



OLIVIER DA COSTA

FOI COM O PAI QUE DEU OS PRIMEIROS PASSOS NA COZINHA E COLOCOU EM PRÁTICA A SUA CRIATIVIDADE CULINÁRIA, E HOJE É APLAUDIDO NOS QUATRO CANTOS DO MUNDO PELA SUA PRÓPRIA IDENTIDADE E PERSONALIDADE FORTE. OLIVIER DA COSTA É UM DOS MAIS PRESTIGIADOS CHEFPRENEURS PORTUGUESES COM UMA CARREIRA IRREPREENSÍVEL QUE SE TRADUZ, ATUALMENTE, EM MAIS DE 30 RESTAURANTES EM SETE PAÍSES E TRÊS CONTINENTES.

A SUA SABEDORIA E EXPERIÊNCIA ESPELHAM-SE EM OITO CONCEITOS GASTRONÓMICOS TOTALMENTE ORIGINAIS, PRESENTES EM SOLO NACIONAL E INTERNACIONAL, EM PAÍSES COMO ESPANHA / FRANÇA / ITÁLIA / REINO UNIDO / BRASIL E TAILÂNDIA — E A AMBIÇÃO SERÁ ADICIONAR AINDA MAIS CONCEITOS A ESTA ESTRATÉGIA.

POR PORTUGAL, SEEN, ÀCOSTA, YAKUZA, XXL, CLÁSSICO, KOB, GUILTY E SAVAGE BY DC BROTHERS, ESTÃO ESPALHADOS DE NORTE A SUL, COM PRESENÇA NO PORTO, LISBOA, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA, E ALGARVE, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA, DIVERSIFICADA, COM A QUALIDADE ÍMPAR QUE CARACTERIZA O GRUPO.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEFPRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

XXL

EM 1994 ABRIU JUNTO À ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA UM RESTAURANTE FREQUENTADO POR POLÍTICOS, ARTISTAS E JET SET, QUE MARCOU PARA SEMPRE O PANORAMA GASTRONÓMICO DE LISBOA. QUASE 30 ANOS DEPOIS, OLIVIER DA COSTA ADQUIRIU O NEGÓCIO, RENOVOU OS INTERIORES E ACRESCENTOU À CARTA DESTE BISTRÔ NOVIDADES DE COZINHA FAMILIAR E DE CONFORTO, COM ALGUNS TOQUES FRANCESES E ITALIANOS.

IN 1994, A RESTAURANT OPENED RIGHT NEXT TO ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA (NATIONAL PARLIAMENT). POLITICIANS, ARTISTS, AND THE LISBON JET SET WERE AMONG THE REGULARS, MAKING IT AN EVERLASTING LANDMARK OF THE CITY GASTRONOMIC SCENE. NEARLY 30 YEARS LATER, OLIVIER DA COSTA TOOK OVER THE BUSINESS, RENOVATING THE INTERIORS WHILE IMPROVING THE MENU WITH NEW TAKES ON FAMILIAR AND COMFORT CUISINE WITH A FEW FRENCH AND ITALIAN TOUCHES. AT XXL, WARMNESS, GLAMOR AND ELEGANT CUISINE ARE SERVED IN EQUAL DOSES THROUGH A CONCEPT PUNCTUATED BY OLIVIER'S SIGNATURE DETAILS. IT WILL SURPRISE YOU.





COUVERT

CESTO DE PÃO, MANTEIGA E SALADINHA DO DIA (POR PESSOA) 7€
BREAD BASKET, BUTTER AND DAILY SALAD (PER PERSON)

ENTRADAS | STARTERS

GAMBAS À GUILHO 22€
SHRIMP "À GUILHO"
CAMARÃO 16/20, ALHO, MALAGUETA E MANTEIGA DE ERVAS
SHRIMP 16/20, GARLIC, CHILI AND HERBAL BUTTER

O OVO 19€
THE EGG
OVO EM CAMA DE PURÉ TRUFADO COM 4 VARIEDADES DE COGUMELOS
EGG, TRUFFLED-MASHED POTATOES WITH 4 VARIETIES OF MUSHROOMS

CARPACCIO XXL 18€
XXL CARPACCIO
CARPACCIO DE CARNE COM PESTO E QUEIJO PECORINO TRUFADO
MEAT CARPACCIO WITH PESTO AND TRUFFLED PECORINO CHEESE

COCKTAIL DE CAMARÃO 18€
SHRIMP COCKTAIL
MOLHO COCKTAIL, CAMARÃO E OVO COZIDO
COCKTAIL SAUCE, SHRIMP AND BOILED EGG

ESCARGOTS 14€
COM MANTEIGA DE ALHO (MOLHO SECRETO)
WITH GARLIC BUTTER (SECRET SAUCE)

FOLHADO DE QUEIJO DE CABRA 10€
GOAT CHEESE PUFF PASTRY
QUEIJO CHEVRE, COMPOTA DE ABÓBORA E NOZES
CHEVRE CHEESE, PUMPKIN AND WALNUTS JAM

CROQUETE DE ESPINAFRES 9€
SPINACH CROQUETTE
CROQUETE DE ESPINAFRES COM MOLHO DE PARMESÃO E MANJERICÃO
SPINACH CROQUETTE WITH PARMESAN AND BASIL SAUCE

SOUFFLÉS

QUEIJO E ESPINAFRES 24€
CHEESE AND SPINACH
CREME DE QUEIJO E ESPINAFRES
CHEESE AND SPINACH CREAM



CARNE | MEAT

ENTRECÔTE COM CHIMICHURRI 500GR <i>ENTRECOTE WITH CHIMICHURRI</i> 500GR	65€
PALETILHA DE CORDERO LECHAL <i>PALLET OF "CORDERO LECHAL"</i> <i>PERNA DE CORDEIRO COM CEBOLA, BATATA NOVA E MOLHO DE CARNE</i> <i>SHOULDER TENDER WITH ONIONS, NEW POTATOES AND MEAT SAUCE</i>	47€
BIFE ROSSINI <i>ROSSINI STEAK</i> <i>COM FOIE GRAS E VINHO DO PORTO</i> <i>WITH FOIE GRAS AND PORT WINE</i>	44€
PICA-PAU DO LOMBO 200GR <i>SIRLOIN "PICA-PAU"</i> 200GR <i>LOMBO DE NOVILHO COM MOLHO DE CARNE E MOSTARDA</i> <i>SIRLOIN STEAK WITH MEAT AND MUSTARD SAUCE</i>	35€
BIFE À CAFÉ PARIS <i>CAFÉ PARIS STEAK</i> <i>BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ PARIS</i> <i>SIRLOIN STEAK WITH FRENCH FRIES AND PARIS COFFEE SAUCE</i>	34€
BIFE XXL 200GR <i>XXL STEAK</i> 200GR <i>BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO OLIVIER</i> <i>SIRLOIN STEAK WITH FRENCH FRIES AND OLIVIER SAUCE</i>	34€
BITOQUE DO LOMBO <i>TENDERLOIN STEAK</i> <i>BIFE DO LOMBO COM ARROZ BRANCO, BATATA PORTUGUESA E OVO</i> <i>TENDERLOIN STEAK WITH WHITE RICE, PORTUGUESE POTATOES AND EGG</i>	33€
ESCALOPES DE FOIE GRAS <i>FOIE GRAS ESCALOPES</i> <i>COM MAÇÃS CARAMELIZADAS, PURÉ TRUFADO E REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO</i> <i>WITH CARAMELIZED APPLES, TRUFFLED PURÉE AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION</i>	29€
BIFE TÁRTARO 150GR <i>STEAK TARTAR</i> 150GR	28€
LAGARTOS DE PORCO <i>BLACK PORK STRIPS</i> <i>LAGARTOS DE PORTO PRETO GRELHADOS, ALHO E LOURO</i> <i>GRILLED BLACK PORK STRIPS WITH GARLIC AND BAY LEAF</i>	25€
MAGRET DE PATO 180GR <i>DUCK MAGRET</i> 180GR <i>MAGRET COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO</i> <i>MAGRET WITH PORT WINE REDUCTION</i>	24€

EXTRAS: OVO | EGG 2€ COGUMELOS SALTEADOS | SAUTÉED MUSHROOMS 6€ FOIE GRAS 10€

EMBLEMÁTICO | EMBLEMATIC

PICANHA WAGYU 300GR (2 PESSOAS) <i>WAGYU PICANHA</i> 300GR (2 PERSONS) <i>COM LINGUINI TRUFADO</i> <i>WITH TRUFFLED LINGUINI</i>	75€
--	-----



PEIXE | FISH

BITOQUE DE LAGOSTA LOBSTER STEAK <i>LAGOSTA GRELHADA COM MANTEIGA, BATATA FRITA E ARROZ</i> <i>GRILLED LOBSTER WITH DRAWN BUTTER, FRENCH FRIES AND RICE</i>	95€
PICANHA DE TAMBORIL 400GR (2 PESSOAS) MONKFISH PICANHA 400GR (2 PERSONS) <i>LOMBO DE TAMBORIL COM BEURRE BLANC E PICO DE GALO</i> <i>MONKFISH WITH BEURRE BLANC AND "PICO DE GALO"</i>	48€
BACALHAU À LAGAREIRO CODFISH "À LAGAREIRO" <i>BACALHAU COM CEBOLADA E PIMENTOS ASSADOS</i> <i>CODFISH WITH ONIONS AND ROASTED PEPPERS</i>	39€
BACALHAU GRATINADO (2 PESSOAS) CODFISH AU GRATIN (2 PERSONS) <i>BACALHAU, BATATAS, MOLHO BECHAMEL E QUEIJO GRUYÈRE</i> <i>CODFISH, POTATOES, BECHAMEL SAUCE AND GRUYÈRE CHEESE</i>	34€
RIGATONI DE CAMARÃO COM MOLHO CHAMPANHE RIGATONI AND SHRIMP WITH CHAMPAGNE SAUCE <i>MASSA RIGATONI, MOLHO CAMPANHE, NATAS E CAMARÃO</i> <i>RIGATONI PASTA, CHAMPAGNE SAUCE, CREAM AND SHRIMP</i>	32€
FOLHADO DE PEIXE E CAMARÃO FISH AND SHRIMP PUFF PASTRY <i>MASSA FOLHADA COM PEIXE, MOLHO BECHAMEL, ESPINAFRES, COGUMELOS, ALHO FRANCÊS E CAMARÃO</i> <i>PUFF PASTRY WITH FISH, BECHAMEL SAUCE, SPINACH, MUSHROOMS, LEEKS AND SHRIMP</i>	29€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

LINGUINI TRUFADO TRUFFLED LINGUINI	20€
ARROZ RICO RICH RICE	10€
PURÉ TRUFADO TRUFFLED MASHED POTATOES	10€
ARROZ BRANCO WHITE RICE	8€
BATATA FRITA FRENCH FRIES	8€
BATATA NOVA NEW POTATOES	8€
BATATA PORTUGUESA PORTUGUESE POTATOES	8€
SALADA VERDE GREEN SALAD	8€
SALADA DE TOMATE E CEBOLA TOMATO AND ONIONS SALAD	8€



○ **SOBREMESAS | DESSERTS** ○

PROFITEROLES <i>(2 PESSOAS / 2 PERSONS)</i>	18€
SOUFFLÉ DOCE DE LEITE <i>DULCE DE LECHE SOUFFLÉ</i>	13€
FATIA DOURADA <i>GOLDEN SLICE</i>	10€
MORANGOS COM CHANTILLY <i>STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM</i>	8€
TORTA DE LARANJA <i>ORANGE ROLL</i> <i>COM GELADO DE BAUNILHA</i> <i>WITH VANILLA ICE CREAM</i>	8€
FRUTA DA ÉPOCA <i>SEASONAL FRUIT</i>	7€
TIRAMISU <i>PALITOS LA REINE EMBEBIDOS EM CAFÉ COM CREME DE OVOS E MASCARPONE</i> <i>LA REINE STICKS SOAKED IN COFFEE WITH EGG CREAM AND MASCARPONE</i>	7€

EXTRAS: **CHANTILLY 3€** **CHOCOLATE 3€** **GELADO | ICE CREAM 6€**