



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.





EMBLEMÁTICO | EMBLEMATIC

A VERDADEIRA PICANHA WAGYU COM MASSA COM TRUFA

ACOMPANHADO COM MASSA COM TRUFA
(2 PESSOAS) 400GR

79€

THE TRUE WAGYU PICANHA, WITH TRUFFLE PASTA

SERVED WITH TRUFFLE PASTA
(2 PEOPLE) 400GR

PICANHA DE TAMBORIL

LOMBO DE TAMBORIL COM BEURRE BLANC E PICO DE GALO
ACOMPANHADO COM ARROZ RICO E SALADA VERDE
(2 PESSOAS) 400GR

59€

MONKFISH PICANHA

MONKFISH LOIN WITH BEURRE BLANC AND PICO DE GALLO,
SERVED WITH RICH RICE AND GREEN SALAD
(2 PEOPLE) 400GR



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 COM BATATA FRITA 500GR <i>ENTRECOTE WITH CHIMICHURRI WITH FRENCH FRIES 500GR</i>	57€
BIFE À CAFÉ PARIS COM BATATA FRITA 200GR <i>CAFÉ PARIS STEAK WITH FRENCH FRIES 200GR</i> <i>BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ PARIS</i> <i>SIRLOIN STEAK WITH FRENCH FRIES AND PARIS COFFEE SAUCE</i>	30€
BIFE XXL COM BATATA FRITA 200GR <i>XXL STEAK WITH FRENCH FRIES 200GR</i> <i>BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO OLIVIER</i> <i>SIRLOIN STEAK WITH FRENCH FRIES AND OLIVIER SAUCE</i>	30€
BIFE TÁRTARO COM BATATA FRITA 150GR <i>STEAK TARTAR WITH FRENCH FRIES 150GR</i>	30€
LAGARTOS DE PORCO COM BATATA FRITA OU ARROZ BRANCO <i>BLACK PORK STRIPS WITH FRENCH FRIES OR WHITE RICE</i> <i>LAGARTOS DE PORTO PRETO GRELHADOS, ALHO E LOURO</i> <i>GRILLED BLACK PORK STRIPS WITH GARLIC AND BAY LEAF</i>	30€
MAGRET DE PATO COM PURÉ COM TRUFA 180GR <i>DUCK MAGRET WITH TRUFFLED PURÉE 180GR</i> <i>MAGRET COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO</i> <i>MAGRET WITH PORT WINE REDUCTION</i>	30€

EXTRAS: OVO | EGG 2,5€ COGUMELOS SALTEADOS | SAUTÉED MUSHROOMS 6€



PEIXE | FISH

BACALHAU À LAGAREIRO CODFISH "À LAGAREIRO" <i>BACALHAU COM CEBOLADA E PIMENTOS ASSADOS</i> <i>CODFISH WITH ONIONS AND ROASTED PEPPERS</i>	39€
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€

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

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€
PROFITEROLES <i>(4 PEÇAS / 4 PIECES)</i>	10€
SOUFFLÉ DOCE DE LEITE <i>DULCE DE LECHE SOUFFLÉ</i>	10€
FATIA DOURADA <i>GOLDEN SLICE</i>	10€
MORANGOS COM CHANTILLY <i>STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM</i>	8€
FRUTA DA ÉPOCA <i>SEASONAL FRUIT</i>	7€

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