

## ENTRETENIMENTOS

---

Couvert: *Seleção de entradas e pães caseiros*

Queijo Grana Padano ou Manchego

Croqueta de linguiça

Bolinho de feijoadá (8 unidades)

Filé mignon aperitivo (com chimichurri)

Bruschetta do dia (6 unidades)

Linguiça de lombo (com chimichurri)

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

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta (10 unidades)

Almofadinha de queijo a base de massa de wonton (5 unidades)

## ENTRADAS

---

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

Steak Tartare cortado a faca com batatas soufflée.

Tartar de salmão com crocante de wonton

Costelinha de porco com chimichurri, marinada e assada lentamente

Coração de palmito pupunha assado no forno a lenha com coalhada fresca e rúcula

Torresmo de Rolo temperado com ervas e assado lentamente ao forno

Polvo à feira fatias de Polvo finalizados em forno de barro com batatas baby e páprica

Ceviche de peixe branco e camarão com sorbet de funcho

## SALADAS

---

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

Salada Brasília (a Julienne) alface, tomate, palmito, cenoura, bacon, batata palha, crocante de wonton, grana padano e molho de mostarda

Salada de frutos do mar vieiras, polvo, mexilhão, camarão, rúcula, manga, tomate, pepino e palmito

Salada de Quinoa com Abóbora assada e queijo de cabra

## MASSAS

---

Espaguete à mediterrânea com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinha, queijo feta e manjeriço

## NOSSOS CLÁSSICOS (FORNO DE BARRO)

---

Salmão selvagem com molho holandaise de manjeriço com tomate confitado e brócolis ramoso

Caixote marinho com polvo, vieiras, camarões, lulas, peixe e arroz ao azafrán

Robalo assado no forno de barro com batatas provençais tomate assado e molho pesto.

Bacalhau ao forno com mini batatas, alho confitado, azeitonas, cebola, ovo e tomate assados

Camarões rosa gigantes à provençal (5 unidades) com risoto de limão siciliano

Risotto de funghi silvestre

Linguado Selvagem com purê de batata cítrico

## PRATOS TAMANHO FAMÍLIA (SERVEM DUAS PESSOAS)

Mixed grill: *bife de chorizo, baby pork, frango caipira da Fazenda Rubaiyat, linguiça de lombo, costela suína, legumes na grelha com arroz ou farofa*

Moqueca com banana e farofa

Arroz de costelão

Bacalhau confitado

## CARNES DA FAZENDA RUBAIYAT

Levíssimo (*coração do ancho, corte longitudinal*)

Baby Gold (*corte especial do baby beef*)

Tirita de picanha

Baby beef

Master Beef clássico *com batata soufflée*

Bife de chorizo

Coração de filé mignon

Fraldinha

## CARNES PARA DUAS A TRÊS PESSOAS

Queen Beef (*serve 2 pessoas*) *contrafilé de novilha precoce Brangus, com batatas soufflées e farofa Luiz Tavares*

Picanha fatiada

## OUTRAS CARNES

Frango caipira da fazenda Rubaiyat *marinado em alecrim e limão siciliano com creme de milho*

Baby lamb *costelinhas de cordeiro grelhadas com batatas assadas à provençal.*

Rubaburguer - *carne brangus grelhada a carvão, queijo espanhol manchego, molho béarnaise, rúcula e cebola échalote dourada provençal.*

## GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro

Arroz com brócolis

Arroz Carreteiro

Arroz piemontese

Banana à milanese

Batatas soufflée

Creme de espinafre

Creme de milho

Beringela à Española

Farofa de banana

Farofa de ovo caipira na manteiga

Lascas de palmito assadas  
no forno a lenha

Purê de mandioquinha

Purê de batatas

Purê de abóbora com cogumelos  
gratinados

Aipim cozido na manteiga de garrafa

Costelão Rubaiyat *assado lentamente no forno de barro com farofa Luiz Tavares*

## CHULETÓN AL FUEGO

Chuletón al Fuego *clássico chuletón espanhol, 1,2 kg, flambado em cognac, acompanha batata gratin. Serve duas pessoas.*

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

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