



Xt'ian

RESTAURANTE





Explorar a cozinha portuguesa é fazer uma viagem para um tempo em que o importante era honrar os tesouros da terra e o que ela tinha para oferecer, estação após estação.

Com o clima quente e a paisagem rica de Portugal, a gastronomia portuguesa põe em destaque uma série de ingredientes, incluindo o famoso bacalhau do Oceano Atlântico.

Aqui, encontramos uma vasta gama de sabores e técnicas da cozinha tradicional que se centram em melhorar as características que tornam a cozinha portuguesa única e excepcional.

"Um sinónimo de tentação,
prazer e desejo.

Um transmissor de elegância,
atitude e emoção.

Aquele que iniciou esta jornada
e fez história ao longo do caminho.

Aquele que marcará o fim
da sua experiência
e deixará uma impressão duradoura
na sua mente.

Uma cor, uma paixão,
uma forma de estar."

Vermelho

PRINCIPAIS

AROMAS DO MAR

Robalo da costa 33€
*Arroz aveludado de marisco
(moluscos/peixe/crustáceos/sulfitos/lactose/aipo)*

Raia frita 31€
*Batata esmagada com espinafre e tomate desidratado, molho Vierge
(sulfitos/lactose/peixe)*

Pregado au meuniere 39€
*Legumes salteados e batata jovem
(lactose/peixe/sulfitos)*

Garoupa à bulhão pato 35€
*Espinafres, batata-doce assada, molho do lingueirão aromatizado com salada lingueirão e toranja
(lactose/moluscos/sulfitos/peixe)*

Bacalhau à Xtian 32€
*Bacalhau em tempura, batata lionês, azeite alentejano
(lactose/ovo/sulfitos/peixe/glúten)*

AROMAS DA TERRA

Lombo de novilho 35€
*Curgete grelhado e vegetais provençais, batata cremosa com trufa, molho Moscatel
(sulfitos/lactose/aipo)*

Magret de pato com alface gema grelhada 34€
*Arroz de miúdos e enchidos, puré de laranja, molho vinho do Porto
(aipo/lactose/sulfitos/mostarda)*

Bochecha de novilho ao vinho tinto 35€
*Bochechas de novilho braseado com vinho tinto, puré de aipo, cenoura caramelizada
cogumelos selvagens e molho de vinho tinto
(sulfitos/aipo/lactose)*

Costeletas de Borrego 39€
*Migas alentejanas, brócolos, molho de alecrim
(sulfitos/glúten/aipo/lactose/ovo)*

AROMAS DA HORTA

Caril de grão de bico e batata doce 22€
*Pão de especiarias, iogurte de menta, romã e arroz aromatizado
(aipo/lactose/glúten/sésamo)*

Risotto primavera 21€
*Ervilhas, favas, espargos, amêndoa, salada crocante de folhas
(lactose/aipo/sulfitos/frutos secos)*

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

SOBREMESAS

Garnet mousse de chocolate 9€
*Merengue, Crocante de gengibre, terra vermelha
(ovo/lactose/glúten/sulfitos/soja)*

Crimson tarte de maçã 12€
*Gelado baunilha, crumble de amêndoa
(glúten/ovo/lactose/frutos secos)*

Panacota de baunilha 10€
*Frutos vermelhos
(lactose)*

Mahogany queijada de queijo cabra 10€
*Crocante de nozes caramelizadas, mel de Melides
(lactose/ovo/frutos secos/glúten)*

Vermilion táboa de queijos alentejanos 18€
*Queijos de vaca, ovelha e mistura, marmelada, frutos secos, uvas e compotas
(frutos secos/lactose/glúten)*

Pavlova de morango 10€
*Morangos de Santo André, hortelã e pistachio
(ovo/lactose/frutos secos)*

Fruta laminada 7€
Seleção de frutas laminadas da época

Seleção de gelados e sorbets 5€
(ovo/lactose/nozes)

VINHO DE SOBREMESA & PORTOS

P.Setúbal

	COPO	GRF
Moscatel Herdade de Gambia	8€	
Moscatel Alambre 20 anos	16€	

Douro

Colheita tardia Colinas		60€
Porto van zellers & co LBV	10€	
Porto insígnia branco	6€	
Porto van Zellers & co tawny	12€	
Porto insígnia Tawny	6€	

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

SELEÇÃO DE PÃES - 4€
Seleção de pão, azeite e manteiga
(gluten/lactose)

ENTRADAS

Espargos grelhados <i>Molho holandês de poejo, requeijão de Alcácer</i> (ovo/lactose/mostarda/sulfitos)	17€
Sopa fria de tomate Alentejano <i>Picadinho alentejano, tomate cherry, crouton, pepino e uva verde</i> (sulfitos/glúten/lactose/ovo/mostarda)	13€
O camarão do Chef <i>Camarão frito com alho, malagueta, vinho branco e pão alentejano grelhado</i> (sulfitos/crustáceo/glúten/lactose)	20€
O nosso pica-pau intemporal <i>Novilho frito com molho de mostarda e pickles portugueses</i> (sulphites/mustard/celery/gluten/dairy)	18€
Foie gras e o vinho do Porto <i>Pão de especiarias, cebola caramelizada e molho vinho do Porto</i> (glúten/ovo/lactose/aipo/sulfitos)	22€

SALADAS

Salada de quinoa e abóbora manteiga <i>Chicória, vinagrete da casa</i> (mostarda/sulfitos)	16€
Salada de vegetais grelhados <i>Legumes sazonais, pesto de manjeriço e biscoito de queijo</i> (glúten/frutos secos/lactose/mostarda/sulfitos)	13€
Salada de tomate da época e “Burrata” <i>Pesto vermelho, pickle de cebola, manjeriço</i> (lactose/frutos secos/mostarda/sulfitos)	18€
Salada de beterraba <i>Beterraba cozida, endívia, mouse de queijo de cabra, nozes caramelizadas e maçã</i> (lactose/frutos secos/mostarda/sulfitos)	16€
A nossa salada de polvo do sudoeste <i>Tentáculo de polvo com salada de grão de bico, ovo e maionese de alho</i> (moluscos/ovo/mostarda/sulfitos)	25€