



Xt'ian

RESTAURANTE





Serviço de pão
(Glúten/Leite) 3,50€

ENTRADAS

Bouquet de vegetais 12€
Legumes sazonais, mix de alfaces, pesto de manjeriço e biscoito de queijo
(Glúten/Noz/Leite/Mostarda)

Laranja e foie gras 22€
Foie gras com laranja caramelizada, rebentos de soja e “crumble” de folar
(Glúten/Soja)

A nossa salada de polvo do sudoeste 18€
Polvo com picadinho de pimentos e cebola roxa e maionese de alho
(Moluscos)

Salada de espargos com ovo escalfado 15€
Espargos grelhados, ovo escalfado com molho holandês com poejo
(Ovo/Mostarda)

O nosso pica-pau intemporal 16€
Novilho frito com molho de mostarda e pickles portugueses caseiros
(Álcool/Mostarda/Aipo)

Sardinhas curadas e braseadas com maça e curgete 16€
Sardinhas marinadas e curadas, cebola e cenoura em escabeche, salada de curgete e purê de curgete
(Álcool/Peixe)

Sopa fria de tomate Alentejana 12€
Sopa de tomate e pepino servida com pimentos picados, tomate cherry, pepino e uva
(Glúten)

Creme de couve-flor 12€
Creme de couve-flor, couve-flor fondant e amêndoas laminadas torradas
(Leite/Noz)

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

PRINCIPAIS

AROMAS DO MAR

Robalo grelhado com salada de beringela e legumes sazonais 21€
Filete de robalo grelhado com molho de manteiga, salada de beringela e legumes salteados
(Leite/Peixe)

Linguado frito com molho monier, salada de tomate e arroz de Melides 30€
Linguado panado frito, servido em cama de tomate, acompanhado de arroz de tomate malandrinho
(Glúten/Leite)

A nossa caldeirada de bacalhau 26€
Bacalhau cozido na sua caldeirada, batata, amêijoa, cebolada de pimentos, tomate confit e cebola chalota caramelizada (Marisco/Peixe/Álcool)

Garoupa à bulhão pato 30€
Garoupa com espinafres, batata-doce assada, o molho do lingueirão aromatizado com gengibre e citronela e salada lingueirão com toranja
(Leite/Marisco/Álcool/Peixe)

AROMAS DA TERRA

O pato e o arroz 28€
Peito de pato, arroz de miúdos e enchidos, legumes salteados e molho de pato com laranja
(Álcool/Glúten/Aipo)

Costeletas de borrego com migas alentejanas 30€
Costeletas de borrego fritas, hortelã, migas de brócolos e brócolos salteados
(Glúten/Aipo)

Estufado de javali da tia Fátima 32€
Perna de javali estufada lentamente com cenoura e feijão verde e chalota caramelizada
(Álcool / Aipo)

Bife de novilho mediterrânico 35€
Bife de novilho frito com cebola recheada com cevada e pinhão de Melides, alcachofra caramelizada, salada fresca de rúcula e molho de moscatel (Álcool/Aipo/Noz)

AROMAS DA HORTA

Tiras de gnocci com trufa 22€
Tiras de gnocci de batata com espargos, alcachofras, favas, ervilhas e ceboletes salteados com trufa preta e servidos com colis de espargos (Glúten/Ovos)

Galette vegetariana 18€
Mini hambúrgues de feijão, quinoa, cebola e noz com picadinhos de pimentos e cebola roxa e húmus (Sésamo/Noz)

Risoto de abóbora com cogumelos selvagens 20€
Risoto de abóbora com cogumelos selvagens salteados, puré de avelã e avelã torrada (Leite/Aipo/Álcool/Noz)

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor