

El gallego Belarmino Fernández Iglesias inicia en 1951 en Sao Paulo su gran aventura profesional que le ha llevado a convertirse en uno de los mas afamados restauradores de Brasil y Argentina.

En nuestra Hacienda Rubaiyat, en Brasil, producimos orgullosamente nuestras razas Brangus y Tropical Kobe Beef, para ofrecerles a ustedes una carne de la máxima calidad.

Lo invitamos a disfrutar de nuestra cocina de producto en la que destaca una materia prima inigualable y la noble procedencia de sus ingredientes

Rubaiyat, de la Hacienda al plato





SUGERENCIAS

Consulte con nuestro maître las sugerencias del día



NUESTROS PANES y ENTRETENIMIENTOS

Variedad de Panes Caseros Hechos en Nuestro Horno,
Selección de nuestros aperitivos fríos y calientes y de nuestros petit fours caseros
Por persona 4,00 €

ENTRANTES

Jamón Ibérico Bellota (acompañado de pan con tomate)	½ ración 15,00 €	25,00 €
Mollejas de Corazón a la parrilla	½ ración 8,00 €	15,00 €
Parrillada de Verduras y Jamón Ibérico	½ ración 8,00 €	15,00 €
Empanada Salteña de Solomillo al horno de barro con ensalada verde		9,50 €
Provoleta italiana a la Brasa, marinada en hierbas 		9,00 €
Chorizo ibérico a la parrilla		6,50 €
Chorizo criollo a la parrilla		6,50 €
Parrillita mixta de chorizos ibérico y criollo		6,50 €
Pulpo "a feira"		18,50 €
Carpaccio de Setas Portobello con aceite de trufas 		11,50 €
Salteado de setas de temporada al ajillo 		12,00 €
Pan con Tomate 		2,50 €

ENSALADAS

Tomates frescos kumato con ventresca, aceite arbequina y vinagre de Jerez de 25 años	14,00 €
Rubaiyat (hojas frescas, palmitos, tomate, aguacate, y aderezo de la casa) 	11,00 €
Verde (rúcula salvaje, diente de león, lechuga de raíz y acelga roja) 	9,00 €

PARA NIÑOS

Disponemos de un menú especial para los niños. Por favor, pregunten a nuestros maîtres.

EL CUCHILLO RUBAIYAT

El cuchillo Rubaiyat puede ser adquirido al precio	
pequeño	25,00 €
grande	37,00 €

 = OPCIONES PARA VEGETARIANOS

10% IVA INCLUIDO

Todos los pesos de nuestros cortes son en crudo
Aceptamos Tarjetas: Visa, Mastercard, Amex y Dinners

Consiga AVIOS presentando su tarjeta Iberia Plus



LA HAMBURGUESA RUBAIYAT

250 gr de nuestro *Tropical Kobe Beef*, a la parrilla, con queso comté y aliñada con mostaza de Dijón y salsa bearnesa, servida al plato con rúculas salvajes y cebollas dulces doradas

24,00 €

NUESTRA EXCLUSIVA RAZA TROPICAL KOBE BEEF

Tropical Kobe Baby Beef (380 gr)	68,00 €
Tropical Kobe Bife de Chorizo (Entrecôte) (380 gr)	59,00 €
Tropical Kobe Bife de Chorizo (Entrecôte) Petit , (200 gr)	33,00 €
Tropical Kobe Tiritas de Picanha (280 gr)	47,50 €
Tropical Kobe Asado de Tira (450 gr)	47,50 €



DEGUSTACION TROPICAL KOBE BEEF

Picaña, Asado de Tira y Bife de Chorizo (600 gr) para dos personas 86,40 €

QUEEN BEEF

Queen Beef, una pieza (620 gr) para dos personas 113,50 €
Un corte de carne muy suave, especial para nuestros clientes más exigentes, procedentes de una exclusiva selección de novillas de nuestra Hacienda Rubaiyat.

NUESTRA RAZA BRANGUS

Baby Beef (Ojo de Bife) (380 gr)	32,40 €
Bife de Chorizo (Entrecôte Argentino) (380 gr)	31,30 €
Bife de Chorizo (Entrecôte Argentino) Petit , (280 gr)	22,00 €
Picanha Summus (Tapilla de Cadera) (320 gr)	31,30 €
Bife de Tira (Tira de Picaña) (380 gr)	31,30 €
Tiritas (1/2 Bife de Tira) Petit , (250 gr)	25,00 €
Solomillo alto del centro (250 gr)	31,50 €
Brocheta de Solomillo, con panceta, cebolla y pimiento (300 gr)	28,00 €
Nuestro famoso Steak Tartare cortado a punta de cuchillo (200 gr)	26,00 €



CARNES NOBLES A LA BRASA

Master Beef (Chuletón de vaca vieja) para dos personas (1.200 gr)	67,00 €
Chuletas de Cordero Lechal	31,30 €
Pollito de grano de Corral, marinado en miel y romero	21,50 €

PESCADOS DEL DÍA

Lomo de Bacalao Salvaje a la parrilla con cebollitas y patata al horno	31,30 €
Rodaballo a la parrilla con romesco y puerros asados en ceniza	32,00 €
Lomo de Merluza "de Burela" con laurel y limón	27,50 €
Pulpo al horno de barro con patata al murro y tapenade	26,00 €

GUARNICIONES incluidas en su plato principal

- Verduras a la brasa ✓
- Puré de patatas con trufa ✓
- Cebollitas asadas ✓
- Ensalada de tomates del mercado con orégano fresco ✓
- Judías verdes salteadas ✓
- Espinacas salteadas con aceite de oliva extra virgen ✓