

ENTRETENIMENTOS

Seleção de entradas variadas, pães de queijo, de polvilho, e nossos pães caseiros assados em forno de barro
Couvert opcional por pessoa

PRATOS FRESCOS

Ceviche de peixe, camarão, coentro, suco de limão, azeite com chips de batata doce **L,LC,G**
Carpaccio de vieiras com azeite cítrico e mostarda **L,LC,G**
Carpaccio de filé mignon com rúcula, mostarda, parmesão, tomate confitado e alcaparras
Steak tartar cortado a faca com batatas soufflée **G, L**

ENTRADAS

Carpaccio de polvo com vinagrete de batata e páprica defumada
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 **L, V**
Linguiça de lombo **LC, G**
Costelinha de porco com chimichurri marinada e assada lentamente
Burrata com salada de rúcula, azeite de trufas e grissini **V**

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 Rubaiyat: *folhas verdes, cenoura, tomate cereja, palmito, crocante de wonton e mussarela de búfala* **L, V**
Verde: *folhas verdes com maçã, abacate e vinagrete de erva doce* **L,VG,LC,G**
Caprese

AOS SÁBADOS

Feijoada completa com baby pork da fazenda Rubaiyat e buffet de sobremesas*
Feijoada completa para viagem
* crianças de 05 a 12 anos, 50 % do valor .grátis para menores de 5 anos

ARROZES ESPANHÓIS E MASSAS FRESCAS

Arroz com bacalhau
Arroz com costelão
Arroz com polvo assado no forno de barro com páprica defumada
Fideua de camarões: prato típico da Catalunha, feito com capeline cozido no caldo de camarões com açafrão e finalizado no forno de barro
Espaguete à mediterrânea com tomates frescos, azeitonas pretas, lâminas de abobrinha queijo feta e manjerição **L**

Solicite sua Tarte Tatin para sobremesa, pronta em 15 minutos, ela chega quente à mesa
(serve 2-3 pessoas)

LEGENDA L : LIGHT - 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

“SE BEBER NÃO DIRIJA”

VIGILÂNCIA SANITÁRIA FONE : 1746 / DEFESA DO CONSUMIDOR FONE: 151

COZINHA DO MAR RUBAIYAT RIO

PEIXES FRESCOS TRAZIDOS DIARIAMENTE POR PESCADORES. PRODUTOS SUJEITOS À DISPONIBILIDADE.

Peixes Frescos
Escolha seu modo de preparo:

PEIXES E FRUTOS DO MAR AO FORNO DE BARRO

Caixote Marinho: *polvo, vieiras, camarões, lulas, cavaquinha, peixe e arroz azafran*
Camarões rosa gigantes à provençal (5 unidades) com risoni ao mascarpone e limão siciliano

PEIXES NA GRELHA

INTEIROS
Salmão com legumes ao forno L, LC, G
Robalo com purê rústico
Cherne com holandaise de manjeriço, aspargos verdes, tomate confitado em redução de vinho do Porto

PEIXES NA BRASA

Inteiro na brasa
Acompanhamentos Tomates e champignons assados e molho tártaro

CARNES PRODUZIDAS PELA FAZENDA RUBAIYAT

RAÇA BRANGUS

Baby Gold (corte especial do baby beef)
Tirita de picanha
Baby beef
Master beef
Bife de chorizo
Filé mignon
Fraldinha



RAÇA TROPICAL KOBE BEEF

Baby Beef



“Secreto: nosso corte exclusivo importado do Cabaña Las Lilas. Edição limitada.”

Secreto com batata gratin e sal de Malbec

TODAS NOSSAS CARNES SÃO SERVIDAS COM BATATAS SOUFLÉES

OUTRAS CARNES

Burger Royal 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

Baby pork da fazenda Rubaiya com batata provençal, farofa Rubaiyat e molho Jerez

*Encomenda com 24 horas de antecedência

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro G, LC
Arroz Branco G, LC
Aspargos na grelha G, LC, VG
Batatas Rubaiyat (soufflé)
Legumes ao forno LC, G

Creme de milho
Farofa Rubaiyat ou Luiz Tavares
Farofa de ovos ou banana
Lascas de Palmito assadas LC, G
Purê de batata

FAÇA RUBAIYAT À VENDA [GRANDE] [PEQUENA]

ACEITAMOS OS CARTÕES VISA, MASTER, AMERICAN EXPRESS E DINNERS, NÃO ACEITAMOS CHEQUES