



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

SABORES DO MAR

Robalo da Costa	33€
Arroz Aveludado de Tomilho Limão e Courgete (Moluscos / Peixe / Crustáceos / Sulfitos / Lactose / Aipo)	
Polvo à Lagareiro	29€
Polvo com Puré de Batata Doce e Picadinho Alentejano, Brócolos (Moluscos / Ovo / Mostarda / Sulfitos)	
Pregado “au Meunière”	39€
Legumes Salteados, Batata Nova, Molho de Manteiga (Lactose / Peixe / Sulfitos)	
Garoupa à Bulhão Pato	35€
Espinafres, Batata-Doce Assada, Molho do Lingueirão, Salada de Lingueirão e Toranja (Lactose / Moluscos / Sulfitos / Peixe)	
Bacalhau à Vermelho	33€
Cod in Red Wine, Rice from Melides, and Samphire (Lactose / Moluscos / Sulfitos / Peixe)	

SABORES DA TERRA

Lombo de Novilho	35€
Mil Folhas de Batata, Cenoura Glaceada, Chalota Caramelizada e Molho de Vinho Madeira (Sulfitos / Lactose / Aipo)	
Magret de Pato com Alface Gema Grelhada	34€
Arroz de Miúdos e Enchidos, Puré de Laranja, Molho de Vinho do Porto (Sulfitos / Mostarda / Aipo / Lactose)	
Bochecha de Novilho em Vinho Tinto	35€
Bochechas de Novilho com Vinho Tinto, Puré de Aipo, Cenoura Caramelizada (Aipo / Lactose / Sulfitos)	
Chambão de Borrego	36€
Puré de Batata e Queijo da Ilha, Vegetais Salteados e Crocante de Alho Francês (Aipo / Sulfitos / Lactose)	
Roulade de Frango	29€
Peito de Frango Recheado com Trufa, Pinhão e Alperce, Puré de Cenoura, Acelgas (Ovo / Aipo / Sulfitos / Frutos Secos / Lactose)	

SABORES 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 de Aipo e Trufa de Inverno	23€
<i>Aipo Braseado, Cebolinho e Trufa</i> (Lactose / Aipo / Sulfitos)	

All prices are in EUROS (€) and government taxes included

SOBREMESA

Mousse de Chocolate	9€
Merengue (Ovo / Lactose / Soja)	
Tarte de Maçã	12€
Gelado Baunilha, Crumble de Amêndoa (Glúten / Ovo / Lactose / Frutos Secos)	
Fondant de Baba de Camelo	12€
Gelado de Baunilha, Pistachio, Molho de Framboesa (Ovo / Lactose / Frutos Secos / Glúten)	
Queijada de Queijo Cabra	10€
Crocante de Nozes Caramelizadas, Mel de Melides (Lactose / Ovo / Frutos Secos / Glúten)	
Tábua de Queijos Alentejanos	18€
Queijos de Vaca, Ovelha e Mistura, Marmelada, Frutos Secos, Uvas e Compotas (Frutos Secos / Lactose / Glúten)	
Fruta Laminada	7€
Seleção de Frutas Laminadas da Época	
Seleção de Gelados e Sorbets	5€
(Ovo / Frutos Secos / Lactose / Glúten)	

DESSERT WINE & PORTS

P.Setúbal	GLASS	BTL
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€	

All prices are in EUROS (€) and government taxes included

COUVERT

Seleção de Pães 3€ p.p
Seleção de Pão, Azeite e Manteiga
(Glúten / lactose)

ENTRADAS

Creme de Cogumelos Selvagens e Trufa de Inverno 13€
Mousse de Requeijão Trufada
(Lactose / Aipo)

Sopa de Vegetais de Outono 13€
Puré e Sementes de Abóbora, Croutons de Parmigiano
(Lactose/ Aipo / Glúten)

Espargos Grelhados 17€
Molho Holandês de Poejo, Ovo Crocante, Pancetta
(Ovo / Lactose / Mostarda / Sulfitos)

Salada de Beterraba 17€
Beterraba Cozida, Endívia, Mouse de Queijo de Cabra, Nozes Caramelizadas e Maçã
(Lactose / Frutos Secos / Mostarda / Sulfitos)

O Camarão do Chef 20€
Camarão Frito com Alho, Malagueta, Vinho Branco e Pão Alentejano Grelhado
(Sulfitos / Crustáceo / Glúten / Lactose)

Pica Pau 18€
Vazia de Novilho Frito com Molho de Mostarda e Pickles Portugueses
(Sulfitos / Mostarda / Aipo / Glúten / Lactose)

Foie Gras e o Vinho do Porto 22€
Pão de Especiarias, Cebola Caramelizada e Molho Vinho do Porto
(Glúten / Ovo / Lactose / Aipo / Sulfitos)