

RUBAIYAT, de la hacienda al plato

El gallego Belarmino Fernández Iglesias inicia en 1951 su gran aventura profesional que le ha llevado a convertirse en uno de los más afamados restauradores de la actualidad. Hoy el grupo cuenta con las marcas **Rubaiyat** en São Paulo, Brasilia, Rio de Janeiro, Ciudad de México, Santiago de Chile y Madrid y **Cabaña Las Lilas** en Buenos Aires.

En sus restaurantes prevalecen productos naturales y frescos provenientes de la **Hacienda Rubaiyat**, en Brasil, donde se crean las razas Brangus y Tropical Kobe Beef para ofrecer a los clientes una carne de máxima calidad. La noble procedencia de materias primas y de ingredientes utilizados en su cocina, combinados con su ambiente rústico y exclusivo, aseguran una experiencia gastronómica única e inolvidable.

COUVERT

Selección de aperitivos acompañados de nuestros panes

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota acompañado de nuestro pan con tomate
Pizzeta de salmón curado, crema de queso de hierbas y huevas de pescado
Chips de patata y ventresca de atún con vinagreta de tomate
Mini patatas gratinadas con queso Gorgonzola 🌿
Pulpo a Feira
Mollejas de corazón a la parrilla con alioli suave de limón
Chorizo Criollo
Provoleta a la parrilla marinada en hierbas 🌿
Dados de Tapioca con mermelada de pimienta 🌿
Chips de Solomillo con mayonesa de Dijon
Carpaccio de setas Portobello con piñones y aceite de trufa 🌿

ENTRADAS

Canelón frío de bogavante con ensalada verde y vinagreta de chalotas
Steak Tartar cortado a punta de cuchillo
Setas de temporada salteadas con puré de patatas con trufa, huevo cocido a baja temperatura y foie rallado
Empanada de Solomillo con ensalada verde
Tartar de atún con puré de aguacate, ensalada verde y crujiente wonton

ENSALADAS

Ensalada Rubaiyat con hojas frescas, palmito, tomate, zanahoria, mozzarella con crujiente de pasta wonton, vinagreta de mostaza y miel 🌿
Ensalada de burrata con vinagreta de tomate seco, rúcula y grissini de romero 🌿
Ensalada "Griega" con hojas frescas, queso feta, granada, manzana verde, vinagreta de yogur y cacahuete caramelizado 🌿

DEL MAR

Pescado del día con patatas con azafrán, tomate confitado, cebolla asada y vinagreta de ajos con romero
Arroz con bacalao con dados de chorizo, garbanzos y azafrán
Pulpo en la brasa con aceite de picada, puré de boniato naranja y cebolla asada
Atún rojo en costra de sésamo negro a la parrilla con tartar de mango y puré de boniato morado

PASTA

Capellini con setas salteadas, mantequilla de limón y aceite de trufas blanca 🌿

🌿 Opciones para vegetarianos

Cuchillos RUBAIYAT Grande | Pequeño

NUESTRA EXCLUSIVA RAZA TROPICAL KOBE BEEF

Tropical Kobe "Secreto", una exclusividad Rubaiyat
Tropical Kobe Baby Beef
Tropical Kobe Bife de Chorizo - Entrecot argentino
Tropical Kobe Tiritita de Picanha

NUESTRA RAZA BRANGUS

Baby Beef - Ojo de Bife especial "Cabaña Las Lilas"
Bife de Chorizo - Entrecot argentino
Fraldinha - Corte exclusivo brasileño, carne magra y muy succulenta
Picanha Summus - Tapilla de Cadera
Tiritita de Picanha
Solomillo alto del centro

CARNES PARA DOS PERSONAS

Queen Beef Wagyu - Corte de carne muy suave, especial para nuestros clientes más exigentes, procedente de una exclusiva selección de novillas de nuestra Hacienda Rubaiyat
Baby Gold - la mejor parte del baby beef
Master Beef - chuleta de larga maduración, más de 60 días
Degustación Tropical Kobe Beef - Asado, Tiritita y Secreto

OTRAS CARNES

Pollito de grano de Corral marinado en mostaza, miel y romero
Hamburguesa Rubaiyat - 200 gr de Tropical Kobe Beef a la parrilla, con cebolla caramelizada, tomate confitado, queso gruyere, rúcula y mayonesa de mostaza de Dijón
Nuestro famoso "Costelão"

GUARNICIONES

Mini verduras a la brasa
Arroz Cabaña Las Lilas
Puré de patatas con trufa
Cebollas con balsámico
Patatas Soufflé
Farofa con huevo

SANGRÍA CON PAZO DE RIVAS

La uva gallega Mencía es cultivada en las íngrimas bancadas romanas del valle del río Sil, en plena Ribera Sacra, Galicia. Requiere un esfuerzo casi heroico para su cosecha, haciendo de este tinto un vino fino, frutado y con acidez equilibrada. Ideal para acompañar nuestros platos estivales y las tradicionales carnes.



PARA NIÑOS

Pregunte a uno de nuestros maîtres sobre la carta especial disponible para los niños

FEIJOADA

Noviembre a marzo - sábados a mediodía
Adultos | Niños hasta 12 años

Solicite la Tarta Tatin para el postre, en 15 minutos llegará recién horneada y caramelizada a su mesa, acompañada de nuestro helado de vainilla artesanal (Para 2 - 3 personas)

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal*