

ENTRETENIMENTOS

Seleção de entradas variadas

pães de queijo, de polvilho, e nossos pães caseiros assados em forno de barro

Couvert opcional por pessoa

Bolinho de aipim com camarão (8 unidades)

Bolinho de feijoada (8 unidades)

Bolinho de bacalhau (8 unidades)

Chips de batata

com rosbife e mostarda Dijon (6 unidades)

ENTRADAS

COZINHA

Capellini de pupunha fresco

com aspargos verdes, presunto ibérico e grana padano

Empanada Salteña "Cabaña Las Lilas"

com salada verde

Coração de palmito pupunha assado no forno de barro

com iogurte grego e rúcula

Linguiça de lombo

Costelinha de porco

com chimichurri, marinada e assada lentamente

Burrata

com salada de rúcula, redução de balsâmico e grissini

RAW BAR

Ceviche de peixe

camarão, coentro, suco de limão, azeite com chips de batata-doce

Carpaccio de vieiras

com azeite cítrico e mostarda

Carpaccio de filé mignon

com rúcula, mostarda, parmesão, tomate confitado e alcaparras

Steak tartare cortado a faca

com batata soufflé

Carpaccio de polvo

com vinagrete de batata e páprica defumada

Carpaccio de funghi

com azeite trufado e pinoli

SALADAS

Salmão marinado na casa

com tabule de quinoa, salada verde e azeite de dill

Salada Rubaiyat

folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wanton e mussarela de búfala

Verde

folhas verdes com maçã, abacate e vinagrete de erva-doce

Caprese

BUFFET EM DIAS ESPECIAIS

ÀS SEXTAS

Cozido Rubaiyat

cozido completo com legumes variados, pirão, carnes e embutidos

AOS SÁBADOS

Feijoada completa

com baby pork da Fazenda Rubaiyat e buffet de sobremesas*

(por pessoa)

Feijoada completa para viagem

(para duas pessoas)

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

ARROZES ESPAANHÓIS E MASSAS FRESCAS

Arroz com costelão

Arroz com polvo assado no forno de barro

com páprica defumada

Fideuá de camarões

prato típico da Catalunha, feito com capellini cozido no caldo de camarões

com açafraão e finalizado no forno de barro

Espaguete Mediterrâneo

com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinha, queijo feta

e manjerição

PEIXES E FRUTOS DO MAR AO FORNO DE BARRO

Caixote marinho

polvo, vieiras, camarões, lulas, cavaquinha,

peixe e arroz azafran

Caixote de camarões (5 unidades)

com risoni de mascarpone e limão-siciliano

Bacalhau confitado

com batata, vinagrete de azeitona e tomate

Polvo aplastado

com batata ao murro e tapenade

CARNES DA FAZENDA RUBAIYAT

Bisteca Rubaiyat (*serve duas pessoas*)

Tirita de picanha

Baby beef

Master beef

Bife de chorizo

Filé mignon

Fraldinha

OUTRAS CARNES

Burger royale de brangus

com queijo manchego, cebola echalote, rúcula e molho bèarnaise

Leitão da Fazenda Rubaiyat

confitado e desossado, com cebolinha glaceada em suco de laranja

Costelão assado lentamente no forno de barro

com farofa Luiz Tavares

Frango caipira da Fazenda Rubaiyat

marinado em alecrim e limão-siciliano com creme de milho

Baby pork da Fazenda Rubaiyat

com arroz, farofa Luiz Tavares, couve,

batatas à provençal e molho Jerez

(serve 8 pessoas) - sob encomenda

PEIXES NA GRELHA

Salmão

com legumes ao forno

Robalo assado

no forno de barro, com purê de batata

rústico, cebola assada, tomate confitado e

vinagrete de alho

Cherne

com holandaise de manjerição, aspargos

verdes, tomate confitado e redução de

vinho do Porto

PEIXES INTEIROS NA BRASA

Robalo, vermelho ou pargo

com tomates e champignon assados

ao molho tártaro

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro

Arroz branco

Aspargos na grelha

Batatas Rubaiyat (soufflés)

Legumes assados

Creme de milho

Farofa Rubaiyat

Farofa Luiz Tavares

Farofa de ovos ou banana

Lascas de palmito assadas

Purê de batata

Creme de espinafre

Arroz piemontese

Mix de cogumelos à provençal

Batatas à provençal

TRI-BONE

Tri-Bone

saboroso corte de 1,5 kg que serve até 4 pessoas. É a perfeita combinação de sabor do entrecôte e do filé mignon.