

PARA PICAR Y COMPARTIR

Pan de queso y polvillo (5pz)	\$35
● Tostada de atún	\$165
<i>De maíz azul con mayonesa de jitomate deshidratado y guacamole (1pz)</i>	
● Tacos prime	\$280
<i>Carne a la parrilla acompañada de tortilla azul, salsa de la casa y cebollas cambray confitadas (3pz)</i>	
Tacos de Pulpo	\$235
<i>Al mojo de tres chiles secos con frijoles(3pz)</i>	
Tacos de Costilla	\$210
<i>Braseada en su jugo (3pz)</i>	
Tacos de Camarón	\$225
<i>Al tempura, con mayonesa de chipotle y brotes de cilantro (3pz)</i>	

A LAS BRASAS

● Tuétanos con esquites 2 pza.	\$150
<i>Tuétanos a las brasas acompañados de esquites, crema de rancho y queso seco.</i>	
Chorizo Rubaiyat (250 gr)	\$190
Chistorra (250 gr)	\$190
Mollejas de corazón (220 gr)	\$195
Mix Brasas (560 gr)	\$340
<i>Chorizo, Chistorra y Mollejas. Para 3 personas</i>	

EN NUESTRO HORNO DE PIEDRA

Chistorra con queso provolone	\$195
<i>Acompañado de tortillas y salsa</i>	
Empanadas	
<i>Clásica de carne "Cabaña Las Lilas"</i>	\$85
<i>Palmito y Queso</i>	\$75
<i>Chistorra y Queso</i>	\$85

ENSALADAS

Rubaiyat	\$230
<i>Mix de lechugas, palmito, jitomate, alcachofa, zanahoria, jitomate cherry y cebolla frita</i>	
Griega	\$210
<i>Cebolla cambray, aceituna negra, jitomate cherry, vinagreta balsámica, pepino, queso chilchota, manzana roja, yerbabuena, albahaca y cilantro</i>	
Las Lilas	\$225
<i>Arme su ensalada: mix de lechugas, arúgula, berros, palmito, aguacate, zanahoria, cebolla morada, aceitunas, jitomate y huevo cocido</i>	
Verde	\$200
<i>Mix de lechugas verdes, aguacate, pepino, manzana verde y vinagreta de hinojo</i>	
Auténtica Burrata	\$250
<i>Con arúgula, jitomate cherry a las finas hierbas y grisini de parmesano</i>	
De Aguacate	\$150
<i>Con mix de lechugas, rodajas de jitomate y queso Chiapas</i>	

DE NUESTRO RAW BAR

Carpaccio de Portobello	\$220
<i>Confitado con aceite de trufa y piñones (70gr)</i>	
Carpaccio de Picaña	\$190
<i>Con aderezo de tapenade (100gr)</i>	
Ceviche de Robalo	\$195
<i>Con mango y salsa de pimiento amarillo (100gr)</i>	
Steak Tartare	\$290
<i>Cortado a cuchillo con papas soufflé (120 gr)</i>	
Carpaccio de pulpo rasurado	\$195
<i>Acompañado de coral de cilantro y cremoso de aguacate (110gr)</i>	
Salmón tataki	\$165
<i>Con vinagreta de maracuyá, chicharrón de arroz y guacamole (110 gr)</i>	

PASTAS Y SOPAS

● Arroz cremoso de langosta y vegetales	\$490
Fetuccini negro con frutos del mar	\$290
Pasta Alfredo	\$225
<i>Fetuccini con pollo, champiñones y tocino</i>	\$160
Crema de chile poblano	\$170
<i>Con salteado de huitlacoche</i>	
Consomé de pollo orgánico Rubaiyat	\$185
Jugo de carne	\$185
<i>Con aguacate, cilantro, cebolla y limones</i>	

SEAFOOD & BUBBLES

● Cola de langosta al grill (600gr)	\$1200
<i>Con mantequilla clarificada y salsa sambal con acociles</i>	
● King Crab (350 gr)	\$890
<i>Con mantequilla de piñones y parmesano</i>	
● Almeja Chocolate (6pz)	\$210
<i>Con mantequilla de chistorra y srirasha</i>	
● Ostiones Rasurados (6pz)	\$190
<i>Salsa rasurada y cubos de aguacate</i>	

El gallego Belarmino Fernández Iglesias inicia en 1951 en Sao Paulo su gran aventura profesional que le ha llevado en convertirse en uno de los más afamados restauranteros de la actualidad, hoy con presencia de Cabaña Las Lilas en Buenos Aires y Rubaiyat en Sao Paulo, Brasilia, Río 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 y preparada a las brasas.

CARNES

NUESTROS CORTES CABAÑA LAS LILAS

Picaña Summus <i>exclusiva Rubaiyat (300gr)</i>	\$450
Rib Eye (360gr)	\$640
Bife de Tira de Picaña (330gr)	\$480
Tirita de Picaña (230gr)	\$360
New York (320gr)	\$420
New York Petit (230gr)	\$300
Filete (250gr)	\$560
Entraña (380gr)	\$480
Asado de tira (400gr)	\$390

CARNES PARA DOS O TRES PERSONAS

Degustación	\$950
620 gr.- Asado de tira, Picaña y Entraña	
Doble Baby	\$1100
620 gr.- La parte más jugosa del buey	
Queen Beef	\$800
620 gr.- Noix d' entrecote	
● Tomahawk	\$1800
1200gr.- Filete grueso y jugoso con hueso de costilla	
● Cowboy	\$640
550 gr.- Rib eye con hueso con una porción de costilla	

OTRAS CARNES

Medio pollo orgánico a la parrilla(380gr) <i>Con salsa de cítricos</i>	\$330
Costilla Braseada (380gr) <i>Con puré de papa y jugo de carne</i>	\$450
Hamburguesa de Picaña (250 gr) <i>Cebolla caramelizada, jitomate deshidratado, arúgula y salsa bearnesa, con papas soufflé</i>	\$295
● Hamburguesa mar y tierra (250gr) <i>Arrachera y camarones al grill gratinados con provolone</i>	\$310

LOS CLÁSICOS DE FIGUEIRA RUBAIYAT

Pulpo aplastado <i>Con papa al murro y tapenade (220gr)</i>	\$330
Robalo <i>Con puré de piña, verduras rostizadas y salsa de naranja (220gr)</i>	\$370
Salmón <i>Con salteado de espárragos, ejotes y chícharo japonés, con salsa de hinojo (220 gr)</i>	\$390
Atún rojo a la parrilla <i>Con salsa de pimienta (250gr)</i>	\$380
Cazuela de mariscos <i>Con arroz cremoso al azafrán (350gr)</i>	\$400
Camarones adobados <i>Con dip de piña y habanero (8pz)</i>	\$390

GUARNICIONES

Arroz Rubaiyat (240gr)	\$95
Farofa Rubaiyat con carne seca (220gr)	\$95
Papa Horno (330gr)	\$95
Guacamole (160gr)	\$110
Verduras rostizadas	\$95
<i>Especialidad Rubaiyat (500gr)</i>	
Puré de papa	\$90
<i>Con duxelle de portobello y trufa (230gr)</i>	
Papa Soufflé (80gr)	\$110
Espinacas a la crema (200gr)	\$120
Plátanos fritos Rubaiyat (230gr)	\$90
Espárragos a la parrilla (120gr)	\$140
Yuca frita (150gr)	\$95

Disfruta de Nuestro buffet de **Feijoada** el último Sábado de mes.
Adultos \$430
Niños \$215
Menores de 5 años no pagan.
*Aceptamos pedidos para llevar a partir de 10 personas, con 3 días mínimo de anticipación

- Nuevos platillos



www.gruporubaiyat.com

TODOS NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN 16% IVA

TODOS LOS PESOS DE NUESTRAS CARNES SON EN CRUDO CONSUMIR PRODUCTOS CRUDOS ES SU DECISIÓN PRECIOS EN PESOS MEXICANOS
VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SOLO CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS SE PROHIBE LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD
NO EXISTE CONSUMO MINIMO, NI MODALIDAD DE BARRA LIBRE

Aceptamos Tarjetas: Visa, MasterCard, Amex, Dinners y pago en efectivo.
LA PROPINA ES OPCIONAL