

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

Les invitamos a disfrutar de nuestra cocina de producto autentica, natural y sin disfraces, en la que se destaca una materia prima, fresca, de temporada, preparada a las brasas.

COUVERT y PANES

Couvert de cortesía con nuestra selección de aperitivos de la casa

Panes artesanales Por persona \$ 45

PARA PICAR Y COMPARTIR

DE NUESTRO RAW BAR

Steak Tartare cortado a cuchillo con papas soufflée \$260

Carpaccio de portobello confitado y aderezo de trufa \$195

Ceviche de Huachinango con mango y vinagreta de pimiento amarillo \$190

Tostada de Pulpo con emulsión de oliva, cilantro y tomate \$120

A LAS BRASAS

Chorizo Rubaiyat \$135

Mollejas \$135

Morcilla \$135

Chistorra \$ 150

ASADOS EN NUESTRO HORNO DE PIEDRA

Provolone marinado en hierbas y en pan rústico  \$190

Tacos de Camarón al tempura, con mayonesa de chipotle y brotes de cilantro \$190

Costillas de cerdo marinadas en chimichurri, asadas lentamente \$190

NUESTRAS EMPANADAS

Clásica de carne "Cabaña Las Lilas" \$ 75

Palmito y Queso \$ 70

Huitlacoche \$ 70

Chistorra \$ 75

Camarón a la Mexicana \$ 75

ENSALADAS

Rubaiyat (mezcla de lechugas, palmito, jitomate, alcachofa, zanahoria, jitomates cherry y cebolla frita)  \$ 220

Las Lilas (arme su ensalada: mix de lechugas, arúgula, berros, palmito, aguacate, zanahoria, cebolla morada, aceitunas, jitomate, huevo cocido)  \$ 220

Verde (mezcla de lechugas verdes, aguacate, pepino y manzana verde)  \$ 185

Auténtica Burrata con arúgula, y tomates cherry deshidratado y grisini de parmesano  \$ 240

Iceberg con tocino y aderezo de gorgonzola \$ 195

De aguacate  \$ 130

Tomates (frescos, confitados y secos)  \$ 175

PASTAS Y SOPAS

Fetuccini con frutos del mar \$ 230

Crema de chile poblano con salteado de huitlacoche \$140

Solicite su Tarta Tatin para el postre, en 35 minutos llegará recién hecha y caramelizada a su mesa (para 2-3 personas) \$240

CUCHILLOS RUBAIYAT: PEQUEÑO \$950 / GRANDE \$ 1.200

**DISPONEMOS DE MENUS Y UN SALÓN EXCLUSIVO PARA SUS EVENTOS
(GRUPOS A PARTIR DE 20 PERSONAS)**

 Opciones para vegetarianos

16% IVA INCLUIDO

TODOS LOS PESOS DE NUESTRAS CARNES SON EN CRUDO

CONSUMIR PRODUCTOS CRUDOS ES SU DECISIÓN

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Aceptamos Tarjetas: Visa, Mastercard, Amex y Dinners

NUESTROS CORTES 'PRIME' DE CABAÑA LAS LILAS



Picaña Summus: exclusiva Rubaiyat	320g		\$430
Ojo de bife	340g		\$490
Bife de Tira de Picaña	350g		\$460
Tirita de Picaña	250g		\$340
Bife de Chorizo	340g	Petit (250g) \$340	\$450
Filete	250g		\$490
Entraña	380g		\$440
Asado de Tira	450g		\$370

CARNES PARA DOS O TRES PERSONAS

Degustación de carnes (620 gr. – Asado de tira, Picaña y Ojo de Bife)		\$880
Doble Baby (620 gr. – la parte más jugosa del buey)		\$980
Queen Beef (620 gr. – Noix d'entrecôte)		\$880
Master Beef (1.150 gr. – chuletón)		\$980

OTRAS CARNES

Medio pollo orgánico a la parrilla con salsa de cítricos		\$280
Costillas de cordero de Nueva Zelanda a la parrilla con jalea de menta		\$470
Hamburguesa Rubaiyat (cebolla caramelizada, jitomate deshidratado, arúgula y salsa bearnesa)	250g	\$280

LOS CLASICOS DE FIGUEIRA RUBAIYAT



DE NUESTRO HORNO DE BARRO - PARRILLA

Pulpo (entero)		\$385
Huachinango con puré de piña, verduras rostizadas y salsa de naranja		\$310
Salmón con salteado de espárragos y chícharo japonés		\$310
Robalo a la parrilla con risotto de Chile poblano		\$320

GUARNICIONES

Arroz Rubaiyat	\$ 95	Farofa	\$ 95
Farofa Rubaiyat (con carne seca)	\$120	Papa soufflé	\$115
Papa horno	\$110	Espinacas a la crema	\$115
Guacamole	\$110	Plátanos fritos Rubaiyat	\$110
Verduras rostizadas especialidad Rubaiyat	\$110	Espárragos a la parrilla	\$140
Puré de papa con Duxelle de portobello y trufa	\$ 95	Yuca frita	\$100

BUFFET DE FEIJOADA

(Los días Sábados al almuerzo. Incluye diez tipos de carnes, guarniciones típicas brasileñas – carne seca, farofa, col, yuca, etc.- y cóctel de cachaza)

Adultos	\$ 380	Niños de 5 a 12 años (menores de 5 gratis)	\$190
---------	--------	--	-------