



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 DESTES 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 COM MASSA COM TRUFA

PICANHA DE BLACK ANGUS DO URUGUAY COM MASSA
COM TRUFA
(2 PESSOAS) 400G

79€

THE TRUE PICANHA WITH TRUFFLE PASTA

BLACK ANGUS PICANHA FROM URUGUAY WITH TRUFFLE PASTA
(2 PEOPLE) 400G



PICANHA DE TAMBORIL

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

71€

MONKFISH PICANHA

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





COUVERT

CESTO DE PÃO, MANTEIGA E SALADINHA DO DIA    
BREAD BASKET, BUTTER AND DAILY SALAD
OFERTA DO CHEF / CHEF'S TREAT

ENTRADAS | STARTERS

GAMBAS À GUILHO    
SHRIMP "À GUILHO" **25€**

CAMARÃO 16/20, ALHO, MALAGUETA E MANTEIGA DE ERVAS
SHRIMP 16/20, GARLIC, CHILI AND HERBAL BUTTER

O OVO    
THE EGG **19€**

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

CARPACCIO XXL   
XXL CARPACCIO **22€**

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

COCKTAIL DE CAMARÃO    
SHRIMP COCKTAIL **24€**

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

ESCARGOTS    
COM MANTEIGA DE ALHO (MOLHO SECRETO)
WITH GARLIC BUTTER (SECRET SAUCE) **18€**

FOLHADO DE QUEIJO DE CABRA COM MEL E NOZES     
GOAT CHEESE PUFF PASTRY WITH HONEY AND WALNUTS **17€**

QUEIJO CHEVRE, MEL E NOZES
CHEVRE CHEESE, HONEY AND WALNUTS

CROQUETE DE ESPINAFRES (3 un.)     
SPINACH CROQUETTE (3 pcs) **16€**

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

SOUFFLÉS

QUEIJO E ESPINAFRES   
CHEESE AND SPINACH **27€**

CREME DE QUEIJO E ESPINAFRES
CHEESE AND SPINACH CREAM



CARNE | MEAT

ENTRECÔTE COM CHIMICHURRI COM BATATA FRITA 500G  **68€**
ENTRECÔTE WITH CHIMICHURRI WITH FRENCH FRIES 500G

BIFE À CAFÉ PARIS COM BATATA FRITA 200G       **46€**
CAFÉ PARIS STEAK WITH FRENCH FRIES 200G
BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ PARIS
BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND CAFÉ DE PARIS SAUCE

BIFE XXL COM BATATA FRITA 200G    **46€**
XXL STEAK WITH FRENCH FRIES 200G
BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO OLIVIER
BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND OLIVIER SAUCE

BIFE TÁRTARO COM BATATA FRITA 150G    **42€**
STEAK TARTAR WITH FRENCH FRIES 150G

MAGRET DE PATO COM PURÉ COM TRUFA 180G  **44€**
DUCK MAGRET WITH TRUFFLED PURÉE 180GR
MAGRET COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
MAGRET WITH PORT WINE REDUCTION

EXTRAS:

OVO | EGG 2,5€  

COGUMELOS SALTEADOS | SAUTÉED MUSHROOMS 6€ 



PEIXE | FISH

BACALHAU À LAGAREIRO  CODFISH "À LAGAREIRO" BACALHAU COM CEBOLADA E PIMENTOS ASSADOS CODFISH WITH ONIONS AND ROASTED PEPPERS	39€
RIGATONI DE CAMARÃO COM MOLHO CHAMPANHE  RIGATONI AND SHRIMP WITH CHAMPANHE SAUCE MASSA RIGATONI, MOLHO CHAMPANHE, NATAS E CAMARÃO SHRIMP RIGATONI WITH CHAMPAGNE SAUCE	42€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

LINGUINI TRUFADO  TRUFFLED LINGUINI	20€
ARROZ RICO  RICH RICE	10€
PURÉ TRUFADO  TRUFFLED MASHED POTATOES	10€
ARROZ BRANCO  WHITE RICE	6€
BATATA FRITA  FRENCH FRIES	6€
BATATA NOVA  NEW POTATOES	6€
BATATA PORTUGUESA  PORTUGUESE POTATOES	6€
SALADA VERDE  GREEN SALAD	6€
SALADA DE TOMATE E CEBOLA  TOMATO AND ONIONS SALAD	6€

VERMUTES

VERMUTES

ALERGÉNICOS • ALLERGENS

 GLÚTEN GLUTEN	 SEMENTES DE SÊSAMO SESAME SEEDS	 FRUTOS DE CASCA RIJA NUTS
 MOLUSCOS MOLLUSCS	 OVOS EGGS	 PEIXE FISH
 MOSTARDA MUSTARD	 LEITE MILK	 AIPO CELERY
 AMENDOIM PEANUTS	 SOJA SOY	 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS
 TREMOÇOS LUPINS	 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	
 VEGANO VEGAN	 VEGETARIANO VEGETARIAN	



SOBREMESAS | DESSERTS

TIRAMISU    

PALITOS LA REINE EMBEBIDOS EM CAFÉ COM CREME DE OVOS E MASCARPONE
LA REINE STICKS SOAKED IN COFFEE WITH EGG CREAM AND MASCARPONE

8€

PROFITEROLES (4 PEÇAS / 4 PIECES)   

9€

SOUFFLÉ DE DOCE DE LEITE    
DULCE DE LECHE SOUFFLÉ

12€

FATIA DOURADA  
GOLDEN SLICE

9€

MORANGOS COM CHANTILLY  
STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM

7€

FRUTA DA ÉPOCA 
SEASONAL FRUIT

7€

EXTRAS: CHANTILLY 3€   CHOCOLATE 3€   GELADO | ICE CREAM 5€   



XXL

HÁ REFEIÇÕES QUE ALIMENTAM.

OUTRAS QUE FICAM NA MEMÓRIA.

NO XXL ACREDITAMOS QUE OS MELHORES MOMENTOS
ACONTECEM À VOLTA DA MESA, ENTRE SABORES AUTÊNTICOS,

CONVERSAS SEM PRESSA E O PRAZER DE PARTILHAR.

PORQUE COMER BEM É APENAS O COMEÇO.

XXL

SOME MEALS NOURISH.

OTHERS STAY WITH YOU.

AT XXL, WE BELIEVE THE BEST MOMENTS HAPPEN AROUND THE

TABLE, THROUGH AUTHENTIC FLAVOURS, UNHURRIED

CONVERSATIONS AND THE PLEASURE OF SHARING.

BECAUSE GREAT FOOD IS ONLY THE BEGINNING.

