata, vinagrete de azeitona e tomate .....

### Bacalhau à Bras

lascas de bacalhau com cebola confitada, bacon, ovos e batatas soufflée .....

### Bobó de camarão

com purê de mandioquinha e molho de shitake .....

### Salmão fresco

com holandaise de manjeriçao, aspargos verdes, tomate confitado e redução de vinho do Porto .....

### Robalo assado

no forno de barro com purê de batatas rústico, cebola roxa, tomate cereja e vinagrete de alho .....

### Peixe do dia

com molho de moqueca, banana da terra e farofa Luiz Tavares .....

### Caixote marinho

robalo, camarões, vieira, polvo, acompanhado de batata doce assada, tomate cereja e risoto de açafraão .....

### Caixote de vieiras

com batata doce e redução de laranja acompanhado de riso pastine .....

### Caixote de camarões (5 unidades)

acompanhado de riso pastine .....

### Arroz de bacalhau

bacalhau confitado, finalizado no forno de barro .....

### Arroz de polvo assado

no forno de barro com páprica defumada .....

### Fideua de camarões

com açafraão finalizada no forno de barro .....

### Espaguete à mediterrânea

com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinhas, queijo feta e manjeriçao .....

### Fideua de lula

com tinta de lula, finalizado no forno de barro .....

## CARNES DA FAZENDA RUBAIYAT

Levíssimo .....

Tirita de picanha .....

Bife de chorizo .....

Fraldinha .....

Master Beef .....

Baby Beef .....

Queen Beef (serve 2 pessoas) .....

Bisteca à Rubaiyat (serve 2 pessoas) .....

### Baby lamb

costelinhas de cordeiro grelhadas  
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 na redução de laranja .....

## GUARNIÇÕES

Creme de espinafre .....

Creme de milho .....

Arroz Biro-Biro .....

Arroz branco .....

Arroz piemontese .....

Batata palito .....

Batatas soufflée .....

Purê de batata .....

Lascas de palmito assado .....

Mini legumes assados .....

Farofa de ovos .....

Farofa Rubaiyat .....

Farofa Luiz Tavares .....

Aspargos frescos assados .....

Mix de cogumelos a provençal .....